2

Приложение

к приказу Комитета образования администрации Полтавского муниципального района Омской области

Омской области

от 8.12.2021 № 272

Муниципальный стандарт

оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1 – 4 классов образовательных организаций Полтавского муниципального района Омской области

1. Общие положения

1.1. Муниципальный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1 – 4 классов муниципальных образовательных организаций (далее соответственно – стандарт, обучающиеся, образовательные организации) устанавливает и систематизирует требования к предоставлению услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся, расположенных на территории Полтавского муниципального района Омской области.

1.2. Стандарт разработан в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся путем оптимизации их питания в образовательных организациях, оказания методической помощи организациям, предоставляющим услуги общественного питания в образовательных организациях, руководителям и ответственным специалистам образовательных организаций и предприятий общественного питания в сфере организации качественного и доступного горячего питания.

1.3. Основные задачи стандарта:

1) обеспечение безопасности, качества и доступности питания;

2) установление унифицированных требований к организации питания обучающихся в образовательных организациях.

1.4. Стандарт представляет собой совокупность требований к:

1) организации питания обучающихся в образовательных организациях;

2).организации общественного питания индивидуальными предпринимателями, обслуживающими обучающихся образовательных организаций;

3)1качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации, меню и методике его формирования;

4) приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов;

5) кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала;

6) обеспечению контроля качества и организации питания обучающихся;

7) организации мониторинга горячего питания.

1.5. Стандарт формирует основу для разработки планов действий в сфере питания в образовательных организациях, совершенствования организации систем управления, установления обязательных требований, относящихся к компетенции руководителей образовательных организаций.

2. Организация питания обучающихся

 в образовательных организациях

2.1. В образовательной организации должны быть созданы условия для организации питания 100 процентов обучающихся, посещающих образовательную организацию.

2.2. Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно образовательной организацией с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся.

2.3. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи обучающихся дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса. На домашние завтраки обучающихся в первую смену может приходиться до 10 процентов энергетической ценности от суточного потребления.

2.4. Обучающиеся образовательных организаций в зависимости от смены обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака или обеда:

1) обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраками во вторую или третью перемены;

2) обучающиеся во вторую смену обеспечивается обедом. Не допускается замена обеда завтраками.

2.5. Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, содержать
12 – 16 г белка, 12 – 16 г жира и 48 – 60 г углеводов. 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, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

2.6. Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток, содержать 20 – 25 г белка, 20 – 25 г жира
и 80 – 100 г углеводов. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

2.7. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

Для обеспечения биологической ценности в питании обучающихся рекомендуется использовать:

1) продукты повышенной пищевой ценности, в том числе обогащенные продукты (макро- и микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

2) пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человека.

2.8. При разработке меню необходимо соблюдать требования, предусмотренные 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» (далее – СП 2.3/2.4.3590-20).

2.9. Энергетическая ценность школьного завтрака для обучающихся
1 – 4 классов должна составлять 400 – 550 ккал (20 – 25 % от суточной калорийности), школьного обеда – 600 – 750 ккал (30 – 35 % от суточной калорийности).

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

2.11. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

2.12. Допускается замена одного вида пищевой продукции блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности, предусмотренной [СП 2.3/2.4.3590-20](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=367564&date=11.05.2021&dst=100037&fld=134).

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

2.14. Информация о питании обучающихся, в том числе меню, доводится до родителей (законных представителей) обучающихся и обучающихся любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте образовательной организации и т.п.).

3. Требования к организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся образовательных организаций

3.1. Питание обучающихся в образовательных организациях осуществляется с учетом требований [СП 2.3/2.4.3590-20](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=367564&date=11.05.2021&dst=100037&fld=134).

3.2. Организациями общественного питания образовательных организаций для обслуживания обучающихся могут быть:

1) базовые организации школьного питания, которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых образовательных организаций.

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

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

3) столовые-доготовочные, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд;

4) буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, приготовление горячих напитков.

3.3. Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании образовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании. В малокомплектных образовательных организациях (до 50 обучающихся) допускается выделение одного отдельного помещения, предназначенного для хранения пищевых продуктов, раздачи и приема пищи, мытья столовой посуды.

3.4. При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. 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 (первое, второе или третье блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

3.5. Для реализации принципов здорового питания в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (далее – пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся
(400 – 450 человек). Количество пароконвектоматов рассчитывается исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

3.6. Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо вносить изменения в меню.

3.7. 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 поддерживающих требуемый температурный режим.

3.8. 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 двух моечных ванн (или одной двухсекционной) 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 термоконтейнеров, второй – для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.);

4) холодильник (холодильный шкаф);

5) стеллаж (шкаф) для хранения чистого кухонного разделочного инвентаря: ножей, досок, столовой посуды и приборов.

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

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

3.11. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать [СП 2.3/2.4.3590-20](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=367564&date=11.05.2021&dst=100037&fld=134), [постановлению](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=371594&date=11.05.2021) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от
28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил
СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
(далее – СП 2.4.3648-20).

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению.

Санитарную обработку технологического оборудования и уборку помещений проводят в соответствии с [СП 2.3/2.4.3590-20](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=367564&date=11.05.2021&dst=100037&fld=134).

Хранение пищевых отходов осуществляется в соответствии
с [СП 2.3/2.4.3590-20](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=367564&date=11.05.2021&dst=100037&fld=134).

3.12. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

3.13. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся.

3.14. В рамках профилактики новой коронавирусной инфекции на пищеблоках в соответствии с [постановлением](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=380802&date=11.05.2021) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 июня 2020 года № 16
«Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» в образовательных организациях должны проводиться противоэпидемические мероприятия, включающие организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению. Мытье посуды и столовых приборов осуществляется в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды.

4. Требования к качеству питания и условиям приема пищи

в образовательной организации

4.1. Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся в образовательной организации, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим [правилам](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=123769&date=11.05.2021&dst=100015&fld=134) и нормативам, техническим регламентам, утвержденным Решениями Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 882 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», от 9 декабря 2011 года № 883 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» и Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 67 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», от 9 октября 2013 года № 68 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», и
[СП 2.3/2.4.3590-20](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=367564&date=11.05.2021&dst=100037&fld=134).

4.2. Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, должны соответствовать требованиям технических регламентов, национальных стандартов и технических условий на пищевые продукты, поставляемые для организации социального питания.

4.3. Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать требованиям СП 2.3/2.4.3590-20.

4.4. При организации питания необходимо учитывать виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания и для детей школьного возраста.

4.5. Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, предусматривающие формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени, представлены в [СП 2.3/2.4.3590-20](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=367564&date=11.05.2021&dst=100037&fld=134).

4.6. Упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.

4.7. При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в образовательных организациях государственные (муниципальные) заказчики в соответствии с законодательством Российской Федерации о контрактной системе закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд устанавливают требования, которые должны включать обязательные требования к безопасности, пищевой ценности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды, а также дополнительные требования к пищевой ценности, качеству, срокам годности, таре и упаковке пищевых продуктов.

Требования к качеству и безопасности пищевой продукции в полном объеме указываются в конкурсной документации при заключении контрактов на организацию питания в образовательных организациях.

4.8. Поступающая пищевая продукция должна иметь все необходимые сопроводительные документы, подтверждающие ее качество и безопасность, а также достоверную, доступную и достаточную информацию о маркировке продукции, составленную в соответствии с требованиями нормативно-технических документов.

4.9. Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям [СП 2.3/2.4.3590-20](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=367564&date=11.05.2021&dst=100037&fld=134) и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами. Мытье и хранение столовой посуды и приборов должны осуществляться в соответствии с требованиями
[СП 2.3/2.4.3590-20](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=367564&date=11.05.2021&dst=100037&fld=134).

4.10. Столовые образовательных организаций необходимо обеспечивать достаточным количеством столовой посуды и приборов из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также шкафами для их хранения около раздаточной линии.

4.11. Не допускается использование деформированной столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, поврежденной эмалью, столовых приборов из алюминия, разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры, разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

5. Требования к приемке, хранению и срокам
 реализации пищевых продуктов

5.1. Перевозка и прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями [СП 2.3/2.4.3590-20](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=367564&date=11.05.2021&dst=100037&fld=134).

5.2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

5.3. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

5.4. Приемка пищевых продуктов и услуг по организации питания на соответствие условиям договоров на поставки (оказание услуг) осуществляется с обязательным проведением периодических лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, с привлечением независимых экспертных и аккредитованных организаций и в порядке, определяемом в государственном (муниципальном) контракте.

5.5. Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями [СП 2.4.3648-20](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=371594&date=11.05.2021&dst=100047&fld=134), [СП 2.3/2.4.3590-20](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=367564&date=11.05.2021&dst=100037&fld=134).

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях. При наличии одной холодильной камеры, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

5.6. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

5.7. Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (сливочное масло, сыр, чай, сахар, соль и другие).

5.8. В целях контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале (приложение № 2 [СП 2.3/2.4.3590-2](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=367564&date=11.05.2021&dst=100037&fld=134)0).

5.9. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом организатора питания. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года, форма журнала определяется с учетом вида питания и санитарных норм (приложение
 № 5 [СП 2.3/2.4.3590-2](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=367564&date=11.05.2021&dst=100037&fld=134)0).

5.10. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с формой, приведенной в
[СП 2.3/2.4.3590-2](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=367564&date=11.05.2021&dst=100037&fld=134)0.

6. Требования к кадровому обеспечению технологического
 процесса, условиям труда персонала

6.1. Условия труда работников организаций питания образовательных организаций должны отвечать требованиям нормативных документов в области гигиены труда. Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с санитарными правилами и нормами [СП 2.3/2.4.3590-2](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=367564&date=11.05.2021&dst=100037&fld=134)0.

6.2. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с [СП 2.3/2.4.3590-2](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=367564&date=11.05.2021&dst=100037&fld=134)0.

6.3. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодический медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию.

6.4. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца и отметку о допуске к работе.

7. Обеспечение контроля качества и организации

питания обучающихся

7.1. Образовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество питания обучающихся.

7.2. Юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением питания обучающихся, обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

1) соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;

2) проведение производственного контроля;

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

7.3. Качество готовой пищи в школьных столовых ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой, медработник и представитель администрации образовательной организации. Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале (приложение
№ 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7.4. В столовых образовательных организаций, в которых применяется модель полного цикла организации питания, в соответствии с планировочными решениями должны приниматься меры по организации самостоятельной системы лабораторного контроля входного сырья.

7.5. Повседневный контроль за работой школьной столовой должен осуществляться при взаимодействии с родителями (законными представителями) обучающихся.

Организация родительского контроля может осуществляться родителями (законными представителями) обучающихся индивидуально, в форме анкетирования родителей (законных представителей) обучающихся и обучающихся, участия в работе общешкольной комиссии. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующий порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом образовательной организации. Результаты проверок должны отражаться в контрольном журнале. Рекомендуется использовать при организации контроля современные информационные технологии (публикация результатов контроля на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»).

7.6. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся в образовательных организациях могут быть оценены:

1) соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

2) возможность дегустации блюд, их внешний вид, вкусовые качества;

3) санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;

4) условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;

5) наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

6) объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

7) наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;

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

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

8. Организация мониторинга горячего питания

8.1. Мониторинг горячего питания проводится в целях оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в образовательных организациях, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания. Мониторинг проводят учредитель образовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием и орган управления образовательной организацией.

8.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

1) количество обучающихся в 1 – 4 классах;

2) количество обучающихся в первую смену в 1 – 4 классах;

3) количество обучающихся во вторую смену в 1 – 4 классах;

4) тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (доготовочные), буфеты-раздаточные);

5) количество посадочных мест в обеденном зале;

6) наличие меню, соответствующего требованиям СанПиН;

7) наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;

8) объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

9) информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;

10) удовлетворенность питанием обучающихся и родителей (законных представителей) обучающихся.

9. Особенности организации питания детей, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании

9.1. Каждый обучающийся имеет право на здоровое питание, в том числе с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).

9.2. Сахарный диабет.

9.2.1. В меню для обучающихся с сахарным диабетом рекомендуется включать продукты, являющиеся источниками полноценного белка, и продукты с низким гликемическим индексом.

Для предотвращения риска развития избыточной массы тела общее потребление жиров рекомендуется сократить до 30 процентов от суточной калорийности рациона, суточная потребность в углеводах определяется с учетом возраста ребенка, пола, пубертатного статуса и степени двигательной активности.

9.2.2. В целях профилактики гипогликемии приемы пищи для детей с сахарным диабетом необходимо осуществлять четко по расписанию, следует учитывать, что рекомендуемый интервал между приемами пищи должен составлять не более 4 часов.

9.2.3. Для обучающихся с сахарным диабетом, приносящих продукты и готовые блюда из дома, приготовленные родителями (законными представителями), в столовой рекомендуется обеспечить условия их хранения (холодильник, шкаф) и разогрева (микроволновая печь).

9.2.4. В целях обеспечения безопасных для обучающихся с сахарным диабетом условий воспитания и обучения администрации образовательной организации совместно с родителями (законными представителями) рекомендуется решить вопросы режима питания обучающихся, порядка контроля уровня сахара в крови и введения инсулина, проинформировать классного руководителя, учителя физической культуры, работников столовой о наличии у ребенка сахарного диабета, проинструктировать о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

9.3. Целиакия.

9.3.1. При составлении меню рекомендуется учитывать высокое содержание глютена в некоторых продуктах питания, в список запрещенных к включению в меню продуктов попадают все продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, ячмень и овес, а также продукты промышленного изготовления, содержащие скрытый глютен.

Перечень пищевой продукции, которая рекомендована для организации питания детей и подростков с целиакией, а также продукты, которые не допускаются в питании таких детей, технологические карты приведены в
[МР 2.4.0162-19](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=343397&date=11.05.2021&dst=100005&fld=134).

9.3.2. Рекомендуется проводить инструктаж работников столовой об особенностях организации питания обучающихся с целиакией, а также включить эти вопросы в программу аттестации работников столовой по итогам гигиенического обучения, проводимого в ежегодном режиме.

9.3.3. Режим питания обучающихся с целиакией не имеет каких-либо особенностей и соответствует основному режиму питания, принятому в образовательной организации.

9.3.4. Во избежание попадания примесей глютена в пищу обучающихся в образовательной организации рекомендуется выделить отдельное помещение для хранения продуктов и приготовления блюд, оборудованное технологическими столами, разделочным инвентарем и моечной ванной, кухонной и столовой посудой, столовая посуда должна отличаться цветом или рисунком.

9.3.5. В целях обеспечения безопасных для обучающихся с целиакией условий питания администрации образовательной организации совместно с родителями (законными представителями) обучающихся рекомендуется проработать вопросы режима и порядка питания ребенка, проинформировать классного руководителя, работников столовой о наличии у обучающихся целиакии, проинструктировать о мерах профилактики обострений.

9.4. Муковисцидоз (кистофиброз поджелудочной железы).

9.4.1. Основной принцип в организации питания обучающихся с муковисцидозом – увеличение энергетической ценности рациона питания за счет увеличения потребления белка в 1,5 раза по сравнению с возрастной нормой и доведения жировых компонентов питания до 40 – 50 процентов от общей энергетической емкости рациона. Для обучающихся с муковисцидозом рекомендуется увеличивать энергетическую ценность суточного рациона питания в возрастной группе 6 – 11 лет – на 600 ккал/сутки.

9.4.2. Перечень пищевой продукции, которая рекомендована для организации питания детей и подростков с муковисцидозом, а также продукты, которые не допускаются в питании таких детей, технологические карты приведены в [МР 2.4.0162-19](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=343397&date=11.05.2021&dst=100005&fld=134).

9.4.3. В пищу рекомендуется включать блюда, содержащие белки животного происхождения, жиры, сложные углеводы, в меньшей
степени – простые углеводы.

9.4.4. Рекомендаций по особенностям технологии приготовления блюд для детей с муковисцидозом нет. В целях обеспечения оптимальных для ребенка с муковисцидозом условий питания администрации образовательной организации совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы режима и порядка питания ребенка, проинформировать классного руководителя (воспитателя), работников столовой о наличии у обучающихся муковисцидоза.

9.5. Фенилкетонурия.

9.5.1. Патогенетическим методом профилактики обострений фенилкетонурии является диетотерапия с заменой высокобелковых натуральных продуктов на специализированные смеси, не содержащие фенилаланина, и соблюдение диеты с пониженным количеством белка.

9.5.2. Перечень пищевой продукции, которая рекомендована для организации питания детей и подростков с фенилкетонурией, а также продукты, которые не допускаются в питании таких детей, технологические карты приведены в [МР 2.4.0162-19](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=343397&date=11.05.2021&dst=100005&fld=134).

9.5.3. Режим питания детей с фенилкетонурией не имеет особенностей и соответствует основному режиму питания, принятому в образовательной организации.

9.5.4. Технология приготовления блюд предусматривает замену высокобелковых натуральных продуктов (мяса, рыбы, творога) на специализированные смеси.

9.5.5. В целях обеспечения безопасного и здорового питания, обучающихся с фенилкетонурией администрации образовательной организации совместно с родителями (законными представителями) обучающихся рекомендуется проработать вопросы порядка питания обучающихся, проинформировать классного руководителя, работников столовой о наличии у обучающихся фенилкетонурии.

9.6. Пищевая аллергия и/или патологические реакции на пищу.

9.6.1. Необходимость в индивидуализации питания требуется для обучающихся с пищевой аллергией или патологическими (побочными) реакциями на пищу. Основные клинические симптомы пищевой аллергии характеризуются кожной сыпью, респираторными жалобами (одышкой, кашлем, удушьем), а также нарушением потоотделения, отеком слизистой оболочки носа, температурной неустойчивостью, изменениями нервной системы и др., возникающими при контакте с пищевым аллергеном.

9.6.2. К продуктам, наиболее часто вызывающим аллергические реакции, относятся коровье молоко, куриное яйцо, соя, арахис, орехи, пшеница, морепродукты и рыба.

В питании данной группы обучающихся должны быть исключены продукты, провоцирующие у них аллергическую реакцию, и заменены на иные продукты, обеспечивающие физиологическую полноценность замен.

9.6.3 В целях обеспечения безопасного и здорового питания обучающихся с пищевой аллергией администрации образовательной организации совместно с родителями (законными представителями) обучающихся рекомендуется проработать вопросы организации питания обучающихся, проинформировать классного руководителя, работников столовой о наличии у обучающихся пищевой аллергии.

9.7. Алгоритм организации индивидуального питания в образовательной организации.

Родителю (законному представителю) обучающегося рекомендуется обратиться к руководителю образовательной организации с заявлением о необходимости создания обучающемуся специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

На основании полученных документов руководитель образовательной организации совместно с родителем (законным представителем) прорабатывает вопросы меню, особенности в организации питания, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома, для обучающихся с сахарным диабетом – возможность контроля уровня сахара в крови и введения инсулина.

Руководителю образовательной организации рекомендуется проинформировать классного руководителя и работников столовой о наличии в классе детей с заболеваниями (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия), особенностях организации их питания, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. Об обучающихся с сахарным диабетом рекомендуется дополнительно проинформировать учителя физической культуры, проинструктировать его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

Для обучающихся с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у обучающихся патологии.

Для обучающихся с пищевой аллергией к имеющемуся в образовательной организации цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню вместе с технологическими картами и продуктами рекомендуется размещать на сайте образовательной организации.

В случае если принимается решение об организации питания детей из продуктов и блюд, принесенных из дома, рекомендуется определить порядок их хранения, упаковки и маркировки, создать условия для хранения продуктов (блюд) и их разогрева, условия для приема пищи, определить режим питания обучающихся.

10. Методика обоснования стоимости организации питания

10.1. При определении стоимости организации питания для обучающихся
1 – 4 классов учитываются:

1) цикличное меню, разработанное с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона;

2) среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет, указанные в СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

3) среднерыночные цены на продовольственные товары по Омской области;

4) предельный размер наценок на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах, установленный приказом Региональной энергетической комиссии Омской области от 9 июня 2011 года № 104/28 «Об установлении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях» (в городских и муниципальных образовательных организациях, расположенных на территории Омской области, в которых питание обучающихся организовано посредством привлечения обслуживающих организаций).

10.2. Методика определения стоимости питания обучающихся
1 – 4 классов общеобразовательных организаций, осуществляющих организацию питания с привлечением специальных организаций (далее в настоящем пункте – стоимость питания):

$СП=СН+ПРН$, где:

$СП$ – стоимость питания;

$СН$ – стоимость сырьевого набора, определяемая по формуле:

$СН=СЦ × НПП$, где:

$СЦ$ – среднерыночные цены;

$НПП$ – среднесуточный набор пищевой продукции.

$ПРН$ – предельный размер наценок;

10.3. Методика определения стоимости питания обучающихся
1 – 4 классов общеобразовательных организаций, осуществляющих организацию питания самостоятельно (далее в настоящем пункте – стоимость питания):

$СП=СЦ×НПП$, где:

$СП$ – стоимость питания;

$СЦ$ – среднерыночные цены;

$НПП$ – среднесуточный набор пищевой продукции.