Министерство образования Пензенской области

Министерство здравоохранения Пензенской области

ГАПОУ ПО «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции»

Пензенский государственный технологический университет

**Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Пензенской области**

**(редакция I)**

**ВВЕДЕНИЕ**

**Актуальность разработки и использования стандартов по обеспечению питанием**

Вопросы совершенствования питания в настоящее время рассматриваются на самом высоком государственном уровне. Полноценное сбалансированное питание является важнейшим условием нормального функционирования человеческого организма, особенно в период роста и развития. Поэтому обеспечение подрастающего поколения полноценным сбалансированным школьным питанием, отвечающим физиологическим потребностям, возрастным особенностям и современным требованиям качества и безопасности пищевых продуктов, тесно взаимосвязано с демографическими процессами в нашей стране, здоровьем нации, следовательно, и с социально-экономическим развитием России.

Высокая скорость роста, физического и психического развития детей и подростков в сочетании со значительной нервно-психической нагрузкой, обусловленной интенсивным процессом обучения уже с 3-4-летнего возраста предопределяют необходимость постоянного поступления с пищей комплекса всех незаменимых и заменимых пищевых веществ. Это требование может быть обеспечено только при условии правильно организованного, рационального питания детей в дошкольных и школьных учреждениях и в домашних условиях.

Рациональное питание детей и подростков в организованных коллективах представляет собой следующую систему требований:

1. Энергетическая ценность рационов, соответствующая энерготратам детей и подростков.

2. Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины и витаминоподобные вещества, минеральные соли и микроэлементы.

3. Максимальное разнообразие рациона с включением в него всех групп продуктов.

4. Оптимальный режим питания.

5. Технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

6. Учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд).

7. Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию и использованию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

В соответствии с федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность, причём независимо от наличия или отсутствия у детей и подростков хронических заболеваний, которые сопровождаются ограничениями в питании. Полноценное, сбалансированное питание является важнейшим условием нормального функционирования человеческого организма, особенно в период роста и развития, в том числе и детей с хроническими заболеваниями.

Существенный вклад в улучшение питания дошкольников и школьников должны вносить чисто медицинские и гигиенические подходы. К их числу относятся в первую очередь улучшение обеспеченности детей микронутриентами, про- и пребиотиками, путем включения в рационы продуктов и блюд, обогащенных этими факторами и индивидуального потребления детьми витаминно-минеральных комплексов, в том числе в виде напитков и про- и пребиотических продуктов и препаратов.

**Цель Стандарта**

Настоящий Стандарт разработан с целью выработки и применения единых подходов для совершенствования организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях и оказания методической помощи органам исполнительной власти Пензенской области, осуществляющим управление в сфере образования, организациям, предоставляющим услуги общественного питания в общеобразовательных учреждениях, руководителям и ответственным специалистам общеобразовательных учреждений и предприятий общепита в сфере организации качественного и доступного горячего школьного питания.

**Стандарт выполняет две основные функции:**

**- информационную,** которая даст возможность всем заинтересованным специалистам получить актуальную информацию о состоянии системы школьного питания в регионе, об эффективном опыте организации питания, типичных ошибках при организации системы школьного питания и путях их преодоления, о нормативных правовых документах, действующих в данной сфере;

**- методическую,** которая позволит привести к единообразной всю систему питания

в регионе, закладывая базу для использования индивидуального (персонализированного) питания за счет использования индустриальных подходов к организации питания и выстраивания прозрачной товаропроводящей цепочки от региональных сельхозтоваропроизводителей до конечного потребителя.

**Нормативно-правовые формы реализации Стандарта**

1. При разработке настоящего Стандарта использовались следующие нормативные документы:

Федеральный закон №273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании»;

Федеральный закон №29-ФЗ от 01.03.2020 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон №131-ФЗ от 06.10.2003 г. «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»;

Закон Ульяновской области №105-ЗО от 07.07.2014 г. «О правовом регулировании отдельных вопросов организации социального питания в Ульяновской области»;

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

СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;

Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;

Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)».

2. Настоящий Стандарт разработан для использования на территории Пензенской области:

органами исполнительной власти Пензенской области;

органами местного самоуправления;

муниципальными и государственными общеобразовательными организациями; предприятиями общественного питания, независимо от формы собственности, осуществляющими организацию питания в общеобразовательных организациях Пензенской области.

**Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Пензенской области**

**1. Общие положения**

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

1.2. Организацию горячего питания учащихся следует осуществлять на основе примерного цикличного двухнедельного меню, разработанного с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. Типовое примерное меню для организации питания учащихся утверждается нормативно-правовым актом исполнительного органа государственной власти Пензенской области, осуществляющим управление в сфере образования на территории Пензенской области. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов и др.

1.3. Организация горячего питания в общеобразовательных организациях осуществляется за счет средств из нескольких источников – собственные средства родителей, целевых субсидий из бюджетов разного уровня на организацию питания отдельных категорий учащихся.

1.4. Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания – инсорсинг, или с привлечением специализированных организаций - аутсорсинг) осуществляется непосредственно образовательной организацией с учетом мнения родителей (законных представителей) учащихся. При организации питания учащихся общеобразовательной организацией самостоятельно, ее деятельность должна соответствовать всем требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, в том числе и требованиям системы ХАССП, а также ведение ветеринарных сопроводительных документов на продукцию в системе «Меркурий».

1.5. Ключевые принципы совершенствования условий организации питания в общеобразовательных организациях, лежащие в основе лучших муниципальных практик Пензенской облсти и практик других субъектов Российской Федерации:

1.5.1. Принцип постоянного мониторинга организации системы питания в общеобразовательных организациях и связанных с системой процессов и объектов.

Повышение эффективности процесса непрерывных улучшений в сфере питания в образовательных организациях, результатом которого является улучшение состояния здоровья детей, удовлетворённость родителей (законных представителей) воспитанников организацией и качеством питания возможно осуществлять путём принятия эффективных управленческих решений на основе постоянного всестороннего мониторинга одного из важнейших аспектов пребывания ребенка в общеобразовательной организации – организации питания.

На региональном уровне не реже одного раза в квартал должен проводиться постоянный мониторинг организации системы питания, содержание которого рекомендуется синхронизировать с ежегодным мониторингом, проводимым Министерством просвещения Российской Федерации, но при этом включать дополнительно запросы таких параметров, которые являются для региона существенными и позволяющими принимать эффективные управленческие решения.

Показателями мониторинга горячего питания являются:

 наличие договоров, заключаемых между родителями и организацией, осуществляющей питание (образовательная организация, оператор питания) с включением в них условий о праве родителей осуществлять ежедневный родительский контроль органолептических и вкусовых качеств блюд, выдаваемых учащимся (возможность дегустации), а также соответствие массы порций ежедневному меню, о праве представителей родительской общественности принимать участие в работе ежедневной бракеражной комиссии;

 количество обучающихся всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;

 количество обучающихся в первую и вторую смены всего, в т.ч. 1-4 классов,

5-11 классов;

 количество обучающихся, обеспеченных горячим питанием (завтрак, обед), в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;

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

 соответствие фактического использования пищеблока его типу и конструктивно-планировочным решениям;

 санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, помещений для персонала пищеблока, обеденного зала;

 укомплектованность пищеблока рабочим технологическим оборудованием, степень износа оборудования;

 укомплектованность обеденного зала мебелью, степень износа мебели;

 количество посадочных мест в обеденном зале с учетом требований санитарных норм по площади обеденного зала;

 наличие рукомойников, соответствие их количества требованиям санитарных норм;

 соответствие меню положениям настоящего Стандарта и примерному типовому меню, утвержденному на уровне региона;

 наличие возможности предоставления учащимся права выбора блюд с использованием различных методов – несколько вариантов рационов на выбор, «шведский стол», формирование учащимися и родителями персонализированных

(индивидуальных) рационов;

 организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями настоящего Стандарта;

 наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей и его периодичность, в частности: наличие программ обучения родителей основным требованиям законодательства в сфере школьного питания, возможности проведения ежедневных дегустаций, оценки санитарного состояния пищеблока и обеденного зала, оценки процесса приготовления питания, проверки сопроводительной документации на продукты питания и ее маркировки, оценки условий хранения продуктов питания, возможность у родителей получить доступ на производство кулинарной продукции и полуфабрикатов (в случае изготовления этой продукции вне образовательной организации);

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

 соответствие фактически используемых продуктов ГОСТам на продукцию детского питания;

 удовлетворенность питанием обучающихся и родителей;

 открытость информации об организации питания – размещение информации о примерном, ежедневном меню, об организаторе питания, о поставщиках продуктов питания, о сертификатах (деклараций) на продукты питания, о результатах лабораторных исследований, о способах организации питания на сайте организации, осуществляющей питание, на стендах в столовых;

 периодичность, полнота и своевременность размещения информации об организации питания на сайтах региональных, муниципальных органов управления, образовательных организаций;

 наличие в свободном доступе журналов – бракеража, дегустаций, отзывов родителей и тд.

Мониторинг проводят учредитель общеобразовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием, органы управления общеобразовательной организацией с привлечением, в случае необходимости, родительской общественности.

В мониторинг, помимо указанных показателей, могут включаться и иные показатели.

1.5.2. Принцип системного программного подхода к проблеме развития системы школьного питания.

Системное комплексное совершенствование условий организации питания в

общеобразовательных организациях рекомендуется осуществлять посредством разработки и реализации муниципальных программ по совершенствованию организации питания в

образовательных организациях, что предполагает отбор приоритетных целей, разработку взаимоувязанных мероприятий по их достижению в заданные сроки с максимальной эффективностью при требуемом обеспечении ресурсами.

**Примерное содержание задач программы развития и совершенствования системы организации питания в общеобразовательных организациях Пензенской области:**

- оценка текущего состояния системы организации питания обучающихся

общеобразовательных организаций и разработка будущей модели муниципальной системы организации питания обучающихся, содержащей целевые индикаторы развития, перечень показателей;

- оценка текущего состояния инфраструктуры и приведение её в соответствие требуемым параметрам: модель организации питания должна соответствовать технологическим процессам, которые закладывались при проектировании и создании либо модернизации пищеблока (полный цикл, доготовочный, раздаточный). Приведение деятельности всех учреждений к единым стандартам вне зависимости от формы организации питания (инсорсинг или аутсорсинг);

- оценка существующей системы нормативно-правовых актов, регулирующих вопросы организации питания в образовательных организациях;

- оценка существующей региональной и муниципальной производственно- логистической системы производства/закупки/доставки продуктов в образовательные организации;

- оценка состояния кадрового обеспечения системы организации питания в образовательных организациях квалифицированным персоналом, оценка состояния муниципальной системы повышения квалификации специалистов, занятых в сфере организации питания и совершенствование данной системы;

- оценка существующей системы общественного и родительского контроля и совершенствование данной системы;

- оценка существующей системы формирования культуры здорового питания обучающихся, их родителей и преподавателей, и совершенствование данной системы с учётом необходимости реализации задач Национальных проектов «Образование» и

«Демография».

1.5.3. Принцип соответствия модели организации питания в общеобразовательной организации проектным особенностям пищеблока.

Модель организации питания в образовательных организациях должна соответствовать технологическим процессам, которые закладывались при проектировании и создании либо модернизации пищеблока (полный цикл, доготовочный, раздаточный).

Модель организации питания в образовательных организациях должна соответствовать процессам работы самого учреждения (количество питающихся и пропускная способность залов для приема пищи, время на организацию процесса питания, количество смен приема пищи и посадок за столы и т.п.).

Исходя из типа пищеблока в каждом конкретном учреждении применяется одна из трех моделей организации питания:

 модель полного цикла организации социального питания;

 модель доготовочной организации социального питания;

 модель раздаточной организации социального питания.

При применении модели полного цикла организации питания все технологические операции по организации питания осуществляются на пищеблоке учреждения. На пищеблоке учреждения полного цикла должен соблюдаться принцип поточности выполнения технологических операций, должны исключаться встречные и перекрестные потоки кулинарных полуфабрикатов и пищевой продукции, загрязненной и чистой транспортировочной тары, наплитной посуды и инвентаря. На пищеблоке должны быть выделены специальные помещения для приемки, входного контроля и хранения сырья; для предварительной обработки поступившего сырья и продукции; цеха горячей кулинарной обработки сырья; помещения для отгрузки, сервировки готовой продукции; помещения для обработки тары и упаковки.

При применении модели доготовочной организации питания в товаропроводящей цепочке организации питания выделяются комбинаты питания (либо производственно- логистические комплексы), на которых организовано производство кулинарных изделий из полуфабрикатов, в т.ч. высокой степени готовности. На доготовочных пищеблоках остаются только «чистые» операции по тепловой обработке кулинарных полуфабрикатов, и организации обслуживания, исключаются «грязные» операции по первичной обработке сырья.

При применении модели раздаточной организации питания все операции по тепловой кулинарной обработке сырья вынесены на комбинаты питания либо на производственно-логистические комплексы. Пищеблоки учреждений не оснащены горячими цехами и осуществляют операции только по регенерации (разогреву) приготовленных и охлажденных блюд, а также осуществляют раздачу и сервировку. При данной модели возможно применение как технологии cook&hold (приготовление и раздача), так и современных технологий, основанных на технологии cook&chill (приготовление и охлаждение).

В соответствии с пунктом 2.4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при организации питания хозяйствующими субъектами должны соблюдаться следующие требования.

Пунктом 2.4.6.1 установлено, что в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовив полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

Пунктом 2.4.6.2 установлено, что помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

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.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

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

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

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.

Пунктом 2.4.6.3. установлено, что обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

**2. Основные принципы организации рационального здорового питания учащихся**

2.1. Рациональное питание учащихся должно предусматривать поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным физиологическим потребностям. Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных законодательством о качестве и безопасности пищевых продуктов, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

2.2. Основными принципами рационального питания являются:

 соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма;

 удовлетворение физиологической потребности в пищевых веществах;

 оптимальный режим питания, то есть физиологически обоснованное распределение количества потребляемой пищи в течение дня.

В соответствии с этими принципами питание учащихся должно быть сбалансировано по содержанию основных пищевых веществ.

2.3. Суточная потребность в основных пищевых веществах и энергии, а также витаминах и минеральных веществах для учащихся определяется в соответствии с нормами и требованиями санитарных норм и правил.

2.4. Обучающиеся общеобразовательных организаций, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда. В соответствии с методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.

**Таблица 1. Режим питания по приемам пищи**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 смена | | | 2 смена | | |
| Прием пищи | Часы приема | % к  суточной калорий- ности | Прием  пищи | Часы приема | % к  суточной калорий- ности |
| Завтрак | 9.30-11.00 | 20-25 | Завтрак | 7.30-8.30 | 20-25 |
| Обед | 13.30-14.30 | 35 | Обед | 12.30-13.30 | 30-35 |
| Полдник | 15.30-16.30 | 10-15 | Полдник | 15.30-16.30 | 10-15 |
| Ужин | 18.30-19.30 | 20-25 | Ужин | 18.30-19.30 | 20-25 |

2.5. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи. Завтрак для обучающихся 1-4 классов должен содержать 12-16 г белка, 12- 16 г жира и 48-60 г углеводов, для обучающихся старших классов — 15-20 г белка, 15-20 г жира и 60-80 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.

2.6. Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед, в зависимости от возраста обучающегося, должен 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.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака. В различных приемах пищи в один день не допускается повторение одних и тех же блюд. 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 paгy и пр.).

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

 продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макро

- микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

 пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, caxapa и соли.

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

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

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 (завтраков, обедов, полдников, ужинов) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов.

**Таблица 2. Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование пищевой продукции или группы**  **пищевой продукции** | **Итого за сутки** | |
| **7-11 лет** | **12 лет и**  **старше** |
| 1 | Хлеб ржаной | 80 | 120 |
| 2 | Хлеб пшеничный | 150 | 200 |
| 3 | Мука пшеничная | 15 | 20 |
| 4 | Крупы, бобовые | 45 | 50 |
| 5 | Макаронные изделия | 15 | 20 |
| 6 | Картофель | 187 | 187 |
| 7 | Овощи (свежие, мороженые, консервированные),  включая соленые и квашеные\*, в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 280 | 320 |
| 8 | Фрукты свежие | 185 | 185 |
| 9 | Сухофрукты | 15 | 20 |
| 10 | Соки плодоовощные, напитки витаминизированные,  в т.ч. инстантные | 200 | 200 |
| 11 | Мясо 1-й категории | 70 | 78 |
| 12 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 15 | 20 |
| 13 | Птица (цыплята-бройлеры потрошеные — 1 кат) | 35 | 53 |
| 14 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое | 58 | 77 |
| 15 | Молоко 2,5%; 3,5% | 300 | 300 |
| 16 | Кисломолочная пищевая продукция | 150 | 180 |
| 17 | Творог (не более 9% м.д.ж.) | 50 | 60 |
| 18 | Сыр | 10 | 12 |
| 19 | Сметана (не более 15% м.д.ж.) | 10 | 10 |
| 20 | Масло сливочное | 30 | 35 |
| 21 | Масло растительное | 15 | 18 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 22 | Яйцо, шт. | 1 | 1 |
| 23 | Caxap\*\* | 30 | 35 |
| 24 | Кондитерские изделия | 10 | 15 |
| 25 | Чай | 0,4 | 0,4 |
| 26 | Какао-порошок | 1,2 | 1,2 |
| 27 | Кофейный напиток | 2 | 2 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 1 | 2 |
| 29 | Крахмал | 3 | 4 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |
| 31 | Специи | 2 | 2 |

Примечание: в период проведения спортивных соревнований, сборов (игр), слетов и

т.п. нормы питания должны быть увеличены не менее чем на 10%.

\* - соленые и квашеные овощи - не более 10% от общего количества овощей.

\*\* - в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих caxap, выдача caxapa должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции.

Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии и на основании медицинского заключения.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюду) по пищевым и биологически активным веществам.

**Таблица 3. Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вид пищевой продукции** | **Macca, г** | **Вид пищевой продукции-**  **заменитель** | **Macca, г** |
| Мясо говядины | 100 | Мясо кролика | 96 |
| Печень говяжья | 116 |
| Мясо птицы | 97 |
| Рыба (филе) | 120 |
| Творог 9% | 120 |
| Баранина II кат. | 97 |
| Конина I кат. | 104 |
| Мясо лося (промышленного  производства) | 95 |
| Оленина (промышленного  производства) | 104 |
| Консервы мясные | 120 |
| Молоко питьевое | 100 | Творог 9% | 20 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 3,2% м.д.ж. |  | Мясо (говядина I кат.) | 15 |
|  |  | Мясо (говядина II кат.) | 15 |
|  |  | Рыба (филе) | 20 |
|  |  | Сыр | 10 |
|  |  | Яйцо куриное | 20 |
| Творог 9% | 100 | Мясо говядина | 90 |
|  |  | Рыба (филе) | 100 |
| Яйцо куриное (1 шт.) | 40 | 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 | 15 |
|  |  | Kypaгa | 15 |
|  |  | Изюм | 20 |

2.8. Разрабатываемое для обучающихся 1-4 классов меню должно отвечать следующим рекомендациям:

2.8.1. Энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять 400-550 ккал

(20-25% от суточной калорийности), обеда — 600-750 ккал (30-35%).

2.8.2. При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций

(блюд).

2.9. 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 (Приложение 2).

2.10. Организация дополнительного питания в образовательной организации может осуществляться с использованием специализированных торговых автоматов с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

**Таблица 4. Рекомендуемая масса порций блюд для обучающихся различного возраста**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюд** | **Macca 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 |
| Закуски (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 |

**3. Требования к помещениям и материально-техническому оснащению школьных столовых**

3.1. Организация горячего питания учащихся по месту учебы должна осуществляться, как правило, в школьных столовых, состав и площади помещений которых следует принимать в зависимости от проектного количества классов и численности учащихся в них.

3.2. В небольших по вместимости начальных (особенно сельских) школах, где функционирование отдельной столовой нецелесообразно, организация питания учащихся может осуществляться путём подвоза из близлежащих образовательных организаций в установленное по графику время. При удалении столовой от школы на расстояние 3 - 5 км необходимо оборудовать отдельное помещение, доставляя горячее питание в групповых термосах от базовой столовой.

3.3. Объемно-планировочные и конструктивные решения школьных столовых, санитарно-технические и электротехнические устройства, противопожарные и другие требования, предъявляемые к ним, должны приниматься в соответствии с действующими нормами и правилами.

3.4. 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.

3.5. 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 (1-е, 2-е или 3-e 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-ro 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-х 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 гр, следовательно, для гарниров необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом по 40 л (400 х 150 гр).

Объем (выход) основных блюд (из мяса, рыбы, птицы) составляет не менее 80 гр.

Для основных блюд необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом 20 л (400 чел. х 80 гр).

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 гастроемкостями 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.).

3.6. Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

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 поддерживает 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:

- не менее 2-х моечных ванн (или одной 2-х секционной) с обеспечением горячей и

холодной воды к ним через смесители с душевыми насадками;

- раковина для мытья рук;

- два цельнометаллических производственных стола: один — для термоконтейнеров, второй — для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.);

- холодильник (холодильный шкаф);

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

Перед входом в комнату для приема пищи или непосредственно в комнате

устанавливается не менее 2-х раковин для мытья рук обучающихся.

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

**Таблица 6. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений пищеблоков общеобразовательных организаций**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование**  **производственного помещения** | **Оборудование** |
| Склады | Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и  низко-температурные 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 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 чacы |
| Помещение для  нарезки хлеба | Производственный стол, хлеборезательная 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 пароконветомат, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук, настенные часы |
| Раздаточная зона | Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным  прилавком (витриной, секцией) |
| 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), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук |

28

|  |  |
| --- | --- |
| 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 |

**4. Организация обслуживания учащихся горячим питанием**

4.1. Основным направлением организации питания учащихся следует считать реализацию скомплектованных рационов.

4.2. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены

определенные столы, а за учащимися класса (группы) - индивидуальные места за столами

- в соответствии с их ростовыми данными.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий, не более чем в две перемены на каждой смене для обеспечения условий для питания детей всех возрастных категорий).

Отпуск учащимся питания в столовой разрабатывается исходя из режима учебных занятий руководством столовой совместно с дирекцией школы, родительским и ученическим комитетами, утверждается директором школы и вывешивается на видном месте. Контроль за соблюдением графика посещения столовой и порядком во время приема пищи учащимися должен возлагаться на дежурного преподавателя. Дежурный преподаватель, а также заместитель директора, ответственные за организацию питания школьников, должны определяться отдельным распоряжением руководителя образовательной организации.

4.4. При разработке графика следует учитывать необходимость полного (100%)

обеспечения учащихся первой смены горячими завтраками.

4.5. Рекомендуется организовывать завтраки в соответствии с требованиями рационального питания на двух (после второго и третьего уроков) больших переменах в четыре потока, а обедов - после пятого урока в два потока, что позволит обеспечить длительность интервалов между отдельными приемами пищи в пределах не более 3,5 - 4 часов.

В общеобразовательных организациях, в которых увеличить число посадочных мест в столовых невозможно по объективным причинам (или в переходный период до проведения реконструкции и/или модернизации пищеблока), целесообразно внедрить систему гибких перемен (гибкое или скользящее расписание): учебные занятия для 1-4 классов начинаются раньше или позже начала учебных занятий для обучающихся 5-11 классов (с учётом режима 1-ой или 2-ой смены) и соответственно время перемен для 1-4 классов не совпадает со временем перемен для 5-11 классов.

В общеобразовательных организациях, в которых увеличить число посадочных мест в столовых невозможно по объективным причинам (или в переходный период до проведения реконструкции и/или модернизации пищеблока), возможно введение в Учебный план для 1-4 классов отдельного урока «Урока питания». В рамках времени «Урока питания» обучающиеся 1-4 классов смогут получать горячее питание (часть времени урока) и обучатся в оставшееся время столовому этикету, узнавать о правилах здорового питания, режиме питания, о полезных и вредных продуктах и т.д. (на основе существующих или разработанных учебных курсов). Такой урок возможно вводить только в 1 классах, в 1-2 классах, в 1-3 классах или с 1 по 4 классы, в зависимости от выбора и условий в каждом конкретном случае.

**5. Обеспечение контроля за качеством и организацией питания обучающихся**

6.1. Руководитель общеобразовательной организации является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся. Контроль за работой школьных столовых должен осуществляться администрацией образовательной организации, ее учредителем, надзорными и уполномоченными органами, родительской общественностью. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся, обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

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

- проведение производственного контроля, основанного на принципах XACCП;

- 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, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

**Таблица 8. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания общеобразовательных организаций**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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  исследования смывов на наличие санитарно- показательной микрофлоры (БгкП) | Объекты  производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 5-10 смывoв | 1 рaз в год |
| 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 |

6.2. 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 школы. 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.

6.3. В производственно-логистических комплексах контроль за качеством поступающего сырья, различных видов полуфабрикатов и готовых изделий должен возлагаться на технологическую лабораторию, без разрешения которой отправка продукции в школьные столовые-доготовочные не допускается.

6.4. В столовых, где производится питание из сырья по полному циклу в соответствии с планировочными решениями, должны приниматься меры по организации самостоятельной системы лабораторного контроля входного сырья.

6.5. Повседневный контроль за работой школьной столовой должен осуществляться при взаимодействии с родителями обучающихся. Право родителей на осуществление контроля должно быть закреплено в договорах, заключаемых между родителями и организацией, осуществляющей питание (образовательная организация, оператор питания). Организация родительского контроля может осуществляться родителями индивидуально в ежедневном режиме в форме личного контроля процесса организации питания, в форме анкетирования родителей и детей, 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, а также включать в договоры, заключаемые с родителями обучающихся на организацию питания. Результаты проверок должны отражаться в контрольных журналах. Рекомендуется использовать при организации контроля современные информационные технологии (публикация результатов контроля в сети интернет, возможность направлять информацию о результатах контроля с помощью интернет-сайтов, мобильных приложений и т.д.) Персональная ответственность за организацию ежедневного родительского контроля возлагается на директора школы.

6.6. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания

детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

 органолептические и вкусовые качества блюд, выдаваемых учащимся, в рамках ежедневных дегустаций;

 соответствие реализуемых блюд и масса порций утвержденному меню;

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

 условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;

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

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

 вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;

 информирование родителей и детей о здоровом питании;

 наличие в свободном доступе (в т.ч. на стендах) информации о двухнедельном цикличном меню, ежедневном меню, обоснование причин замены блюд (в случае наличия замен) по сравнению с двухнедельным цикличным меню, о поставщиках продуктов, сертификатах, результатов проводимых лабораторных исследований, информации о виде и типе пищеблока согласно проектно-планировочным решениям конкретной школы, информации об организаторе питания, контактная информация руководителей организации, осуществляющей питание, органов осуществляющих надзор за системой школьного питания;

 соответствие фактического использования пищеблока его типу и виду в соответствии с конструктивно-планировочными решениями и особенностей его использования согласно требованиям действующих СанПиНов;

 наличие в свободном доступе журналов дегустаций, специальных журналов по снятию бракеража, а также журналов, фиксирующих отзывы родителей о блюдах, получаемых школьниками, и замечания к блюдам или санитарному состоянию обеденного зала.

6.7. Рекомендуется обеспечить возможность представителям родительской общественности провести регулярную оценку (не реже 1 раза в месяц) санитарного состояния пищеблока и его фактического использования в соответствии с конструктивно- планировочными решениями. Для этого рекомендуется сформировать специальную группу родительского контроля, программу обучения групп родительского контроля основным требованиям СанПиН к состоянию и использованию пищеблока, обеспечить возможность ротации состава группы. В рамках работы группы родительского контроля необходимо обеспечить возможность у представителей родительской общественности провести оценку организации приготовления кулинарной продукции, включая возможность проверки товаро-сопроводительных документов на продукты питания, условий хранения, маркировки продуктов питания, а также получить доступ на производство готовой кулинарной продукции (полуфабрикатов) в случае, если в образовательной организации пищеблок является буфет-раздаточной (доготовочной).

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

6.9. Информация о проведенных мероприятиях в рамках родительского контроля должна размещаться в открытом доступе на сайте образовательной организации и оператора питания не позднее трех дней с даты проведения контроля вместе с возражениями, сроками устранения замечаний от организации, осуществляющей организацию питания. Информация о проведённом родительском контроле вкусовых качеств готовых блюд (дегустации) должна отражаться в ежедневном журнале дегустации и на сайте образовательной организации и оператора питания.

6.10. Информация о ежедневном меню, а также о цикличном меню должна размещаться на видном месте в столовой образовательной организации, а также в сети интернет на сайте образовательной организации и организации общественного питания. В случае изменения меню, такая информация должна публиковаться в столовой образовательной организации и в сети интернет с указанием причины изменения.

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

**7. Обеспечение питанием обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании**

7.1. В соответствии с Конституцией Российской Федерации дети имеют право на здоровую среду обитания и здоровое питание, в том числе с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).

7.1.1. *Аллергия.* В России по данным многих исследований больше всего заболевших пищевой аллергией приходится на возраст от 5 до 12 лет. Анализ данных многочисленных исследований об этиологической структуре пищевой аллергии у детей старшего возраста показал, что у школьников и подростков чаще всего отмечается аллергия к овощам, фруктам, орехам, шоколаду, цитрусовым, клубнике, экзотическим специям. Исследования по изучению молекулярной характеристики аллергенов в растениях и пищевых продуктах доказывают, что причиной развития пищевой аллергии у детей старшего возраста и взрослых является не алиментарный путь, а перекрестные реакции между данными аллергенами. Многие исследователи отмечают, что с увеличением возраста дети в большинстве случаев хорошо переносят многие продукты, и связывают это с созреванием иммунной системы гастроинтестинального тракта и формированием оральной толерантности.

К высокоаллергенным продуктам относятся – все цитрусовые, клубника, земляника, малина, ежевика, ананасы; морковь, помидоры, болгарский перец, редька; яйца; сосиски и колбасы, курица, морская рыба; цельное коровье молоко, сыры и йогурты с добавками; какао, шоколад, орехи, мед, соки.

В питании данной группы детей должны быть исключены продукты, провоцирующие у них аллергическую реакцию.

7.1.2. *Диабет.* Рацион питания детей с диабетом абсолютно полноценный и

сориентирован на полезное для здоровья питание всех детей. Им не нужны специальные

«диабетические» продукты. Но у детей с диабетом важно скорректировать влияние поступившего инсулина и потребляемой пищи на содержание сахара в крови. Сахар в крови повышают лишь те продукты, которые содержат углеводы. Это: хлеб, крупы, мюсли, кукурузные хлопья; картофель, макаронные изделия, молоко и молочные продукты; сахар, мёд, кондитерские изделия, выпечка, мороженое, сладкие напитки с сахаром; фрукты, фруктовые соки. Количество углеводных продуктов должно всегда соответствовать вводимой дозе инсулина. Есть продукты, которые почти не повышают сахар в крови. Детям можно их есть в промежутках между основными приёмами пищи: сырые овощи, например, морковь, помидоры, перец; фруктовый и травяной чай без сахара.

Для детей, больных сахарным диабетом, в обязательном порядке должно быть организовано питание с интервалом в приеме пищи не более 4 часов. В рацион питания должны быть включены продукты животного и растительного происхождения – источники полноценного белка (творог, мясо, рыба, птица, мясо, сыр, гречка, рис, фасоль, овес). Углеводы должны иметь низкий гликемический индекс (овощи – перец сладкий, баклажан; брокколи, цветная капуста, спаржевая фасоль; свежая зелень, листовая зелень; свежие фрукты, бобовые, коричневый рис, макаронные изделия из муки твердых сортов или цельнозерновые макаронные изделия). Углеводы с высоким гликемическим индексом должны быть полностью исключены из питания.

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 родителями, определен порядок организации и время проведения перекусов.

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

Для детей, приносящих еду из дома, в соответствии с медицинскими показаниями, приготовленную родителями должны быть обеспечены условия для ее хранения (холодильник, шкаф), и разогрева (микроволновая печь). Работники столовой должны быть проинформированы о детях, больных сахарным диабетом, и быть проинструктированы о действиях в случае возникновения у них гипогликемии, а также особенностях организации питания.

7.1.3. *Целиакия.* Большинство продуктов для больных целиакией на российском рынке представлены производителями стран Евросоюза, а поэтому имеют высокую стоимость, что затрудняет использование данной продукции в питании детей, больных целиакией. В некоторых регионах Российской Федерации зачастую невозможно приобрести данные продукты или их ассортимент значительно ограничен, к тому же данная продукция имеет очень высокую стоимость, поэтому не все родители могут позволить купить данные продукты питания. Большой проблемой является неготовность или отсутствие желания отечественных предприятий вкладываться в специфическое и ответственное производство продукции для людей с диагнозом целиакия. Кроме того, отсутствует нормативно-правовая база по соблюдению норм содержания глютена (белка злаковых культур) в данной продукции и ее маркировке. При этом маркировка продуктов значком перечеркнутый колосок или надписью «без глютена» уже давно принята во многих странах мира.

Приготовление питания для детей с диагнозом целиакия имеет ряд особенностей. Необходимо обеспечить чистоту приготовления продукции для них, а именно требуется наличие отдельной посуды, оборудования и мест приготовления, чтобы полностью исключить возможность попадания в еду этих детей глютена, т.к. даже незначительное

загрязнение продукта глютеном способно привести больного целиакией к серьезным последствиям - дисфункциям, воспалительным и онкологическим заболеваниям ЖКТ, анемии, гипотрофии, бесплодию.

Диетотерапия при целиакии основана на принципе исключения из потребляеиой пиши токсичного для этих больных глютена. Из пищевого рациона полностью должны быть исключены продукты и блюда, содержащие проламин – одну из 4 фракций белка пищевых злаков. Самое высокое содержание проламина имеют пшеница, рожь (33-37%) и просо (55%), умеренное количество обнаруживается в овсе (10%). Таким образом, в список запрещенных попадают все продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, просо, ячмень и овес. Также исключаются продукты промышленного производства, содержащие скрытые блюда – 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. Безглютеновое питание – единственный способ этиотропной профилактики.

Частой причины нарушения диеты является ее неосознанное нарушение в связи с отсутствием маркировки безглютеновых продуктов, необоснованная замена продуктов при технологии приготовления блюд при отсутствии необходимой настороженности со стороны персонала пищеблока. 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 разделочных 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 ребенком из дома. Кухонная и столовая посуда, инвентарь моется в отдельной моечной ванне или отдельной, специально выделенной емкости с последующим ополаскиванием в проточной воде.

Информация о детях, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющейся патологии, доводится до классных руководителей.

Классным руководителям классов, в которых есть дети, 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.

**Особенности организации питания детей, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, содержатся в методических рекомендациях МР 2.4.0162-19 (утверждённых Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019), в которых, в том числе представлены рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи и набор технологических карт на блюда для питания, которые рекомендуется использовать при составлении меню.**

**8. Обеспечение мероприятий по формированию культуры здорового питания**

8.1. Общеобразовательная организация – один из основных источников формирования культуры здорового питания и правильного пищевого поведения детей (наряду с семьёй). Системная работа по формированию культуры здорового питания включает три направления:

1) рациональная организация питания;

2) включение в воспитательный и учебный процесс образовательных программ формирования культуры здорового питания;

3) просветительская работа с детьми, их родителями (законными представителями), педагогами и специалистами образовательных учреждений.

Только сочетание всех направлений работы поможет создать такую среду, в которой возможно формирование культуры здорового питания и здорового образа жизни. Особенно важно при решении данной проблемы привлечь родителей и сделать их своими союзниками.

8.2. Цель деятельности педагогов по организации работы с родителями - формирование культуры здорового питания детей как составляющей здорового образа жизни. Задачи:

- просветительская - способствовать пониманию необходимости формирования здорового питания детей; организации рационального питания детей и подростков; профилактики поведенческих рисков здоровья, связанных с нерациональным питанием детей и подростков; просвещение родителей в вопросах здорового питания;

- консультативная – уметь находить методы эффективного воздействия на ребёнка;

- коммуникативная – получить возможность обмена опытом по формированию культуры здорового питания; информацию о народных традициях, связанных с питанием, расширить знания об истории и традициях питания своего народа, формировать чувства уважения к культуре своего народа и культуре и традициям других народов.

8.3. В образовательных организациях рекомендуется использовать разнообразные формы взаимодействия с семьей.

Формы познавательной деятельности, в которых могут быть затронуты проблемы здорового питания: общественные форумы знаний, творческие отчеты, дни открытых занятий, праздники знаний и творчества, выпуск предметных газет и т. д.

Особое внимание необходимо уделять проведению родительских собраний. На них обсуждаются проблемы жизни детского и родительского коллективов, но содержание не должно сводиться к монологу преподавателя или специалиста. Это - взаимный обмен мнениями, идеями, совместный поиск. Тематика собраний может быть разнообразной:

«Мы - за здоровое питание», «О «правильных» и «неправильных» продуктах», «Учимся правильно питаться», «Народные традиции здорового питания», «Основные принципы организации рационального питания в дошкольном и школьном возрасте», «Рацион питания дошкольника», «Режим и гигиена питания дошкольников» и др.

Заслуживают внимания тематические конференции по обмену опытом формирования у детей (на всех уровнях) привычки к разумному питанию. Такая форма вызывает интерес, привлекает внимание родительской и педагогической общественности, деятелей науки и культуры, представителей общественных организаций.

**9. Кадровое обеспечение системы организации питания квалифицированным персоналом**

9.1. В штате организации, оказывающей услуги питания для обучающихся и воспитанников (как аутсорсинг, так и инсорсинг), должно быть обеспечено в зависимости от применяемой модели организации питания наличие специалистов: технологи, технологи-калькуляторы, приемщики, товароведы, повара и т.п. Квалификация персонала должна соответствовать профессиональным стандартам и требованиям.

9.2. Совершенствование условий организации питания в общеобразовательных организациях необходимо начинать с совершенствования подготовки (переподготовки) и повышения квалификации кадров в сфере организации питания в образовательных организациях.

**10 Порядок организации информационно-просветительской работы**

10.1. На сайтах Министерства образования Пензенской области, муниципальных органов управления, образовательных организаций рекомендуется создать специализированный раздел «Организация питания в образовательных организациях», содержащий актуальные нормативные правовые документы федерального, регионального и муниципального уровней, регулирующие вопросы школьного питания.

10.2. Необходимо подключение региональных средств массовой информации для освещения положительных изменений в системе школьного питания: публикации в газетах и журналах, теле- и радиопередачи, размещение информации на сайтах в сети Интернет.

10.3. Информацию о мероприятиях регионального уровня по совершенствованию организации школьного питания необходимо размещать на сайте Министерства образования. На сайтах общеобразовательных учреждений должны быть освещены мероприятия, проводимые в этих учреждениях: закупка нового оборудования, проведение конкурсов на лучшее блюдо, лекций и семинаров для родителей по вопросам здорового питания, должно быть опубликовано школьное меню и т.д. В обязательном порядке на сайтах региональных, муниципальных органов управления, образовательных организаций должна размещаться информацию об организации питания, предоставленная уполномоченным органом.

10.4. Эффективным способом работы с родительской общественностью является создание на сайтах органов власти и общеобразовательных организаций разделов по консультированию населения в режиме «вопрос-ответ», предоставляющих возможность оперативно получить разъяснения у специалистов, а также своевременного урегулирования спорных ситуаций и конфликтов.

10.5. Необходимо предусмотреть создание условий для формирования положительного отношения к питанию в школе у обучающихся, воспитанников, их родителей и педагогов, для чего возможна разработка дизайн-проектов школьных столовых.