

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

П Р И К А З

13.07.2026
г. Орёл

№ 1073

Об утверждении Регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Орловской области

В целях совершенствования организации питания для обучающихся государственных и муниципальных образовательных организаций, расположенных на территории Орловской области, осваивающих программы начального общего, основного общего и среднего общего образования, оказания методической помощи общеобразовательным организациям, предоставляющим услуги общественного питания в образовательных организациях, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Утвердить прилагаемый к приказу Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Орловской области.

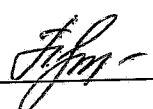
2. Отменить приказ Департамента образования Орловской области от 29 января 2024 года № 111 «Об утверждении Регионального стандарта оказания услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Орловской области».

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Член Правительства Орловской области –
руководитель Департамента образования
Орловской области

Т. К. Патова

 Шаров С. Н. 2026 год

 Бурлакова О. А. 2026 год

Мосина Татьяна Викторовна
+7 (4862) 59-85-30

“Внесено в реестр нормативных правовых
актов органов исполнительной власти
специальной компетенции
Орловской области
Дата 14.07. 2026 г., № 421/2026

Приложение
к приказу Департамента
образования Орловской области
от 13.04.2026 № 1073

Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования в государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области

Введение

Решение стоящих перед российским обществом задач требует физически здорового поколения. Однако данные о состоянии здоровья детей не могут не вызывать тревогу. Более 50 % обучающихся общеобразовательных организаций (далее – школьники, обучающиеся) имеют ослабленное здоровье, и одной из причин является нарушения режима питания и низкий уровень культуры пищевого поведения.

По результатам многочисленных исследований установлено, что у многих детей уже к началу обучения в школе сформированы нерациональные стереотипы пищевого выбора. При изучении пищевых привычек школьников установлено, что 35 % – имеют привычку перекусывать всухомятку, 14,5 % – регулярно переедают. Неправильное пищевое поведение ведет к недостатку в рационе школьников незаменимых нутриентов: дефицит витамина С установлен у 65 % детей, В₁ – 43 %, В₂ – 56 %, фолиевой кислоты – 70 %, витаминов А и Е соответственно 27 % и 53 %. Поливитаминный дефицит в питании школьников, как правило, сочетается с недостаточным поступлением в организм детей кальция, железа, селена и йода, пищевых волокон, Омега-3-полиненасыщенных жирных кислот.

Особое место в системе питания детей школьного возраста занимает питание в организованных коллективах, в частности в общеобразовательных учреждениях. Совершенствование организации питания в организованных детских коллективах выделено как одна из приоритетных задач государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения, поскольку организация рационального питания обучающихся во время пребывания в школе – один из ключевых факторов поддержания их здоровья и эффективности обучения.

Основной путь обеспечения детей здоровым питанием в общеобразовательном учреждении – использование системного подхода, заключающегося во внедрении единых требований к организации питания.

Разработка регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального

общего, основного общего и среднего общего образования в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Орловской области, (далее – Стандарт) является основой эффективной комплексной системы организации бесплатного качественного, полноценного горячего питания обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций (далее – общеобразовательные организации, учреждения).

Основная цель разработки и применения Стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Орловской области (далее – Стандарт) – сохранение и укрепление здоровья обучающихся путем организации качественного питания в общеобразовательных учреждениях.

Задачи Стандарта:

организация горячего питания для всех обучающихся общеобразовательных организаций в зависимости от возрастной категории в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

установление унифицированных требований к организации горячего питания обучающихся общеобразовательных организаций.

I. Общие положения

В Орловской области бесплатным горячим питанием обеспечиваются все обучающиеся 1 – 4 классов общеобразовательных организаций,

Кроме того, в 21 муниципальном образовании региона бесплатное горячее питание организовано для школьников 5 – 11 классов. В 6 муниципалитетах бесплатным горячим питанием обеспечены обучающиеся 5 – 11 классов, относящиеся к льготным категориям, перечень которых утвержден соответствующими нормативными правовыми актами муниципальных образований Орловской области.

В рамках действующего законодательства бесплатным двухразовым горячим питанием в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях охвачены все обучающиеся из числа детей с ограниченными возможностями здоровья, детей граждан участников специальной военной операции.

Также, бесплатное горячее питание в государственных и муниципальных общеобразовательных учреждениях организовано для 100 % обучающихся из числа детей многодетных семей.

Питание обучающихся в 76 % общеобразовательных организаций осуществляется самостоятельно, в 24 % (76 школах) – организуется в соответствии с заключенными контрактами предприятиями общественного питания.

Постановлением Правительства Орловской области от 16 сентября 2019 года № 526 «Об утверждении государственной программы Орловской области «Образование в Орловской области» предусмотрена субсидия из областного бюджета бюджетам муниципальных районов (городских округов, муниципальных округов) Орловской области на возмещение расходов бюджетов

муниципальных образований на обеспечение питанием учащихся муниципальных общеобразовательных организаций в размере 50 % фактических затрат, но не более 30 рублей на учащегося в день, и дополнительным питанием учащихся с ограниченными возможностями здоровья и учащихся из числа детей граждан Российской Федерации, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации, направленных к месту прохождения военной службы федеральным казенным учреждением «Военный комиссариат Орловской области», в размере 50% фактических затрат, но не более 30 рублей на учащегося в день.

Питание обучающихся общеобразовательных организаций организуется по месту учебы в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений для организаций общественного питания.

Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания – инсорсинг или с привлечением специализированных организаций – аутсорсинг) осуществляется непосредственно общеобразовательной организацией с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся.

Стандарт представляет собой совокупность требований:

- 1) к основным нормативным правовым актам, регламентирующим организацию питания обучающихся;
- 2) к здоровому питанию обучающихся общеобразовательных организаций;
- 3) к инфраструктуре и материально-техническому обеспечению объектов, обеспечивающих питание обучающихся;
- 4) к организации контроля качества питания обучающихся;
- 5) к организации питания при введении ограничительных мер;
- 6) к персоналу организаций общественного питания, оказывающих услугу по обеспечению питанием школьников;
- 7) к организации питания обучающихся, не имеющих возможность посещать общеобразовательные организации (далее – обучающиеся на дому);
- 8) к организации питания обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в рационе;
- 9) к организации процедуры закупок пищевых продуктов и продовольственного сырья в общеобразовательных организациях;
- 10) к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию;
- 11) к организации мониторинга горячего питания обучающихся.

Стандарт рекомендован для использования в работе:

администрациями общеобразовательных учреждений при организации питания обучающихся, а также специалистов, отвечающих в пределах своей компетенции за организацию питания в школе;

руководителей и специалистов органов местного самоуправления, обеспечивающих контроль (координацию деятельности) за организацией питания в общеобразовательных учреждениях;

руководителей и сотрудников организаций – организаторов питания.

II. Основные нормативные правовые акты, регламентирующие организацию питания обучающихся

При разработке настоящего Стандарта использовались следующие нормативные документы:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании»;

Федеральный закон от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 31 июля 2020 года № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

Федеральный закон от 30 декабря 2009 года № 384-ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений»;

Закон Орловской области от 6 сентября 2013 года № 1525-ОЗ «Об образовании в Орловской области»;

постановление Правительства Орловской области от 3 февраля 2014 года № 16 «Об организации питания обучающихся за счет бюджетных ассигнований областного бюджета»;

постановление Правительства Орловской области от 31 декабря 2013 года № 481 «О взаимодействии заказчиков, осуществляющих закупки товаров, работ, услуг для обеспечения государственных нужд Орловской области и муниципальных нужд, с органом исполнительной государственной власти специальной компетенции Орловской области, уполномоченным на определение поставщиков (подрядчиков, исполнителей) для обеспечения государственных нужд Орловской области, муниципальных нужд»;

Правила по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции, утвержденные приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 декабря 2020 года № 866н;

письмо заместителя Министра просвещения Российской Федерации Шварцман И. В. от 26 января 2026 года № ИП-121/04 «О направлении Методических рекомендаций»;

письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 21 апреля 2020 года № 02/7515-2020-24 «О направлении рекомендаций по организации работы на предприятиях общепита и торговли»;

письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 14 февраля 2020 года № 02/2225-2020-23 «О проведении профилактических дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций»;

ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил

и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Поповой А. Ю. 18 мая 2020 года;

Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Поповой А. Ю. 18 мая 2020 года;

Методические рекомендации МР 2.4.0162-19. 2.4 «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)», утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Поповой А. Ю. 30 декабря 2017 года;

профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года № 113н;

профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года № 329н;

профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 года № 281н.

III. Требования к здоровому питанию обучающихся общеобразовательных организаций

Под здоровым питанием понимается питание, отвечающее требованиям безопасности, ежедневный рацион которого обеспечивает физическое и интеллектуальное развитие, способствует укреплению здоровья, профилактике заболеваний.

Горячее питание – здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Принципами здорового питания являются:

1) обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов;

2) соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

3) соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);

4) наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

5) применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

6) обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;

7) исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий.

Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса.

Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.

Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка (рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи).

Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.

Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток.

Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюда свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель с учетом необходимого количества основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов) и требуемой калорийности суточного рациона в соответствии с возрастными потребностями обучающихся.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака (например, если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша,

запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед – мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).

Энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять для обучающихся 1 – 4 классов – 470 – 590 ккал, 5 – 11 классов – 544 – 680 ккал (20 – 25 % от суточной калорийности), школьного обеда для учащихся 1 – 4 классов – 705 – 822 ккал, 5 – 11 классов – 816 – 952 ккал (30 – 35 %).

Завтрак для обучающихся 1–4 классов должен содержать 15 – 19 г белка, 16 – 20 г жира и 67 – 84 г углеводов, для обучающихся старших классов – 18 – 22 г белка, 19 – 22 г жира и 77 – 96 г углеводов.

Обед в зависимости от возраста обучающихся должен содержать 23 – 31 г белка, 24 – 32 г жира и 100 – 134 г углеводов.

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать продукты повышенной пищевой ценности, в том числе продукты, обогащенные макро- и микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами, пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

Рекомендуемое содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не должно превышать 1 грамм на человека.

При разработке меню необходимо включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

При составлении меню рекомендуется использовать среднесуточные наборы пищевых продуктов для обучающихся, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков (в нетто кг, л, на 1 ребенка в сутки), приведенные в таблице 1.

Таблица 1

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Масса нетто (кг, л)	
		7–11 лет	12–18 лет
1.	Хлеб ржаной	0,080	0,120
2.	Хлеб пшеничный	0,150	0,200
3.	Мука пшеничная	0,015	0,020
4.	Крупы, бобовые	0,045	0,050
5.	Макаронные изделия	0,015	0,020
6.	Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень	0,280	0,320
7.	Картофель	0,187	0,187
8.	Фрукты свежие	0,185	0,185
9.	Сухофрукты	0,015	0,020
10.	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в том числе инстантные	0,200	0,200
11.	Мясо 1-й категории	0,070	0,078

12.	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные 1-й категории)	0,035	0,053
13.	Субпродукты (печень, язык, сердце)	0,030	0,040
14.	Кондитерские изделия	0,010	0,015
15.	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащей сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	0,030	0,035
16.	Масло сливочное	0,030	0,035
17.	Масло растительное	0,015	0,018
18.	Яйцо (шт.)	1	1
19.	Молоко	0,300	0,350
20.	Кисломолочная пищевая продукция	0,150	0,180
21.	Творог (5 % – 9 % м.д.ж.)	0,050	0,060
22.	Сметана	0,010	0,010
23.	Рыба (филе), в том числе филе слабо- или малосоленое	0,058	0,077
24.	Сыр	0,010	0,015
25.	Чай	0,001	0,002
26.	Какао	0,001	0,0012
27.	Соль пищевая поваренная йодированная	0,003	0,005
28.	Дрожжи хлебопекарные	0,0002	0,0003
29.	Кофейный напиток	0,002	0,002
30.	Крахмал	0,003	0,004
31.	Специи	0,002	0,002

При разработке меню необходимо учитывать сезонность.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена (продуктов) блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам с учетом их пищевой ценности, приведенные в таблице 2.

Таблица 2

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции (заменитель)	Масса, г
Мясо говядины	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (филе)	120
		Творог 9 %	120
		Баранина 2-й кат.	97
		Конина 1-й кат.	104
		Мясо лоса (промышленного производства)	95
		Оленина (промышленного производства)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое 3,2 % м.д.ж.	100	Творог 9 %	20
		Мясо (говядина 1-й кат.)	15
		Мясо (говядина 2-й кат.)	15
		Рыба (филе)	20
		Сыр	10
		Яйцо куриное	20
Творог 9 %	100	Мясо говядина	90

Яйцо куриное (1 шт.)	40	Рыба (филе)	100
		Творог 9 %	30
		Мясо (говядина)	30
		Рыба (филе)	35
		Молоко цельное	200
		Сыр	20
Рыба (филе)	100	Мясо (говядина)	85
		Творог 9%	100
Картофель	100	Капуста белокочанная	370
		Капуста цветная	80
		Морковь	240
		Свекла	190
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	200
		Соки фруктово-ягодные	200
		Сухофрукты:	
		яблоки	15
		чернослив курага	15
		изюм	15
			20

При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд) для обучающихся различного возраста, приведенные в таблице 3.

Таблица 3

Название блюд	Масса порций (в граммах, мл) для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150–200	200–250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Закуска (салат, овощи в нарезке и т.п.)	60–100	60–150
Супы	200–250	250–300
Мясо, котлета	80–120	100–120
Гарнир	150–200	180–230
Фрукты (поштучно)	100–120	100–120

Производство (изготовление) пищевых продуктов, используемых для организации питания детей, должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей. Рекомендуется использовать пищевые продукты, соответствующие действующим ГОСТам на продукты детского питания.

Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных организаций, которые

предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке в условиях свободного выбора и в соответствии с рекомендуемым в приложении № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20 ассортиментом дополнительного питания. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательной организации и (или) руководителем организации общественного питания.

Организация дополнительного питания в образовательной организации может осуществляться с использованием специализированных торговых автоматов с учетом требований СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примерные меню школьных обедов и завтраков представлены в приложениях 1 – 12 к Стандарту (в том числе для обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в рационе питания). Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания обучающихся, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Информация о питании детей, в том числе меню, размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте общеобразовательной организации.

IV. Требования к инфраструктуре и материально-техническому оснащению объектов, обеспечивающих питание обучающихся

Организация горячего питания обучающихся общеобразовательных организаций региона в основном осуществляется по месту учебы в школьных столовых. При дефиците площадей допускается размещение помещений столовой в цокольном этаже.

Для обеспечения передвижения маломобильных групп населения (обучающихся) обучающихся и лиц с ограниченными возможностями здоровья по собственной территории и объектам образовательной организацией должны проводиться мероприятия по созданию доступной среды для инвалидов.

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных организаций должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключающим встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных организаций, санитарно-технические и электротехнические устройства, противопожарные и другие требования, предъявляемые к ним, должны соответствовать СП 2.4.3648-20 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.1. Санитарно-технические и санитарно-гигиенические требования к помещениям объектов, обеспечивающих питание обучающихся в общеобразовательных организациях.

Комплекс помещений школьной столовой должен быть обеспечен инженерными коммуникациями, системой вентиляции, отоплением,

электрическими сетями необходимой мощности, системами хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения.

При обеспечении водоснабжения и водоотведения общеобразовательными организациями должны соблюдаться следующие требования:

здания общеобразовательных организаций оборудуются системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений;

сливные трапы оборудуются в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещениях столовой (пищеблока);

полы, оборудованные сливными трапами, должны содержать уклоны к отверстиям трапов.

При отсутствии централизованной системы водоснабжения и водоотведения общеобразовательные организации оборудуются нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения.

При отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях общеобразовательных организации устанавливаются водонагревающие устройства.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдении правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Холодная и горячая вода должна подаваться через смесители.

Холодной и горячей водой должны быть обеспечены производственные помещения столовой (пищеблока), помещения, в которых оказывается медицинская помощь, туалеты, душевые, умывальные, умывальные перед обеденным залом, помещения для стирки белья, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов.

Производственные цеха оборудуются производственными моечными ваннами, раковинами с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

При этом следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья.

Горячая и холодная вода подводится также при необходимости к технологическому оборудованию.

Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65° С.

В тамбуре туалета для персонала следует предусматривать отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также сливной трап с уклоном к нему.

Необходимо предусмотреть установку резервных источников горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моечных отделений.

Запрещается использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, а также обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений.

Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных канализационных очистительных сооружений, при их отсутствии – в систему локальных очистительных сооружений канализации. Производственное оборудование и моечные ванны должны присоединяться к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки.

Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны). Все производственные цеха, моечные отделения, камеру хранения пищевых отходов следует оборудовать сливными трапами, оборудованными решетками, с уклоном пола к ним.

Микроклимат, отопление и вентиляция в помещениях объектов, обеспечивающих питание детей в образовательных учреждениях, должны соответствовать требованиям Федерального закона от 30 декабря 2009 года № 384-ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений». В воздухе помещений не допускается превышение предельно допустимых концентраций загрязняющих веществ, определенных требованиями гигиенических нормативов, использование переносных отопительных приборов с инфракрасным излучением.

Производственные, вспомогательные помещения, зал обслуживания в школьных столовых обеспечиваются водяным отоплением.

Ограждающие устройства отопительных приборов должны быть выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей. Ограждения из древесно-стружечных плит к использованию не допускаются.

Конструкция окон в помещениях должна обеспечивать возможность проведения проветривания помещений в любое время года. Проветривание в присутствии детей не проводится.

Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением.

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой. Для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ необходимо:

операции, связанные с просеиванием муки, других сыпучих продуктов, производить на рабочем месте, оборудованном местной вытяжной вентиляцией; все работы проводить только при включенной приточно-вытяжной или местной вытяжной вентиляции.

При строительстве и реконструкции организаций общественного питания образовательных учреждений предусматривается дополнительная установка систем кондиционирования воздуха в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.

Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях хозяйствующих субъектов должны соответствовать гигиеническим нормативам.

Все производственные, административные помещения и зал обслуживания столовой обеспечиваются естественным освещением. Для искусственного освещения применяются светильники в соответствии с требованиями, изложенными в СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Для освещения производственных помещений следует применять светильники, имеющие защитную арматуру, во влагопылезащитном исполнении. Размещение светильников над котлами, плитами не разрешается.

Светильники общего освещения размещают равномерно по помещению. Светильники необходимо подвешивать на доступной для санитарной обработки высоте, излучаемый свет должен быть легким, рассеянным (не ярким).

При проектировании, реконструкции и эксплуатации помещений, в которых размещается оборудование, генерирующее шум, предусматриваются мероприятия по защите от его вредного воздействия.

Гигиенические требования к внутренней отделке помещений объектов, обеспечивающих питание детей, также должны соответствовать нормам СанПиН и требованиям охраны труда.

Стены и потолки складских помещений должны быть оштукатурены и побелены. Стены на высоту не менее 1,7 м должны быть окрашены влагостойкими красками для внутренней отделки.

Стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м должны быть отделаны облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки должны быть оштукатурены, побелены или отделаны другими разрешенными материалами. Полы выполняются из ударопрочных материалов, исключая скольжение, и имеют уклоны к сливным трапам.

По мере необходимости в общеобразовательных организациях должен проводиться косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования).

В общеобразовательных организациях должен проводиться контроль:
за санитарно-техническим состоянием помещений, обеспечивающих питание обучающихся;

параметров микроклимата, уровня искусственной освещенности и шума производственных помещений (с определенной периодичностью осуществляется с помощью лабораторных и инструментальных исследований).

Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность лабораторных и инструментальных исследований в образовательных учреждениях представлены в таблице 4.

Таблица 4

Вид исследований	Объект исследования	Количество, не менее, пробы	Кратность, не реже
1	2	3	4
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума

Условия труда работников организаций (параметры микроклимата, освещение помещений, уровни шума, содержание вредных веществ) должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, утвержденных в установленном порядке.

Согласно СП 2.4.3648-20 на объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов. Руководители организаций в порядке обеспечения производственного контроля обязаны привести рабочие места в соответствие с требованиями, предусмотренными санитарными правилами.

В случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, общеобразовательная организация в течение двух часов с момента выявления информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Проведение всех видов ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока во время обслуживания обучающихся образовательных организаций не допускается.

4.2. Требования к оборудованию производственных помещений пищеблоков образовательных организаций.

Школьная столовая – предприятие, предназначенное для производства и реализации продукции общественного питания в целях предоставления здорового рационального питания обучающимся и сотрудникам общеобразовательной организации.

Помещение школьной столовой представляет собой комплекс обособленных площадей, в которых расположены: зал обслуживания, включающий зал приема пищи, буфета для организации дополнительного питания (при наличии), зоны сбора использованной посуды (при наличии – транспортера для сбора использованной посуды или передвижных тележек), складские, производственные, вспомогательные, административно-бытовые и подсобные помещения.

Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании. Пищеблок школьной столовой должен состоять из минимального набора обязательных помещений. Рекомендуемый набор производственных помещений пищеблоков образовательных организаций с минимальным перечнем оборудования согласно МР 2.4.0179-20 приведен в таблице 5.

Таблица 5

Наименование производственного помещения	Оборудование
1	2
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости), психрометр
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и при необходимости низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья

1	2
	рук. В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук, настенные часы
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлебoreзательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф или пароконвектомат, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук, настенные часы
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильный прилавок (витрина, секция)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточная, оборудованная мармитами; посудомоечная, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук

При небольшой производительности предприятия питания вместо охлаждаемых камер могут использоваться холодильные шкафы.

Объемы холодильного оборудования в складских помещениях и производственных цехах должны быть достаточны для хранения имеющегося в наличии количества (объема) продовольственного сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции при условии хранения с учетом товарных групп, соблюдения режимов хранения и правил товарного соседства.

На предприятиях питания до 50 мест, работающих на полуфабрикатах, – горячий, холодный и доготовочный цеха, а на

предприятиях, работающих на сырье, горячий и холодный цеха допускается размещать в одном помещении с выделением отдельных технологических участков. При этом отдельные технологические участки должны быть функционально изолированы посредством установки барьеров (оборудования или перегородок-экранов) высотой не менее 1,6 м, облицованных соответствующими материалами.

Допускается объединять следующие помещения (в предприятиях малой мощности) с выделением отдельных технологических участков (рабочих зон):

- 1) загрузочную и помещение для хранения тары;
- 2) мясо-рыбный цех и помещение для обработки яиц;
- 3) холодный цех и помещение для нарезки хлеба;
- 4) кладовую суточного запаса и помещение для администрации столовой;
- 5) моечную столовой и кухонной посуды;
- 6) горячий цех и цех мучных изделий;
- 7) кладовую овощей и цех первичной обработки овощей;
- 8) цех первичной обработки овощей и цех вторичной обработки овощей.

Организациями общественного питания образовательных учреждений для обслуживания обучающихся могут быть:

1. Базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые).

Базовые организации школьного питания осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений. Они работают с полным циклом производства (имеются производственные цеха для обработки всех видов продовольственного сырья и пищевых продуктов).

Базовые организации школьного питания имеют полный набор складских, производственных, вспомогательных, административно-бытовых и подсобных помещений, по составу соответствующих столовой, работающей на сырье с полным технологическим циклом обработки сырья и производства продукции общественного питания.

Дополнительно в базовых организациях школьного питания предусматривают с учетом выпускаемого ассортимента и мощности предприятия:

- 1) отдельное помещение или технологический участок для изготовления охлажденных (интенсивное охлаждение) или замороженных (шоковая заморозка) полуфабрикатов и готовой продукции, фасовки и упаковки в потребительскую тару (при использовании данной технологии);

- 2) отдельное помещение или технологический участок для фасовки в горячем состоянии блюд, кулинарных изделий и упаковки в потребительскую тару (при использовании данной технологии);

- 3) отдельное помещение или рабочую зону для комплектации рационов питания и снабжения ими буфетов-раздаточных (при использовании данной технологии);

- 4) отдельное помещение или участок для упаковки продукции в транспортную тару, маркировки, хранения и отпуска;

- 5) отдельное помещение для мойки и санитарной обработки возвратной тары и средств перемещения.

2. Столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, столовые, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

Столовые, работающие на сырье, – столовые, объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудования которых предусматривают работу с полным технологическим циклом обработки сырья и производства продукции общественного питания (имеются отдельные производственные цеха).

Состав помещений столовых, работающих на сырье:

1) складские и загрузочные помещения (загрузочная, кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей и фруктов, группа охлаждаемых камер (холодильных шкафов), инвентарная кладовая (для хранения инвентаря, посуды);

2) производственные помещения (цех первичной обработки овощей, овощной цех (вторичной обработки овощей и изготовления овощных полуфабрикатов), мясо-рыбный цех, горячий цех, холодный цех, цех мучных изделий);

3) вспомогательные помещения (кладовая суточного запаса (в зависимости от системы организации производства), моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, помещение для хранения и нарезки хлеба, помещение для обработки яиц, помещение для хранения и мытья тары);

4) бытовые и административные помещения (гардероб для персонала, душевая для персонала, санузел для персонала, помещение для приема пищи персоналом, помещение для администрации столовой, бельевая);

5) подсобные помещения (камера для хранения пищевых отходов (для вместимости 200 мест и более), помещение для хранения уборочного инвентаря, технические помещения, помещение для приготовления дезинфицирующих средств.

Столовые, работающие на сырье и полуфабрикатах, – столовые, объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудования которых предусматривают обработку отдельных видов продовольственного сырья (например, рыбы неразделанной замороженной в блоках и т. д.), но для использования других видов (например, овощей) условия для обработки отсутствуют, и столовые должны работать с использованием полуфабрикатов.

Состав помещений столовых, работающих на сырье и полуфабрикатах:

1) складские и загрузочные помещения (загрузочная, кладовая сухих продуктов, группа охлаждаемых камер (холодильных шкафов), инвентарная кладовая (для хранения инвентаря, посуды);

2) производственные помещения (горячий цех, холодный цех, объединенный с помещением для нарезки хлеба, производственный цех (для обработки конкретного вида сырья), доготовочный цех);

3) вспомогательные помещения (кладовая суточного запаса (в зависимости от организации производства), моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, помещение для хранения и мытья тары);

4) бытовые и административные помещения (гардероб для персонала, душевая и санузел для персонала, помещение для администрации столовой);

5) подсобные помещения (камера для хранения пищевых отходов (для вместимости 200 мест и более), помещение для хранения уборочного инвентаря, технические помещения).

3. Столовые-догоотовочные.

Столовые-догоотовочные, работающие на полуфабрикатах, – столовые, в которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд. Объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудования в столовой-догоотовочной предусматривают работу с неполным технологическим циклом производства (отсутствуют условия для обработки всех видов продовольственного сырья), столовая должна работать с использованием только полуфабрикатов. В столовых-догоотовочных работа на сырье не осуществляется.

Состав помещений столовых-догоотовочных, работающих на полуфабрикатах:

1) складские и загрузочные помещения (загрузочная, кладовая сухих продуктов, группа охлаждаемых камер (холодильных шкафов), инвентарная кладовая (для хранения инвентаря, посуды);

2) производственные помещения (горячий цех, холодный цех, объединенный с помещением для нарезки хлеба, договорочный цех);

3) вспомогательные помещения (кладовая суточного запаса (в зависимости от системы организации производства), моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, помещение для хранения и мытья тары.

4) бытовые и административные помещения (гардероб для персонала, душевая и санузел для персонала, помещение для администрации столовой);

5) подсобные помещения (камера для хранения пищевых отходов (для вместимости 200 мест и более), помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих средств, технические помещения).

4. Буфеты-раздаточные.

Буфеты-раздаточные – предприятия, осуществляющие реализацию привозимой из базовых организаций школьного питания готовой кулинарной продукции; возможно приготовление на месте ограниченного ассортимента блюд несложного изготовления.

Помещение буфета-раздаточной представляет собой комплекс минимальных площадей, на которых расположены зал приема пищи, производственные, вспомогательные и бытовые помещения:

1) складские помещения (охлаждаемая камера среднетемпературная для хранения готовой продукции (или холодильные шкафы), помещение для хранения продуктов);

2) производственные и вспомогательные помещения (производственное помещение, моечная столовой (и кухонной) посуды);

3) бытовые помещения (гардероб для персонала, санузел для персонала).

В базовых организациях питания, столовых общеобразовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности кулинарной продукции и ее реализацию.

Типы и количество пищеблоков в здании общеобразовательных учреждений принимают по заданию на проектирование с учетом местных условий их обеспечения.

4.3. Требования к материально-техническому оснащению

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования складских, производственных и других помещений пищеблоков образовательных учреждений представлен в таблице 6.

Таблица 6

Дата, время поступления продукции, товара	Наименование продукта с указанием изготовителя, поставщика, номера партии и других реквизитов товара	Условия транспортировки	Соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям, наличие и правильность оформления товарно-сопроводительной документации	Результаты органолептической оценки, доброкачественности	Лабораторные исследования (отметка об отборе проб для исследований и их результаты)	Предельный срок реализации (дата, час)	Приемочная	Подписи лиц, ответственных за прием и входной контроль
---	--	-------------------------	--	--	---	--	------------	--

При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию производственного оборудования, размещенного в соответствии с функциональной схемой технологического процесса.

На все оборудование, приборы должна быть техническая документация (паспорт, руководство по эксплуатации). Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Технологическое и холодильное оборудование в складских помещениях должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Все технологическое и холодильное оборудование, принятое к установке в производственных помещениях, также должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню.

Тепловое, холодильное и немеханическое оборудование размещается в производственных цехах так, чтобы соблюдались правила техники безопасности и к оборудованию обеспечивался свободный доступ персонала. В непосредственной близости от каждой единицы оборудования вывешивают инструкцию с указанием наименования оборудования, краткой технической

характеристики, правил ее эксплуатации и техники безопасности, а также фамилии должностного лица, за которым она закреплена.

Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности должно использоваться раздельное оборудование, а в универсальных машинах – разные сменные механизмы.

Производственные цеха пищеблока обеспечиваются достаточным количеством производственных ванн, производственных столов. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Все технологические участки, связанные с изготовлением и выдачей продукции, должны быть оснащены контрольно-измерительными приборами (весами), прошедшими государственную поверку в установленном порядке, мерным инвентарем, мерной тарой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара в пищеблоках должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т.п.) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (1-е, 2-е или 3-е блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков:

в соответствии с рецептурными сборниками расчет закладки продуктов первых и третьих блюд проводится на 1000 мл. Например, при организации

обедов для обучающихся в количестве 400 человек необходимо приготовить не менее 100 литров 1-го блюда (400 х 250 мл) и 80 литров третьего (400 х 200 мл), следовательно, для первых блюд необходимо иметь не менее 2 кастрюль объемом по 50 л, для третьих – 2 кастрюли объемом по 40 л;

в составе технологического оборудования необходимо предусмотреть наличие не менее 2 электроплит на 4 конфорки каждая. При наличии электрокотла (объемом не менее 100 л) возможно использование одной электроплиты на 6 конфорок.

Объем (выход) готовых гарниров составляет не менее 150 г, следовательно, для гарниров необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом по 40 л (400 чел. х 150 г).

Объем (выход) основных блюд (из мяса, рыбы, птицы) составляет не менее 80 г. Для основных блюд необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом 20 л (400 чел. х 80 г).

Для реализации принципов здорового питания в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400 – 450 чел.). Пароконвектоматы обеспечивают емкостями установленных техническим паспортом объемов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

С учетом использования щадящих методов приготовления блюд (парение, тушение, припускание и т.п.) и современных технологий приготовления основных блюд на пищеблоке необходимо наличие электрического духового (или жарочного) шкафа (на 3 или 4 секции), электросковороды.

Для раздачи основных блюд, приготовленных и (или) подаваемых с соусами, необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (разливочные ложки, соусницы) с мерной меткой установленных объемов (50, 75 мл и т.д.). Для соусов необходимо наличие не менее 3 кастрюль объемом по 10 л (400 чел. х 75 мл).

Для раздачи блюд жидкой (полужидкой) консистенции (первые, третьи блюда, жидкие каши, молочные супы и т.п.) необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (ковши) с длиной ручки, позволяющей при приготовлении и раздаче перемешивать весь объем блюда в кастрюле, с мерной меткой установленных объемов (200, 250 мл и т.д.).

Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья.

При доставке готовых блюд и холодных закусок в буфеты-раздаточные должны использоваться изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами, и поддерживающим требуемый температурный режим.

В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие

осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд.

Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования:

- 1) не менее 2 моечных ванн (или одной 2-секционной) с обеспечением горячей и холодной воды к ним через смесители с душевыми насадками;
- 2) раковина для мытья рук;
- 3) два цельнометаллических производственных стола: один для термokonтейнеров, второй для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.);
- 4) холодильник (холодильный шкаф);
- 5) стеллаж (шкаф) для хранения чистых предметов: кухонного разделочного инвентаря, ножей, досок, столовой посуды и приборов.

Перед входом в комнату для приема пищи или непосредственно в комнате устанавливается не менее 2 раковин для мытья рук обучающихся.

Порционирование и раздача блюд осуществляются персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) – с использованием специальных щипцов.

Зал обслуживания представляет собой отдельное помещение прямоугольной формы с высокими потолками и достаточным уровнем естественного освещения. В зале обслуживания располагается зал приема пищи, буфет и зона для сбора использованной посуды.

Размер помещения рассчитывается исходя из расчета не менее 0,7 м² на одно посадочное место. Рекомендуемая ширина проходов между столами – 0,8 м с торцевой стороны и 1,2 м в проходе.

При размещении в обеденном зале посадочных мест для маломобильных обучающихся и преподавателей на креслах-колясках площадь такого посадочного места следует принимать не менее 1,6 м.

Обеденный зал должен быть снабжен вентиляцией и отоплением, в него не должны проникать запахи из кухни, шум из прилегающих производственных помещений.

Основные требования к отделке зала обслуживания: гигиеничность, влагостойкость, стойкость к впитыванию запахов, легкость мытья, стойкость к санитарной обработке и дезинфекции. Для покрытия стен можно применять современные материалы: керамику, дерево, пластик и т.д.

Полы в зале обслуживания могут быть бетонные заливные, покрытые кафельной плиткой либо другими стойкими к истиранию, не пылящими материалами, поддающимися легкой уборке и мытью с использованием дезинфицирующих препаратов.

Мебель должна быть удобной, прочной и рассчитанной на интенсивную эксплуатацию при высокой проходимости питающихся. Основное требование к мебели – это прочность, влагостойкость, гигиеничность. Зал обслуживания оборудуется столами прямоугольной формы на 4, 6, 8 мест, а также стульями, табуретами, скамейками. Поверхность мебели должна позволять проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств: должна быть легкомоющейся, устойчивой против высокой температуры и дезинфицирующих средств, иметь гигиеническое покрытие.

Стулья, табуреты должны иметь прочную конструкцию из металла и свойство штабелироваться для проведения качественной уборки полов. Стулья, табуреты или скамьи ставят ровно напротив друг друга.

По внешнему виду, форме, расстановке мебель должна гармонировать с архитектурным оформлением зала. Вся мебель должна содержаться в исправном состоянии, быть без дефектов, чистой, включая ножки столов и стульев. Поверхность столов – чистая, сухая, без разводов и запахов.

Особое внимание необходимо уделять возможности соблюдения личной гигиены школьников, количество рукомойников должно соответствовать наполняемости школы, должны быть предусмотрены мыльницы либо дозаторы жидкого мыла, электрические сушилки либо бумажные полотенца.

В школьных столовых выделяют комплекс бытовых и административных помещений для персонала с рекомендуемым минимальным перечнем оборудования:

1) гардероб для персонала. В гардеробе для персонала необходимо предусмотреть раздельное хранение личной и санитарной одежды персонала: шкафы для хранения личной одежды персонала и шкафы для хранения санитарной одежды персонала;

2) душевые;

3) санитарный узел для персонала;

4) комната персонала для приема пищи. В комнате персонала устанавливают производственный стол, стулья, электроплита, холодильник, раковина для мытья рук;

5) помещение для администрации столовой, в котором устанавливают офисную мебель, компьютер, принтер.

V. Требования к организации контроля качества питания обучающихся

Ответственным за организацию питания и качество горячего питания обучающихся является общеобразовательное учреждение.

Исполнитель услуги по организации горячего питания обязан соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах, технических документах обязательные для жизни и здоровья обучающихся требования безопасности услуги питания.

Независимо от организационных правовых форм юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся, должны обеспечивать реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности поступающих на производство продовольственного сырья и пищевых продуктов;

проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;

проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных

исследований.

Производственный контроль качества и безопасности процессов производства продукции должен осуществляться на всех этапах изготовления: от поступления сырья до реализации продукции, с применением корректирующих мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

Качество и безопасность продукции общественного питания контролируют по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Органолептические показатели и нормы выхода готовой продукции оценивают путем проведения бракеража готовой продукции.

Оценку качества продукции по физико-химическим и микробиологическим показателям проводят выборочно в аккредитованных испытательных лабораториях с периодичностью, установленной программой производственного контроля.

Испытаниям подвергаются сырье, полуфабрикаты, готовая продукция; условия производства, хранения, транспортировки и реализации; территория, санитарно-защитная зона и рабочие места.

5.1. Организация производственного контроля

Программа производственного контроля – перечень мероприятий, направленных на соблюдение в школьной столовой санитарного законодательства с указанием сроков их исполнения. Программу производственного контроля утверждает руководитель организации.

Программа производственного контроля включает:

входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья;

контроль на этапе технологических процессов производства продукции;

контроль санитарно-эпидемиологического режима;

контроль производственной среды.

В качестве приложений к программе вводят форму всех учетно-отчетных документов по результатам контроля, которые ведут лица, непосредственно его осуществляющие и отвечающие за организацию (по каждой из форм контроля – визуальному и лабораторно-инструментальному) питания.

Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов проверяется:

1) на соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;

2) соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;

3) соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);

4) органолептические, физико-химические показатели;

5) уровни содержания потенциально опасных химических соединений;

6) микробиологические, паразитологические показатели (рыба и нерыбные объекты промысла, мясо и мясные продукты, свежие и свежемороженые зелень, ягоды, фрукты, овощи, питьевая вода централизованных систем питьевого водоснабжения).

Визуальный контроль проводится специально уполномоченными должностными лицами, ответственными за выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдение санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений. Результаты заносятся в журнал входного контроля пищевых продуктов и продовольственного сырья (таблица 6).

Контроль за соблюдением режимов хранения сырья и продукции осуществляется путем ведения журналов «Учет температурного режима холодильного оборудования» (таблица 7), «Учет температуры и влажности в складских помещениях» (таблица 8).

Таблица 7

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4		30

Таблица 8

№	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Также ведется контроль за наличием сертификатов (деклараций), иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологий ее производства, хранения, транспортировки, реализации.

Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения. В таблице 9 приведен примерный перечень лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания общеобразовательных организаций.

Таблица 9

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2–3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические	Объекты производственного	5–10 смывов	1 раз в год

исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БгкП)	окружения, руки и спецодежда персонала		
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5–10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

Качество готовой продукции проверяется ежедневно бракеражной комиссией, состав которой определяется и утверждается в начале учебного года руководителем образовательной организации. В состав бракеражной комиссии входят заведующий производством (шеф-повар) организации, осуществляющей производство горячего питания, бухгалтер-калькулятор, медработник, представитель администрации образовательной организации (не менее трех человек).

Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале (таблица 10). Бракеражный журнал должен быть типовой формы, страницы пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью и подписью руководителя.

Таблица 10

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
-------------------------------	------------------------	-----------------------------	---	--	-------------------------------------	--	------------

Записи в журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии. Обязательному бракеражу подлежит каждая партия готовой продукции сразу после ее изготовления, перед реализацией (раздачей).

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления. Продукция, не прошедшая бракераж готовой продукции, к реализации (раздаче) не допускается.

Витаминация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии – иным ответственным лицом) в соответствии с суточными нормами потребностей для определенного возраста. Данные о витаминизации блюд регистрируются в журнале «Витаминация третьих и сладких блюд», который хранится один год. Образец журнала приведен в таблице 11.

Таблица 11

№	Наименование витаминизированного блюда	Число витаминизированных порций	Содержание аскорбиновой кислоты в таблетке	Количество аскорбиновой кислоты, введенной в общую массу блюда	Ответственное лицо за С-витаминацию
---	--	---------------------------------	--	--	-------------------------------------

Кроме контроля качества реализуемых блюд необходимо обеспечивать контроль за рационом питания. При проверке оценивается соблюдение норм потребления пищевой продукции при организации питания обучающихся и производится корректировка в случае установления отклонений. Результаты проверки заносятся в «Ведомость контроля за рационом питания» (таблица 12).

Таблица 12

№	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах, г (нетто) согласно приложению 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	7		

Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

По результатам производственного контроля ведется журнал регистрации результатов контроля, в котором указываются мероприятия, выполненные ответственными лицами в рамках производственного контроля, а также

мероприятия по устранению выявленных нарушений санитарного законодательства (таблица 13).

Таблица 13

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр		Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационно-учетный документ	Ответственный исполнитель
			значение	Предельно допустимое значение				

5.2. Контроль за работой объектов, обеспечивающих питание обучающихся.

Контроль за организацией питания обучающихся осуществляется государственными надзорными органами, а также администрацией образовательной организацией в лице руководителя при взаимодействии с родителями (законными представителями) обучающихся.

В организации, осуществляющей питание обучающихся, должен быть журнал учета проверок должностным лицом органа государственного контроля (надзора), где производится запись о проведенном мероприятии по контролю.

Право родителей (законных представителей) на осуществление контроля должно быть закреплено в договорах, заключаемых между родителями и организацией, осуществляющей питание (образовательная организация, оператор питания). Организация родительского контроля может осуществляться в форме личного контроля процесса организации питания, в форме анкетирования родителей (законных представителей) и обучающихся, в участии в работе общешкольной родительской комиссии. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации. Результаты проверок должны отражаться в контрольных журналах и/или с использованием информационных цифровых технологий (размещение информации на сайте образовательной организации, в мобильных приложениях, в виде публикаций в сети Интернет).

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- 1) соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- 2) санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- 3) условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- 4) наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- 5) объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- 6) наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;

7) удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса обучающихся с согласия их родителей (законных представителей);

8) информирование родителей (законных представителей) и обучающихся о здоровом питании.

Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

Итоги проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также организацию питания учащихся в целом возлагается на директора школы.

VI. Требования к организации питания при введении ограничительных мер

В случае возникновения сложной эпидемиологической ситуации обеспечение горячим питанием должно осуществляться в соответствии со следующими нормативными документами:

письмом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 21 апреля 2020 года № 02/7515-2020-24 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания и торговли»;

письмом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 14 февраля 2020 года № 02/2230-2020-32 «Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций».

В целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции на территории Российской Федерации необходимо обеспечить соблюдение мер предосторожности, а также проведение профилактических и дезинфекционных мероприятий при оказании услуг общественного питания.

Меры профилактики.

Соблюдение мер личной гигиены. Недопуск к работе персонала с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).

Обеспечение персонала запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже одного раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

Для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе в рамках проведения мероприятий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции и включает меры личной гигиены, использование масок для защиты органов дыхания, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств. Для дезинфекции применяют наименее токсичные средства.

По окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводятся проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания.

Для уничтожения микроорганизмов необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату. При необходимости после обработки поверхность промывают водой и высушивают с помощью бумажных полотенец.

При наличии туалетов проводится их уборка и дезинфекция в установленном порядке.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

Организации общественного питания и пищеблоки образовательных организаций рекомендуется оснащать современным посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°C в течение 90 минут.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов.

Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- 1) механическое удаление остатков пищи;
- 2) мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- 3) мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- 4) ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- 5) обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

6) ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

7) просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов работа организации не осуществляется.

При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня.

Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты – в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06 %, хлорамин Б – в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0 %), кислородактивные (перекись водорода – в концентрации не менее 3,0 %), катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ) – четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5 %), третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05 %), полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2 %), спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших по площади поверхностей – изопропиловый спирт в концентрации не менее 70 % по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 75 % по массе). Содержание действующих веществ указано в инструкциях по применению.

Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей. Меры предосторожности при проведении дезинфекционных мероприятий и первой помощи при случайном отравлении изложены для каждого конкретного дезинфицирующего средства в инструкциях по их применению.

В случае выявления заболевших после удаления больного и освобождения помещений от людей проводится заключительная дезинфекция силами специализированных организаций. Для обработки используют наиболее надежные дезинфицирующие средства на основе хлорактивных и кислородактивных соединений. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов. Посуду больного, загрязненную остатками пищи, дезинфицируют путем погружения в дезинфицирующий раствор и далее обрабатывают по изложенной выше схеме. При обработке поверхностей применяют способ орошения. Воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.

VII. Требования к персоналу организаций общественного питания, оказывающих услугу по обеспечению питанием школьников

7.1. Квалификационные требования к персоналу столовой образовательного учреждения.

В соответствии с ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу среди сотрудников столовой образовательного учреждения выделяют следующие основные группы:

административный персонал (заведующий столовой, технолог и др.);

обслуживающий персонал (буфетчики, кассиры);

производственный персонал (повара, пекари);

вспомогательный персонал (мойщики посуды, уборщики и др.).

Требования к персоналу в соответствии с ГОСТ 30524 – 2013 приведены в таблице 14.

Таблица 14

Группа персонала	Требования к персоналу	Возможные наименования должностей персонала
1	2	3
Административный персонал	Персонал должен знать: 1) принципы управления производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельностью предприятия общественного питания; 2) организацию обеспечения предприятия материальными и финансовыми ресурсами, необходимыми для функционирования, рентабельности и продвижения предприятия общественного питания; 3) организацию расстановки персонала с учетом его специальности и квалификации, опыта работы, личностных качеств; 4) иностранный язык (английский и/или соответствующий специализации предприятия) в пределах разговорного минимума и профессиональной терминологии. Персонал должен уметь: 1) управлять производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельностью предприятия питания, в том числе производством продукции, системой менеджмента качества и безопасности продукции, обслуживанием потребителей, маркетингом, документооборотом и пр.; 2) организовывать обеспечение предприятия материальными и финансовыми ресурсами, необходимыми для функционирования, рентабельности и продвижения предприятия; 3) организовывать расстановку персонала с учетом его специальности, квалификации, опыта работы, личностных качеств; 4) делегировать полномочия по организации, функционированию и контролю деятельности предприятия общественного питания; 5) контролировать обеспечение эффективности деятельности бизнес-процессов, производства, внедрение современной технологии, методов и форм обслуживания;	Директор предприятия, управляющий предприятием, менеджер, заведующий предприятием

1	2	3
	6) разрабатывать корректирующие действия и мероприятия, оценивать результаты деятельности предприятия; 7) контролировать соблюдение инструкций по технике безопасности, требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарного состояния; 8) организовывать эвакуацию потребителей из предприятия в чрезвычайных ситуациях, обеспечение вызова экстренных служб (полиции, скорой помощи, пожарной службы)	
Технический персонал	Персонал должен знать: 1) принципы организации технологического процесса на предприятии; 2) рецептуры и технологии продукции общественного питания, порядок составления меню, методики определения норм отходов и потерь сырья (продуктов), в том числе взаимозаменяемость продуктов, сочетаемость блюд; 3) требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий; 4) правила разработки и оформления технологических документов на новую и фирменную продукцию с учетом современных тенденций, стандартов организации на изготавливаемую продукцию и оказываемые услуги общественного питания; 5) правила проведения органолептической оценки и бракеража продукции общественного питания. Персонал должен уметь: 1) организовывать процесс производства продукции общественного питания; 2) разрабатывать рецептуры и технологию продукции общественного питания, определять отходы и потери сырья (продуктов), составлять меню; 3) разрабатывать и оформлять технологические документы на новую и фирменную продукцию с учетом современных тенденций; 4) разрабатывать стандарты организации на изготавливаемую продукцию и оказываемые услуги общественного питания; 5) организовывать и проводить органолептическую оценку и бракераж продукции общественного питания; 6) контролировать соблюдение персоналом технологии производства продукции общественного питания, условий ее хранения и сроков годности, условий реализации (подачи, отпуска) блюд и изделий в зал и на вынос; 7) контролировать работу производственного персонала в соответствии с требованиями внутренних документов предприятия; 8) участвовать в совершенствовании технологии и рецептуры продукции общественного питания	Инженер (техник) - технолог, технолог, менеджер по производству
Обслуживающий персонал	Персонал должен знать: 1) порядок обслуживания потребителей в предприятиях быстрого обслуживания (закусочных, буфетах, кафетериях и т.п.);	Работник предприятия быстрого обслуживания (многофункциональный работник ПБО),

1	2	3
	2) ассортимент реализуемой продукции общественного питания, нормы ее выхода и цены; 3) рецептуры и технологию производства продукции общественного питания для предприятий быстрого обслуживания (закусочных, буфетов, кафетериев и т.п.); 4) органолептические методы оценки качества продукции общественного питания, признаки недоброкачества полуфабрикатов, блюд и изделий; 5) виды и назначение используемой посуды, приборов и инвентаря; 6) способы, правила размещения, выкладки и упаковки продукции и товаров при отпуске потребителям; 7) принципы работы и правила эксплуатации торгового, холодильного и технологического оборудования и порядок его обработки; 8) устройство и правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования, порядок выполнения кассовых операций, правила расчета с потребителем; 9) признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств при осуществлении наличных денежных расчетов и порядок расчетов с использованием платежных карт; 10) требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий. Персонал должен уметь: 1) отпускать (реализовывать) продукцию общественного питания с раздачи, раздаточных линий и прилавков для потребления в зале и на вынос; 2) изготавливать несложные блюда, изделия и напитки; 3) хранить на раздаче продукцию и соблюдать требования при производстве и реализации продукции общественного питания, условия и сроки ее годности, правила товарного соседства; 4) упаковывать кулинарные и кондитерские изделия для реализации на вынос; 5) пользоваться технологическими картами на продукцию общественного питания; 6) представлять потребителям краткую информацию о реализуемой продукции; 7) подготавливать контрольно-кассовое оборудование к началу работы; 8) принимать оплату наличными средствами и безналичные платежи с использованием платежных карт; 9) подготавливать к работе помещения предприятия быстрого обслуживания (закусочных, буфетов, кафетериев и т.п.)	буфетчик, старший буфетчик
	Персонал должен знать: 1) устройство и правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования, порядок выполнения кассовых операций, правила расчета с потребителем;	Кассир, старший кассир

1	2	3
	2) ассортимент реализуемой продукции общественного питания, нормы ее выхода, цены на нее, а также ассортимент покупных товаров и их цены; 3) признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств при осуществлении наличных денежных расчетов и порядок расчетов с использованием платежных карт. Персонал должен уметь: 1) подготавливать контрольно-кассовое оборудование к началу работы и использовать его для оформления платежей; 2) принимать оплату наличными средствами и выдавать сдачу; 3) принимать безналичные платежи с использованием платежных карт и осуществлять возврат оформленных платежей; 4) составлять отчеты по платежам и вести кассовую документацию; 5) нести финансовую ответственность за правильность учета денежных средств	
Производственный персонал	Персонал должен знать: 1) организацию производственной деятельности производственного персонала, осуществление рациональной организации технологического процесса, подбора и расстановки кадров; 2) разработку и внедрение системы обеспечения качества и безопасности продукции общественного питания; 3) рецептуры и технологию продукции общественного питания, порядок составления меню, калькуляции блюд и их стоимости, методики определения норм отходов и потерь сырья (продуктов), правила оформления технологических документов с учетом современных тенденций; 4) органолептические методы оценки качества продукции общественного питания, признаки недоброкачества полуфабрикатов, блюд и изделий; 5) основы организации и технологию лечебно-профилактического, диетического питания (для персонала предприятий общественного питания соответствующего формата); 6) основы организации и технологии школьного и детского питания и особенности производства продукции общественного питания для школьников и детей (для персонала предприятий общественного питания соответствующего формата); 7) ведение учетно-отчетной документации, составление текущих планов и бизнес-прогнозов развития производства; 8) современные виды технологического оборудования, упаковки, инвентаря, посуды; 9) иностранный язык (английский и/или соответствующий специализации предприятия) в пределах разговорного минимума и профессиональной терминологии.	Заведующий производством, управляющий производством, шеф-повар, шеф-кондитер, начальник цеха, заместитель заведующего производством (управляющего), заместитель начальника цеха

1	2	3
	Персонал должен уметь: 1) организовывать работу производства, процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия; 2) разрабатывать рецептуры и технологии продукции общественного питания, в т.ч. новые и фирменные рецептуры; 3) организовывать и проводить органолептическую оценку и бракераж продукции общественного питания; 4) координировать деятельность производства предприятия; 5) разрабатывать и внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции; 6) контролировать движение запасов продуктов, товаров и расходных материалов на производстве; 7) осуществлять постоянный контроль за технологическим процессом производства продукции общественного питания; 8) организовывать и проводить профессиональное обучение, тренинги и аттестацию работников производства; 9) участвовать в совершенствовании технологии и рецептуры продукции общественного питания; 10) контролировать соблюдение персоналом инструкций по технике безопасности, требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарного состояния	
Обслуживающий персонал	Персонал должен знать: 1) рецептуры и технологию производства продукции общественного питания, требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий; 2) приемы и последовательность технологических операций при кулинарной обработке, режимы и способы обработки продовольственного (пищевого) сырья, способы подготовки пищевых продуктов и полуфабрикатов; 3) условия реализации и сроки годности продукции, правила товарного соседства; 4) органолептические методы оценки качества продукции общественного питания, признаки недоброкачества полуфабрикатов, блюд и изделий; 5) основы лечебно-профилактического питания, характеристику диет, особенности кулинарной обработки продуктов при приготовлении диетических блюд (для персонала предприятий общественного питания соответствующего формата); 6) основы школьного и детского питания и особенности производства продукции общественного питания для школьников и детей (для персонала предприятий общественного питания соответствующего формата); 7) особенности приготовления, приемы порционирования, оформления и подачи (декорирования) национальных, фирменных блюд, блюд национальных (этнических) кухонь, в том	Повар, помощник повара, диетповар

1	2	3
	числе при обслуживании специальных мероприятий, а также при обслуживании определенного контингента потребителей; 8) принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания. Персонал должен уметь: 1) обрабатывать продовольственное (пищевое) сырье, подготавливать пищевые продукты и приготавливать полуфабрикаты, кулинарные изделия и блюда с соблюдением технологических требований и с учетом специализации предприятия; 2) подготавливать к работе производственные цеха; 3) сервировать и оформлять блюда для отпуска (реализации) и подачи потребителям; 4) использовать технологическое оборудование различных видов в процессе производства продукции; 5) использовать в работе технологические документы, сборники рецептур блюд и изделий, другие технические документы; 6) работать на производстве в команде (бригаде); 7) отпускать (реализовать) готовую продукцию с раздачи (раздаточного прилавка) и на вынос с учетом технологических требований к безопасности продукции	
Вспомогательный персонал	Персонал должен знать: 1) наименование столовой посуды и приборов, кухонной посуды, инвентаря, инструментов, их назначение; 2) способы и правила мойки и сушки посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения; 3) правила включения и выключения посудомоечного оборудования; 4) виды, назначение и концентрации используемых моющих и дезинфицирующих средств и правила безопасного пользования ими; 5) правила сбора и хранения пищевых отходов. Персонал должен уметь: 1) владеть безопасными приемами работы при мытье и обработке посуды; 2) производить сбор использованной посуды со столов в тележки или на транспортер, доставлять тележки с посудой в моечное отделение, производить выкладку посуды из тележек; 3) производить очистку посуды, приборов, подносов, инвентаря и инструментов от остатков пищи; 4) мыть вручную и в посудомоечных машинах и раскладывать на хранение столовую посуду и приборы, кухонную посуду, инвентарь, инструменты; 5) подбирать моющие и дезинфицирующие средства, необходимые для обработки посуды, и правильно их дозировать; 6) содержать посудомоечную машину в чистоте и исправном состоянии; 7) производить сбор пищевых отходов;	Мойщик посуды, мойщица посуды

1	2	3
	8) производить доставку чистой посуды, приборов, подносов на раздаточные линии или столы	
Вспомогательный персонал	Персонал должен знать: 1) правила санитарии и гигиены по содержанию помещений предприятия общественного питания; 2) характеристики, назначение и концентрацию применяемых дезинфицирующих и моющих средств и правила безопасного пользования ими; 3) оборудование, приборы и материалы, применяемые в работе, правила их эксплуатации и применения; 4) ассортимент и характеристики расходных материалов; 5) принципы работы и правила эксплуатации уборочной техники; 6) виды уборки производственных и общих помещений. Персонал должен уметь: 1) убирать и поддерживать в чистоте и порядке в течение рабочего дня закрепленные за ним помещения, цеха, санузлы и пр. вручную и с помощью уборочной техники; 2) проводить генеральную уборку и санитарную обработку закрепленных за ним помещений, цехов, санузлов и пр. вручную и с помощью уборочной техники; 3) собирать и транспортировать мусор в установленные места; 4) подбирать моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе уборки; 5) обрабатывать и дезинфицировать рабочие зоны производства; 6) содержать уборочную технику в чистоте и исправном состоянии	Уборщик, уборщица

Требования по тарифно-квалификационным характеристикам, характерам работ и разрядам, к профессиям работников предприятий общественного питания, задействованным в организации питания общеобразовательных организаций приведены в таблице 15.

Таблица 15.

Наименование должности	Нормативный документ	Тарифный разряд	Требования	Характеристика работ
Заведующий производством	Постановление Минтруда России от 21.08.1998 N 37 в ред. от 27.03.2018 "Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих"	8 тарифный разряд	Требования к квалификации. Высшее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 3 лет или среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 5 лет.	Осуществляет руководство производственно-хозяйственной деятельностью подразделения.

Старший повар (повар) детского питания	Постановление Минтруда России от 5 март 2004 года. № 30«Единый тарифно- квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел: «Торговля и общественное питание» § 26. Повар детского питания 5-го разряда	6 тарифный разряд для старшего повара 5 тарифный разряд для повара	Приведенные тарифно- квалификационные характеристики профессии «Повар детского питания» служат для тарификации работ и присвоения тарифных разрядов согласно статье 143 Трудового кодекса Российской Федерации. Требуется среднее профессиональное образование	Приготовление: блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания. Замешивание дрожжевого и пресного теста, выпечки из него булочек, пирожков, оладьев, блинчиков, ватрушек, сухариков и других кулинарных изделий. Порционирование и раздача блюд в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста.
Кухонный рабочий	Постановление Минтруда России от 5 марта 2004 года № 30«Единый тарифно- квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел: «Торговля и общественное питание» § 15. Кухонный рабочий		Приведенные тарифно- квалификационные характеристики профессии «Кухонный рабочий» служат для тарификации работ и присвоения тарифных разрядов согласно статье 143 Трудового кодекса Российской Федерации.	Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Заполнение котлов водой. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. Установка подносов на транспортер при комплектации обедов. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. Сбор пищевых отходов.

При установлении требований к персоналу учитывают следующие критерии оценки:

уровень профессиональной подготовки и квалификации, в том числе теоретические знания и практические навыки;

способность к организации деятельности столовой и руководству персоналом;

знание нормативных и руководящих документов, касающихся профессиональной деятельности и санитарной безопасности;
знание и соблюдение профессиональной этики.

Сотрудники пищевых блоков образовательных учреждений или организаций, предоставляющих услуги питания для школьников, должны иметь необходимую квалификацию, подтвержденную дипломом об образовании. Квалификация персонала должна полностью соответствовать требованиям действующих профессиональных стандартов.

Трудовые функции, трудовые действия и необходимые умения лиц, занятых в производстве продукции школьного питания, изложены в действующих профессиональных стандартах:

профессиональном стандарте «Повар», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года № 113н;

профессиональном стандарте «Руководитель предприятия питания», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 года № 281н;

профессиональном стандарте «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года № 329н.

Персоналу, обеспечивающему питание школьников, необходимо систематически проходить повышение квалификации кадров (переподготовку).

Руководство организации должно систематически организовывать мероприятия по совершенствованию знаний, повышению квалификации и профессионального мастерства персонала на основе его теоретической подготовки и практических навыков.

В целях повышения качества и организации питания целесообразно участие в мероприятиях межрегионального уровня, в частности совещаниях и семинарах по следующим вопросам:

1) обмена опытом по организации школьного питания между регионами Центральной России;

2) использования в профессиональной деятельности современного технологического оборудования;

3) составления рационов питания для детей разных возрастных групп и определения их пищевой и биологической ценности;

4) влияния различных приемов кулинарной обработки на сохранение пищевых веществ;

5) оценки качества продукции и внедрения ХАССП.

Функциональные обязанности, права и квалификационные требования к персоналу должны быть зафиксированы в персонифицированных должностных инструкциях, утвержденных руководителем организации.

Должностные инструкции персонала разрабатывает администрация организации, исходя из требований действующих стандартов, квалификационных характеристик работ и профессий, должностей руководителей и специалистов с учетом особенностей работы каждой столовой и требований действующего законодательства.

7.2. Санитарные требования к соблюдению правил личной гигиены персонала.

Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания, и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях (таблица 16). Образец оформления журнала приведен в приложении № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Таблица 16

№	Дата	Ф.И.О. работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1							

Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

На предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

Руководитель организации обязан обеспечить условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками. Лица, не прошедшие медосмотр в установленном порядке, к работе не допускаются.

Персонал школьной столовой должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой в количестве не менее трех комплектов на одного работника.

Санитарный комплект повара включает в себя халат или куртку белого цвета, брюки, головной убор (косынку или колпак) белого цвета, фартук, обувь на низком каблуке.

Санитарная одежда выдается на срок 6 месяцев. При увольнении работника комплекты возвращаются.

Хранится санитарная одежда только в специальном (отдельном) отделении индивидуального шкафа. При отсутствии условий для установки шкафа санитарная одежда хранится в чехлах на специальной вешалке.

Санитарная одежда должна:

- 1) содержаться в чистоте;
- 2) подходить по размеру;
- 3) выдерживаться в едином стиле;
- 4) использоваться постоянно в течение рабочего времени;
- 5) обувь должна быть сменная, удобная, нескользящая, закрытого типа, легко моющаяся.

Санитарные требования к внешнему виду работника школьной столовой:

- 1) санитарная одежда чистая, тщательно отглажена;
- 2) волосы аккуратно убраны под колпак или косынку;
- 3) ногти коротко острижены, без лака;
- 4) ювелирные украшения и другие бьющиеся предметы (часы и др.) отсутствуют;

5) карманы санитарной одежды не содержат посторонние предметы, не топорщатся и не портят внешний вид;

6) допускается ношение бейджа с именем и должностью на левой стороне куртки, рядом с карманом.

Работник школьной столовой обязан:

1) оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробе для персонала;

2) работать в санитарной одежде, по мере ее загрязнения менять на чистый комплект;

3) тщательно мыть руки с мылом с последующей обработкой антисептическим средством по вирусному режиму перед началом работы и после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;

4) при посещении туалета снимать санитарную одежду;

5) не выходить на улицу в санитарной одежде;

6) не застегивать одежду булавками;

7) не принимать пищу и не курить на рабочем месте;

8) после обработки яиц, перед их разбивкой, надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом.

При появлении признаков простудного заболевания, ангины или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью. Также работник обязан сообщать обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе они могут быть допущены

только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача. Столовую необходимо обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

Руководитель организации обязан организовать регулярную централизованную стирку и починку санитарной одежды.

7.3. Соблюдение персоналом требований охраны труда

Общие положения и требования охраны труда, предъявляемые к организации производственных процессов, устанавливают Правила по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции, утвержденные приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 декабря 2020 года № 866н.

Требования охраны труда обязательны для исполнения юридическими и физическими лицами при осуществлении ими любых видов деятельности. Каждый работник имеет право на труд в условиях, соответствующих требованиям охраны труда. В школьных столовых обязанности по обеспечению безопасных условий и охраны труда в организации возлагаются в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации на директора организации и заведующего столовой.

Разрабатывается план мероприятий по созданию безопасных условий труда.

Проводятся инструктажи:

вводный инструктаж проходят все работники, впервые поступающие на работу, и учащиеся, направленные в пищеблоки для прохождения производственной практики;

инструктаж на рабочем месте и повторный инструктаж проводят для закрепления и проверки знаний правил и инструкций по технике безопасности и умения практически применять их;

внеплановый инструктаж проводят при изменении технологического процесса, приобретении нового оборудования, а также после несчастных случаев.

Проведение всех инструктажей фиксируется в специальной книге.

Ответственные лица осуществляют надзор за состоянием эксплуатируемого оборудования, машин, ограждений, за своевременным выполнением планово-предупредительного ремонта оборудования, автотранспорта (при наличии) и за безопасным проведением погрузочно-разгрузочных работ.

Дополнительно проводятся выставки, лекции, показ диапозитивов, плакатов по охране труда и противопожарной технике.

При несчастном случае производят расследование и принимают меры к устранению вызвавших его причин.

VIII. Требования к организации питания обучающихся, не имеющих возможность посещать образовательные организации (обучающихся на дому)

Для обеспечения горячим питанием обучающихся образовательной организации, не имеющих возможности посещать образовательные организации

(далее – обучающихся на дому), предусматривается выплата компенсации в денежном эквиваленте, исходя из стоимости продуктового набора.

Порядок обеспечения бесплатным питанием обучающихся на дому устанавливается учредителями общеобразовательных организаций.

IX. Требования к организации питания обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в рационе

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, на базе общеобразовательного учреждения должно быть организовано индивидуальное питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) обучающихся назначениями лечащего врача.

Алгоритм организации индивидуального питания в организованном детском коллективе содержится в методических рекомендациях «МР 2.4.0162-19.2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающим сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в общеобразовательных и оздоровительных организациях)», в которых, в том числе представлены рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи и набор технологических карт.

Порядок и особенности обеспечения питанием детей, нуждающихся в индивидуальной организации питания, регламентируются локальными нормативными правовыми актами общеобразовательных организаций

Аллергия.

Проведение диетотерапии у детей с пищевой аллергией предусматривает элиминацию из питания причиннозначимых в ее развитии пищевых продуктов. При обострении аллергического процесса проводится исключение из питания высокоаллергенных и перекрестно реагирующих пищевых продуктов и осуществление замены исключенных продуктов переносимыми продуктами или лечебными смесями. По достижении клинической ремиссии болезни питательный рацион может быть расширен за счет ранее исключенных продуктов в случае достижения толерантности к ним.

Для обеспечения безопасного и здорового питания детей с пищевой аллергией администрации школы совместно с родителями (законными представителями) рекомендуется проработать вопросы организации питания ребенка, а также проинформировать классного руководителя, работников столовой о наличии у ребенка пищевой аллергии.

Сахарный диабет.

Рацион питания детей с сахарным диабетом абсолютно полноценный и сориентирован на полезное для здоровья питание всех детей. Им не нужны специальные «диабетические» продукты.

В меню для ребенка с сахарным диабетом рекомендуется включать продукты – источники полноценного белка (творог, мясо, рыба, птица, яйца, сыр, гречка, рис, фасоль, овес) и продукты с низким гликемическим индексом (перец сладкий, баклажаны, брокколи, цветная капуста, спаржевая фасоль, свежая зелень, листовая зелень, фрукты, бобовые, макаронные изделия из муки твердых сортов).

Для предотвращения риска развития избыточной массы тела у детей с сахарным диабетом общее потребление жиров рекомендуется сократить до 30 % от суточной калорийности рациона.

Для детей, больных сахарным диабетом, в обязательном порядке должно быть организовано питание с интервалом в приеме пищи не более 4 часов.

Приемы пищи должны осуществляться четко по расписанию. Режим питания детей с диабетом может соответствовать режиму питания остальных учеников (завтрак, обед, полдник и ужин). Если профиль действия инсулина диктует необходимость действия в режим питания дополнительных перекусов, этот вопрос должен быть обсужден с законными представителями обучающихся и определен порядок организации и время проведения перекусов.

При приготовлении блюд для детей с сахарным диабетом работники пищеблока должны четко соблюдать технологию, информировать законных представителей о калорийности рациона питания, содержании белков, жиров и углеводов для правильного расчета к введению дозы инсулина, в том числе на сайте образовательной организации.

Для детей, приносящих еду из дома, в соответствии с медицинскими показаниями, приготовленную родителями (законными представителями), должны быть обеспечены условия для ее хранения (холодильник, шкаф) и проинструктированы о действиях в случае возникновения у них гипогликемии, а также особенностях организации питания.

Целиакия.

До настоящего времени единственным эффективным и доступным методом лечения и профилактики осложнений при целиакии является строгая пожизненная безглютеновая диета, подразумевающая исключение из питания продуктов и блюд, содержащих в своем составе пшеницу, рожь, ячмень, овес. Также исключаются продукты промышленного производства, содержащие глютен – полуфабрикаты мясные и рыбные, колбасные изделия, мясные и рыбные консервы, молочные продукты (йогурты, творожки, сырки), кукурузные хлопья, полуфабрикаты овощные в панировке. В меню должны быть включены каши из гречневой и рисовой круп.

Приготовление питания для детей с диагнозом целиакия имеет ряд особенностей. Во избежание попадания малейших примесей глютена в пищу ребенка все безглютеновые продукты должны храниться в отдельном месте. На пищеблоке для приготовления пищи рекомендуется выделить отдельное помещение, оборудованное технологическими столами (не менее двух – для сырой и готовой продукции), разделочным инвентарем и моечной ванны. Необходимо иметь отдельные технологические столы, кухонную посуду и разделочный инвентарь.

Посуда и столовые приборы должны отличаться цветом или рисунком и (или) формой, допускается использование одноразовой посудой. Рекомендуется использовать посуду, приобретенную специально для детей больных целиакией. Допускается использовать посуду, принесенную обучающимся из дома. Кухонная и столовая посуда, инвентарь моются в отдельной моечной ванне или отдельной, специально выделенной емкости с последующим ополаскиванием в проточной воде.

Муковисцидоз.

Основной принцип в стратегии питания больных муковисцидозом – активные увеличения ценности рациона до 120 – 150 % от рациона здорового ребенка. Энергетическая ценность дополнительных калорий в возрастной группе 6 – 11 лет – 600 ккал/сутки, старше 12 лет – 800 ккал/сутки. При организации специализированного питания должны соблюдаться следующие требования: увеличение энергетической ценности (калорийности) рациона; увеличение количества потребляемого белка в 1,5 раза по сравнению с возрастной нормой, увеличение физиологической нормой потребления жира (40 – 50 % энергетической емкости рациона).

Питание школьника, больного муковисцидозом, должно быть: регулярным (6 раз в день, формула 3+3): три основных приема пищи (завтрак, обед, ужин) и три дополнительных перекуса (второй завтрак, полдник, второй ужин);

«плотным» – в каждый основной прием пищи должны включаться блюда, содержащие качественные животные белки, цинк (мясо, субпродукты, рыба, яйца или молочные продукты – сыр, творог), качественные жиры (растительное, сливочное масло, сметана, сливки), сложные (крупы, хлеб, овощи) и в меньшей степени простые (фрукты, сладости, варенье, мед), углеводы.

Дополнительные приемы пищи (перекусы: второй завтрак, полдник, перед сном) обязательны. Дополнительные приемы пищи могут быть представлены специализированными высокобелковыми продуктами питания, кисломолочными продуктами, творогом и фруктами.

При составлении меню важно обогащение рациона ПНЖК, кальцием, пробиотиками. Рекомендуются использовать слабосоленую (не копченую) жирную морскую рыбу: сельдь, семгу, форель и другие лососевые, икру 3 – 4 раза в неделю в качестве закуски. Растительное масло (льняное, тыквенное, кедровое, грецкого ореха, соевое, рапсовое, подсолнечное, кукурузное, оливковое) рекомендуется использовать в нерафинированном виде без термической обработки, добавляя в салаты и готовые овощные блюда, для приготовления домашнего майонеза. Обязательны для ежедневного употребления как основной источник кальция и высококачественного белка необезжиренные молоко, творог, сыр, кисломолочные продукты, обогащенные живыми штаммами пробиотиков (бифидобактерий и лактобактерий), – йогурты короткого срока хранения, биокефир и т.п.

Фенилкетонурия.

Наиболее эффективный метод лечения классической фенилкетонурии – патогенетический – диетотерапия с исключением высокобелковых продуктов для ограничения поступления фенилаланина.

Технология приготовления блюд предусматривает замену высокобелковых натуральных продуктов (мясо, рыба, творог) на специализированные смеси.

Для детей с фенилкетонурией не требуется отдельной столовой и кухонной посуды, отдельных технологических столов, разделочного инвентаря.

В таблице 17 приведен перечень продуктов, запрещенных к использованию в питании детей при различных заболеваниях.

Таблица 17

Виды заболеваний

Сахарный диабет	Целиакия	Фенилкетонурия	Аллергия
1	2	3	4
1) продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, просо, ячмень и овес; 2) мука пшеничная, овсяная и ржаная; 3) овсяные, пшеничные и ячменные хлопья, манная крупа; 4) продукты переработки пшеницы, овса, ржи; 5) колбасные изделия; 6) мясные и рыбные консервы; 7) йогурт; 8) кофейный и какао-напитки; 9) любые конфеты и шоколад, в составе которых содержится солод; 10) вафли, вафельная крошка; 11) повидло; 12) томатная паста; 13) продукты промышленного производства, содержащие скрытый глютен: продукты, подвергшиеся обработке, содержащие скрытый глютен в виде крахмала и модифицированных крахмалов, которые входят в состав консервантов и загустителей и являются основой для различного рода пищевых добавок	1) продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, просо, ячмень и овес; 2) мука пшеничная, овсяная и ржаная; 3) овсяные, пшеничные и ячменные хлопья, манная крупа; 4) продукты переработки пшеницы, овса, ржи; 5) колбасные изделия; 6) мясные и рыбные консервы; 7) йогурт; 8) кофейный и какао-напитки; 9) любые конфеты и шоколад, в составе которых содержится солод; 10) вафли, вафельная крошка; 11) повидло; 12) томатная паста; 13) продукты промышленного производства, содержащие скрытый глютен: продукты, подвергшиеся обработке, содержащие скрытый глютен в виде крахмала и модифицированных крахмалов, которые входят в состав консервантов и загустителей и являются основой для различного	1) мясо и мясные изделия; 2) рыба и рыбные продукты; 3) творог, творожки, творожные массы, творожные сырки, брынза, сыры твердые и мягкие, сыры и сырки плавленые; 4) мука (пшеничная, ржаная, овсяная, гречневая, рисовая, кукурузная), хлеб белый и черный, хлебные палочки, баранки, сушки, булочки, печенье, пирожные, торты; 5) крупы и хлопья: крупа гречневая, кукурузная, манная, перловая, ячневая, рис, толокно, хлопья овсяные; 6) все виды яиц; 7) все виды орехов; 8) подсластитель аспартам; 9) желатин; 10) молоко, кефир, ряженка, простокваша, йогурты; 11) соевые продукты	продукты с индивидуальной непереносимостью

1	2	3	4
	рода пищевых добавок		

Алгоритм организации индивидуального питания детей, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, в организованном детском коллективе:

1) для постановки ребенка на индивидуальное питание в организованном детском коллективе законному представителю ребенка рекомендуется обратиться к руководителю образовательной организации с заявлением о необходимости создания специальных (индивидуальных) условий пребывания ребенка в общеобразовательной организации и организации питания. К заявлению прилагается заключение врачебной комиссии и (или) психолого-медико-педагогической комиссии и (или) врача-педиатра;

2) на основании полученных документов руководитель образовательной организации должен обеспечить физиологически полноценное горячее питание обучающемуся с учетом особенностей здоровья и физиологической потребности в пищевых биологически ценных веществах. Для обеспечения ребенка физиологически полноценным питанием по предварительному согласованию между руководителем образовательной организации и законным представителем ребенка заключается договор о порядке предоставления услуг по организации питания ребенка. В договоре рекомендуется указать: режим питания ребенка с учетом основных и дополнительных приемов пищи; порядок организации питания; приготовление блюд на пищеблоке школы и выдача их через линию раздачи; доставка блюд из иной организации, осуществляющей приготовление блюд и полуфабрикатов с последующей доготовкой и (или) без нее, и выдача их через линию раздачи в образовательной организации; питание детей из продуктов и блюд, принесенных из дома;

3) в случае организации питания образовательной организацией разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии. Образовательная организация составляет на базе действующего меню – 10-дневное меню для детей, больных сахарным диабетом с заменой запрещенных блюд и продуктов; для детей с пищевыми аллергиями к основному меню для всех школьников прилагаются замены блюд и продуктов с учетом исключения из меню блюд и продуктов, провоцирующих у детей аллергическую реакцию; для детей с целиакией, муковисцидозом и фенилкетонурией составляется индивидуальное 10-дневное меню. Разработанное меню согласовывается с законными представителями обучающихся. Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню вместе с технологическими картами рекомендуется размещать на сайте образовательной организации;

4) в случае если в соответствии с медицинскими показаниями принимается решение об организации питания обучающихся из продуктов, блюд, принесенных из дома:

все блюда (продукты) помещаются законным представителем ребенка в пакет, на пакет наносится маркировка (дата и время приема пищи, ФИО ребенка, класс);

в образовательной организации создаются условия для организации питания детей (устанавливаются дополнительный холодильник, шкаф, микроволновая печь);

за один час до приема пищи продукты, не требующие дополнительной термической обработки, перемещаются в шкаф (отдельное место) для достижения продуктами комнатной температуры и профилактики заболеваний органов дыхания у детей (для этого в договоре рекомендуется указать, кто принимает продукты в образовательной организации и следит за температурой их хранения, перемещения в условия комнатной температуры и осуществляет их последующий разогрев в соответствии с питанием ребенка).

Алгоритм организации питания по разным приемам пищи (основные и дополнительные) может быть разным.

Информация об обучающихся, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющейся патологии, доводится до классных руководителей, учителей физической культуры.

Классным руководителям классов, в которых есть обучающиеся, находящиеся по состоянию здоровья на индивидуальном питании, а также учителям физической культуры необходимо пройти инструктаж о возможных ухудшениях состояния здоровья детей, факторах риска и мерах профилактики, оказания первой помощи.

Х. Требования к организации процедур закупок

Нормативно-правовое регулирование процедур закупок осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и постановлением Правительства Орловской области от 31 декабря 2013 года № 481 «О взаимодействии заказчиков, осуществляющих закупки товаров, работ, услуг для обеспечения государственных нужд Орловской области и муниципальных нужд, с органом исполнительной государственной власти специальной компетенции Орловской области, уполномоченным на определение поставщиков (подрядчиков, исполнителей) для обеспечения государственных нужд Орловской области, муниципальных нужд».

При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся общеобразовательной организацией или лицом, ответственным за проведение данных процедур, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов. Технические характеристики качества каждого наименования продукта должны соответствовать ГОСТ или ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ (таблица 18 «Справочная информация о пищевых продуктах для формирования конкурсной документации и включения в договоры»). Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции (без конкурсных процедур).

№	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям)
1	2	3
1.	Абрикосы свежие	ГОСТ 32787/2014
2.	Абрикосы сушеные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
3.	Апельсины свежие	ГОСТ 34307/2017
4.	Баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2012
5.	Бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
6.	Брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
7.	Варенье	ГОСТ 34113-2017
8.	Виноград сушеный	ГОСТ 6882-88
9.	Вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
10.	Горох шлифованный: целый или колотый	ГОСТ 28674-2019
11.	Горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011
12.	Горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017
13.	Груши свежие	ГОСТ 33499/2015
14.	Джем	ГОСТ 31712-2012
15.	Дрожжи	ГОСТ Р 54731-2011 ГОСТ Р 54845-2011
16.	Зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017 ГОСТ 32856-2014
17.	Йогурт или био йогурт	ГОСТ 31981-2013
18.	Кабачки (цукини) быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011
19.	Кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012
20.	Какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	ГОСТ 108-2014
21.	Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001
22.	Капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
23.	Капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
24.	Капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017
25.	капуста китайская (пекинская) свежая	ГОСТ 34323-2017
26.	Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
27.	Капуста цветная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
28.	Капуста цветная свежая	ГОСТ 33952-2016
29.	Картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017
30.	Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
31.	Киви свежие	ГОСТ 31823-2012
32.	Кисель	ГОСТ 18488-2000
33.	Кислота лимонная	ГОСТ 908-2004
34.	Клубника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
35.	Клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
36.	Крахмал	ГОСТ Р 53876-2010 ГОСТ 32159-2013
37.	Икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
38.	Консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014 ГОСТ 32156-2013
39.	Крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010
40.	Крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2012
41.	Крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-69
42.	Крупа манная	ГОСТ 7022-2019
43.	Крупа овсяная	ГОСТ 3034-75
44.	Крупа пшеничная	ГОСТ 276-60
45.	Крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016

1	2	3
46.	Крупа рис шлифовальный	ГОСТ 6292-93
47.	Крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-60
48.	Кукуруза сахарная в зернах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
49.	Лавровый лист	ГОСТ 17594-81
50.	Лимоны свежие	ГОСТ 34307-2017
51.	Лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017
52.	Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
53.	Мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006
54.	Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017
55.	Малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
56.	Мандарины свежие (не ниже 1-го сорта)	ГОСТ 34307/2017
57.	Масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
58.	Масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
59.	Мед натуральный	ГОСТ 19792-2017
60.	Молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013
61.	Молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31450-2013
62.	Молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 31688-2012
63.	Морковь столовая свежая	ГОСТ 3254/2017
64.	Мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 32284-2013
65.	Мясо, замороженное в блоках, — говядина, для детского питания	ГОСТ 26574-2017
66.	Мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ 31799-2012
67.	Натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ Р 52820-2007
68.	Нектарины свежие	ГОСТ 2156-76
69.	Нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 34340-2017
70.	Огурцы консервированные без добавления уксуса	ГОСТ 32104-2013
71.	Огурцы свежие	ТУ производителя
72.	Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 33932-2016
73.	Перец сладкий свежий	ГОСТ 34220-2017
74.	Плоды шиповника сушеные	ГОСТ 34325-2017
75.	Повидло	ГОСТ 1994-93
76.	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ 32099-2013
77.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	ГОСТ Р 54754-2011 до 1.03.2022 ГОСТ Р 54754-2021 с 1.03.2022
78.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
79.	Полуфабрикаты мясные рубленые замороженные для детского питания	ГОСТ 31465-2012
80.	Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания	ГОСТ 32967-2014 ГОСТ Р 55366-2012
81.	Редис свежий	ГОСТ 32967-2014 ГОСТ 32750-2014
82.	Рыба мороженная (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 34216-2017 ГОСТ 32366-2013
83.	Салат свежий (листовый, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
84.	Сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
85.	Сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	ГОСТ 33222-2015
86.	Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя

1	2	3
87.	Свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013
88.	Сиропоы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
89.	Слива свежая	ГОСТ 32286-2013
90.	Сметана	ГОСТ 31452-2012
91.	Смородина черная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
92.	Соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
93.	Специи	ГОСТ Р 57029-2016
94.	Субпродукты — печень	ГОСТ 31799-2012
95.	Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
96.	Сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
97.	Творог (не выше 9 % жирности)	ГОСТ 31453-2013
98.	Томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
99.	Томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
100.	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	ГОСТ 31962-2013
101.	Фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75
102.	Фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
103.	Фрукты косточковые сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
104.	Хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86 ГОСТ 31752-2012
105.	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012 ГОСТ 31807-2018 ГОСТ 26983-2015
106.	Хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89
107.	Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
108.	Хлопья овсяные (вид геркулес, экстра)	ГОСТ 21149-93
109.	Чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
110.	Черешня свежая	ГОСТ 33801-2016
111.	Яблоки свежие	ГОСТ 34314-2017
112.	Ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014
113.	Яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012

При подготовке технического задания на проведение конкурса (аукциона и пр.) на поставку продуктов необходимо вносить такие характеристики, как калибровка фруктов (определение среднего веса (яблоко – 100 – 120 г, мандарин – 60 – 70 г и др.), кроме того, обязательными условиями является соответствие продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.

XI. Алгоритм оценки пищеблока образовательной организации и операторов питания к началу работы после каникулярных и праздничных дней

С целью оценки соответствия санитарным нормам и правилам помещений, инвентаря, оборудования и персонала пищеблоков, а также готовности к оказанию услуг общественного питания после каникулярных и праздничных дней общеобразовательным организациям и организациями, оказывающими в них услуги общественного питания,

рекомендуется проводить самообследование в соответствии с чек-листом, представленным в таблице 19.

Таблица 19.

Блок 1. Сотрудники			
Критерии	Оценка (поставить V или обвести 0)	Комментарии (описать проблему при несоответствии)	Срок устранения (самостоятельно; требуется дополнительное финансирование)
Штат сотрудников пищеблока укомплектован	да нет		
Сроки и полнота прохождения медицинских осмотров соблюдены	да нет		
Сроки прохождения гигиенического обучения соблюдены	да нет		
Сведения о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях	да нет		
Принятия мер с целью выявления и недопущения больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к работе, с занесением результатов в гигиенический журнал (сотрудников)	да нет		
Блок 2. Оборудование и инвентарь			
Холодильное оборудование в рабочем состоянии	да нет		
Тепловое оборудование в рабочем состоянии	да нет		
Моечное оборудование в рабочем состоянии	да нет		
Технологическое оборудование в рабочем состоянии	да нет		
Холодильное оборудование обеспечено термометрами	да нет		
Складские помещения оборудования обеспечены психрометрами	да нет		

Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	да нет		
Столовой посуды достаточно, дефекты отсутствуют	да нет		
Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют	да нет		
Разделочный столов достаточно, дефекты отсутствуют	да нет		
Кухонная посуда, разделочный инвентарь, разделочные столы промаркированы	да нет		
Блок 3. Условия для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима			
Отсутствие в помещениях пищеблока насекомых и (или) грызунов, личных вещей, комнатных растений	да нет		
Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования	да нет		
Наличие на рабочих местах инструкций по мойке и дезинфекции посуды, обработке пищевой продукции	да нет		
Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	да нет		
Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован	да нет		
Условия для соблюдения правил личной гигиены персонала созданы	да нет		

Наличие достаточного количества специальной одежды для сотрудников, хранение рабочей одежды и обуви отдельно от личной, средств индивидуальной защиты	да нет		
Блок 4. Санитарно-эпидемиологическое, санитарно-техническое состояние помещений			
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены	да нет		
Генеральная уборка пищеблока проведена	да нет		
Требуется проведение косметических ремонтных работ (побелка, покраска, ремонт (или) замена кафельной плитки)	да нет		
Столы и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений	да нет		
Проведена оценка канализационной системы (требуется проведение ремонтных работ)	да нет		
Проведена оценка вентиляционной системы (требуется проведение ремонтных работ)	да нет		
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения (требуется проведение ремонтных работ)	да нет		
Перед использованием водопроводной воды на пищеблоке слиты 5-10 литров от застоявшейся в трубе воды	да нет		
Умывальники при обеденном зале обеспечены горячей и холодной водой	да нет		
Блок 5. Оценка качества пищевого сырья, поступившего на пищеблок			
Проведена актуализация договоров на	да нет		

организацию питания, поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья (при необходимости)			
Наличие утвержденного меню, разработанного на период не менее двух недель (с учетом режима работы организации) для каждой возрастной группы обучающихся (7-11 лет, 12 лет и старше)	да нет		
Наличие утвержденной технологической документации на изготавливаемую продукцию (технологические карты); журнала бракеража готовой пищевой продукции, журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции; гигиенического журнала (сотрудников), журнала учета температуры и влажности в складских помещениях, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	да нет		
Наличие на пищеблоке достаточного количества пищевых продуктов в соответствии с утвержденным меню	да нет		
Заблаговременное осуществление заказа пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок для организации питания обучающихся, при наличии документов, подтверждающих их безопасность и качество	да нет		

Проведена оценка ассортиментного перечня дополнительного питания	да		
	нет		

По завершению каникулярного периода и до возобновления учебного периода (не позднее, чем за 1 день до начала работы) рекомендовано:

- провести генеральную уборку с моющими и дезинфицирующими средствами в производственных, санитарно-бытовых помещениях, столовой и зоне для мытья рук;
- обеспечить завоз и прием пищевых продуктов (только после проведения дезинсекционных, дератизационных мероприятий, генеральной уборки), при наличии сопроводительной документации и маркировки;
- обеспечить условия для соблюдения личной гигиены, в том числе в зоне мытья рук, возле обеденного зала (наличие мыла, бумаги, полотенца или электросушителей);
- обеспечить персонал специальной одеждой и средствами индивидуальной защиты (перчатки, маски);
- провести инструктаж с персоналом пищеблока;
- принять исчерпывающие меры по недопущению больных лиц с признаками инфекционных заболеваний к организации питания (сбор информации об отсутствии инфекционных заболеваний у членов их семей, организация «Фильтров»);
- обеспечить наличие персонала в соответствии с установленными нормами.

ХII. Требования к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию

Общеобразовательная организация является одним из основных источников формирования культуры здорового питания и правильного пищевого поведения детей.

Во время организации внеклассной работы педагогическому коллективу рекомендуется проведение бесед, лекций, викторин, иных форм занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуре питания.

Наглядными формами прививания навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, буфете, «уголке здоровья» и т.п.

Пропаганду основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии образовательной организации с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями, специалистами в вопросах рационального питания из региональных вузов, ведущими специалистами в области физкультуры и спорта, детскими врачами-диетологами.

ХIII. Требования к организации проведения мониторинга горячего питания обучающихся

Мониторинг горячего питания проводится учредителем общеобразовательной организации и органом управления общеобразовательной организацией с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

Основные показатели мониторинга горячего питания:

- 1) количество обучающихся, всего, в том числе 1 – 4 классов, 5 – 11 классов, из них количество человек обеспеченных бесплатным горячим в соответствии с действующим законодательством (в том числе организация кратности приема пищи);
- 4) количество посадочных мест в обеденном зале;
- 5) наличие, утвержденного графика приема пищи;
- 6) соответствие ежедневного меню перспективному;
- 7) тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (догоотовочные), буфеты-раздаточные);
- 8) организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с требованиями нормативной документации;
- 9) наличие родительского (общественного) контроля за организацией питания детей;
- 10) объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- 11) информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;
- 12) удовлетворенность питанием обучающихся и их родителей (законных представителей);
- 13) укомплектованность пищеблока персоналом.