



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ПОКАЧИ
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА-ЮГРЫ
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ

ПРИКАЗ

от 27.05.2021

№ 193- О

Об утверждении стандарта качества муниципальной услуги «Предоставление питания», предоставляемой муниципальными общеобразовательными организациями, подведомственными управлению образования администрации города Покачи

На основании пункта 13 части 1 статьи 16 Федерального закона от 06.10.2003 №131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», закона Ханты-Мансийского автономного округа - Югры от 01.07.2013 № 68-оз «Об образовании в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре», Законом Ханты-Мансийского автономного округа - Югры от 30.01.2016 № 4-оз «О регулировании отдельных отношений в сфере организации обеспечения питанием обучающихся в государственных образовательных организациях, частных профессиональных образовательных организациях, муниципальных общеобразовательных организациях, частных общеобразовательных организациях, расположенных в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре», постановления Правительства Ханты-Мансийского автономного округа - Югры от 04.03.2016 № 59-п «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре», постановлением администрации города Покачи от 10.11.2015 №1243 «Об утверждении Порядка осуществления функций и полномочий учредителя муниципальных учреждений города Покачи»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить стандарт качества муниципальной услуги «Предоставление питания» (далее – стандарт), предоставляемой муниципальными общеобразовательными организациями, подведомственными управлению образования администрации города Покачи.

2. Главному специалисту управления образования администрации города Покачи (Пашина Ю.И.) довести приказ до сведения руководителей общеобразовательных организаций, подведомственных управлению

образования администрации города Покачи.

3. Руководителям общеобразовательных организаций, подведомственных управлению образования администрации города Покачи, обеспечить предоставление питания обучающимся в муниципальных общеобразовательных организациях города Покачи в соответствии с утверждённым стандартом.

4. Приказ управления образования администрации города Покачи от 28.12.2018 № 458-О «Об утверждении стандарта качества муниципальной услуги «Предоставление питания», предоставляемой муниципальными общеобразовательными организациями, подведомственными управлению образования администрации города Покачи» признать утратившим силу.

5. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя начальника управления образования администрации города Покачи И.В. Хромову.

Начальник управления образования
администрации города Покачи



Л.П. Черипенко

**Стандарт качества муниципальной услуги «Предоставление питания»,
предоставляемой муниципальными общеобразовательными организациями,
подведомственными управлению образования администрации города Покачи**

1. Общие положения

Стандарт качества муниципальной услуги «Предоставление питания» (далее – Стандарт) является основным документом, регламентирующим систему организации питания в муниципальных общеобразовательных организациях города Покачи и обязателен для исполнения в муниципальных общеобразовательных организациях города Покачи.

Основная цель – сохранение и укрепление здоровья обучающихся путем оптимизации их питания в муниципальных общеобразовательных организациях города Покачи.

Задачи:

обеспечение безопасности, качества и доступности питания;
установление унифицированных требований к организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях города Покачи.

Стандарт представляет собой совокупность требований к:

безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в муниципальном общеобразовательном учреждении;

технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для муниципальных общеобразовательных учреждений;

экономическим условиям организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях;

условиям обеспечивающие формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию;

результатам применения данного стандарта в организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях.

Стандарт формирует основу для разработки локальных актов в сфере питания в общеобразовательных организациях, совершенствования организации систем управления, установления обязательных требований, относящихся к компетенции руководителей муниципальных общеобразовательных организаций города Покачи.

2. Учреждения, в отношении которых применяется Стандарт

1. Настоящий Стандарт применяется в отношении:

1) муниципальных общеобразовательных организаций (далее - организация), подведомственных управлению образования администрации города Покачи (далее – управление образования), получивших муниципальное задание на оказание муниципальной услуги «Предоставление питания» обучающимся в муниципальных общеобразовательных организациях города Покачи» (далее - услуга).

2) негосударственных (немуниципальных) организаций, в том числе социально ориентированных некоммерческих организаций, непосредственно предоставляющих услугу в соответствии с заключёнными контрактами (договорами, соглашениями).

Услуга оказывается в муниципальных общеобразовательных организациях города Покачи.

2. Информация о местонахождении, справочных телефонах, адресах электронной почты, адресах официальных сайтов организаций, предоставляющих услугу, размещена на официальном сайте администрации города Покачи www.admpokachi.ru (город Покачи).

3. Порядок получения доступа к муниципальной услуге

1. Организация питания обучающихся обеспечивается общеобразовательными организациями в соответствии с государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

2. Предоставление услуги осуществляется в общеобразовательной организации в соответствии с порядком, установленным локальным актом муниципальной общеобразовательной организации.

3. Потребителями (получателями) услуги являются учащиеся, находящиеся в списочном составе школы, в учебное время.

4. Заявителем на получение услуги является один из родителей (законных представителей) получателя услуги, обратившийся с заявлением о предоставлении услуги (далее - заявитель).

От имени заявителя могут выступать иные лица, имеющие право в соответствии с законодательством Российской Федерации либо в силу наделения их заявителями в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, полномочиями выступать от их имени (далее - представитель заявителя).

4. Требования к составу, пищевой ценности, объёму, качеству питания и условиям приёма пищи в муниципальных общеобразовательных организациях

4.1. Требования к безопасности и качеству питания

Все продукты и блюда, используемые в питании обучающихся и воспитанников в общеобразовательном учреждении, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.3.2.1078-01 и Разделам 2 и 22 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

4.2. Требования к безопасности используемой посуды

Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами, содержащимися в Разделе 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

Столовые общеобразовательных учреждений должны быть обеспечены 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.

Не допускается использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные

доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Требования к мытью и хранению столовой посуды и приборов изложены в СП 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 1.2.3685-21.

4.3. Требования к удовлетворению физиологических норм потребностей в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных минорных веществах

Каждый обучающийся и воспитанник должен быть обеспечен пищевыми веществами, необходимыми ему для нормального роста, развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа, с учетом его возрастных и физиологических потребностей, а также времени пребывания в общеобразовательном учреждении: (СанПиН 2.4.3648-20, СанПиН 2.4.1.3049-13, МР 2.3.1.24.32-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации», СанПиН 2.4.3259-15, СанПиН 2.4.4.3155-13.

Каждый обучающийся и воспитанник общеобразовательных учреждений должен получить в школе 25-65% пищевых веществ, необходимых ему для нормального роста, развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа согласно нормам физиологических потребностей.

4.4. Требования к ассортименту продуктов, перечни разрешенных и не разрешенных продуктов для организации питания обучающихся

Ассортимент продуктов, входящих в рационы питания обучающихся общеобразовательных организаций, должен быть разнообразным, а сам рацион сбалансированным по основным пищевым веществам и отвечать основным принципам здорового питания.

В соответствии с этими принципами рационы питания должны включать все основные группы продуктов, а именно мясо и мясопродукты, рыбу и рыбопродукты, молоко и молочные продукты, яйца, масло сливочное, масло растительное, овощи и фрукты, хлеб и хлебобулочные изделия, крупы, макаронные изделия и бобовые, сахар и кондитерские изделия.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 устанавливает следующий перечень продуктов для организации питания обучающихся. Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для составления циклического меню определяется в соответствии с приложением 3 к МР 2.4.5.0146–19. В случае отсутствия некоторых продуктов (творога, птицы и др.) следует предусмотреть возможность их замены. Таблица замены продуктов по белкам приведена в приложении 4 к МР 2.4.5.0146–19. В осенне-зимний период и весной рекомендуется увеличение в суточном рационе продуктов белково-жировой направленности (среднежирные и жирные сорта рыбы, мясо животных и птицы), сливочного и нерафинированного растительного масла, снижение потребления простых углеводов (мука, макаронные изделия, сахара).

В рационы питания при организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях не допускается включать и использовать пищевые продукты и изготавливать блюда, содержащие облигатные аллергены, эфирные масла, значительные количества соли и жира. Перечень пищевой продукции и блюд, которые не допускается при организации

питания обучающихся в общеобразовательных организациях в соответствии с приложением 6 к СанПиН 23/243590-20.

4.5. Требования к среднесуточным наборам продуктов (рационам) для разных возрастных групп обучающихся с учетом региональных особенностей и специфики образовательного процесса

С целью снижения риска развития избыточной массы тела, ожирения, сахарного диабета II типа, кариеса, гипертонической болезни в рационах питания обучающихся должно быть уменьшено содержание сахара, кондитерских изделий, соли, поэтому устанавливаются требования к среднесуточным наборам продуктов (рационам) для разных возрастных групп обучающихся.

СанПиН 2.3/2.4.3590–20 определяет рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов (минимальные) для организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов (минимальные) представлены в приложении 7 (табл. 1, 5) к СанПиН 2.3/2.4.3590–20. При разработке этих наборов предусмотрено использование продуктов отечественного и регионального производства.

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов для организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях 7–18 лет в организованных коллективах, проживающих на территории Арктической зоны Российской Федерации, устанавливаются в соответствии с приложением 2 к МР 2.4.5.0146–19. Откорректированные в соответствии с приложением 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590–20 рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов для организации питания обучающихся 7–18 лет в общеобразовательных организациях, проживающих на территории Арктической зоны Российской Федерации представлены в табл. 4.1 настоящего Стандарта.

4.6. Требования к меню и методика его формирования, требования к объему порций, примерное меню

Питание обучающихся в общеобразовательной организации должно осуществляться посредством реализации разработанного основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях 6-13 к СанПиН 2.3/2.4.3590–20.

Основное и дополнительное меню должно утверждаться руководителем общеобразовательной организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания обучающихся меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем общеобразовательной организации, в которой организуется питание обучающихся.

В случае если в организации питания обучающихся принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем общеобразовательной организации, в которой организуется питание обучающихся.

Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Питание обучающихся должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей

замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590–20).

Меню позволяет распределять продукты в течение дня с учетом их калорийности и химического состава. При составлении меню следует учитывать:

- режим функционирования и режим обучения общеобразовательной организации;
- утвержденный среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем порций для этих групп;
- нормы потерь при механической и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- суммарные объемы блюд по приемам пищи;
- данные о пищевой и энергетической ценности продуктов и блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении.

Составление меню рекомендуется начинать с обеда, так как он включает наибольшее количество продуктов и блюд и для его приготовления расходуется максимальное количество мяса, рыбы, субпродуктов, овощей и др. При составлении меню особое внимание необходимо обратить на разнообразие блюд в течение дня и всей недели в сочетании продуктов животного и растительного происхождения.

Включение в меню максимально широкого ассортимента продуктов является гарантией того, что обучающийся получит достаточное количество всех необходимых ему пищевых веществ; при этом одним из важных условий разнообразия питания является разнообразие блюд, изготавливаемых из одного и того же продукта.

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

При приготовлении основными приемами кулинарной обработки являются варка, тушение, запекание, ограниченно – жарка, т. е. должны соблюдаться принципы щадящего питания.

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

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура, технология приготовления и информация о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность).

При составлении меню необходимо исключить повторяемость блюд в меню в течение дня и в смежные дни. В смежные дни также следует избегать использования блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных 16 блюдах и т. п.). При наличии супов, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду не должен приготавливаться из этих продуктов.

При формировании рациона питания необходимо включать в него достаточное количество продуктов, являющихся источниками пищевых волокон, к которым относятся плоды и овощи, разнообразные продукты их переработки, а также зерновые культуры и продукты, выработанные на их основе.

Основным критерием правильно составленного меню является его энергетическая ценность (калорийность) и оптимальный уровень основных пищевых веществ, соответствующий физиологическим потребностям.

Замена отдельных продуктов допускается при условии эквивалентности пищевой и энергетической ценности, заменяющих и заменяемых продуктов, а также использования в составе недельного рациона питания всех видов (групп) продуктов, предусмотренных продуктовым набором.

В случае проведения любых замен (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания) обязательным условием является анализ и оценка используемого в течение недели набора продуктов и средненедельной пищевой ценности рациона питания по содержанию микронутриентов (белков, жиров, углеводов), а также энергетической ценности.

При расчете пищевой ценности рациона питания следует пользоваться сведениями о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий, приведенными в технологических картах, а также информацией, приведенной на этикетках готовых пищевых продуктов промышленного производства.

Допускается частичная корректировка рациона в случае переноса выходных дней или праздников.

При составлении меню (завтраков, обедов) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов. Меню разрабатывается с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся. Суточная потребность в пищевых веществах, энергии устанавливается в соответствии с табл. 1, 2 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Питание обучающихся в общеобразовательных организациях должно обеспечивать восполнение теряемых в процессе адаптации витаминов В1, В2, С, А, Е, D, К, фолиевой и пантотеновой кислот, микроэлементов и макроэлементов (кальция, калия и магния). Для проживающих в условиях Крайнего Севера, энерготраты увеличены на 15%, пропорционально увеличена потребность в белках, жирах и углеводах. Для проживающих в условиях Крайнего Севера, с учетом более высокой потребности у северян, увеличивается содержание в рационах питания фосфора, магния, витаминов 17 (С, D, А). Повышение витамина С в суточных рационах обучающихся, проживающих на территории Арктической зоны Российской Федерации, обусловлено необходимостью участия данного витамина в окислительно-восстановительных процессах и в поддержании иммунитета. Кроме того, при увеличении в суточных рационах продуктов животного происхождения требуется и увеличение витамина С, для лучшего усвоения белка.

Согласно МР 2.3.1.2432-08 расход энергии на адаптацию к холодному климату в районах Крайнего Севера увеличивается в среднем на 15 %, а МР 2.4.5.0146-19 (табл. 3-6) устанавливает повышение расхода энергии на адаптацию к холодному климату в осенне-зимний период года и весну для пришлого населения на 10 % (доля белков – 13 %, жиров – 35 %, углеводов – 52 %), для коренного на 14 % (доля белков – 14 %, жиров – 36 %, углеводов – 50 %), а в летний период года для пришлого населения на 5 % (доля белков – 12 %, жиров – 30 %, углеводов – 58 %), для коренного на 7 % (доля белков – 13 %, жиров – 33%, углеводов – 54 %).

4.7. Требования к меню и особенности организации питания обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании

Требования к меню и особенности организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, устанавливаются МР 2.4.0162-19.

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

С целью обеспечения безопасного и здорового питания обучающихся с пищевой аллергией, администрации организации совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы организации питания ребенка, проинформировать классного руководителя (воспитателя), работников столовой о наличии у ребенка пищевой аллергии.

Для постановки ребенка на индивидуальное питание в общеобразовательных организациях родителю ребенка (законному представителю) рекомендуется обратиться к

руководителю общеобразовательной организации с заявлением (обращением или иной принятой в организации формой) о необходимости создания ребенку 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 общеобразовательной организации, совместно с родителем (законным представителем) прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка; для обучающихся с сахарным диабетом – контроля уровня сахара в крови и введения инсулина, особенности в организации питания, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома.

Руководителю общеобразовательной организации рекомендуется проинформировать классного руководителя и работников столовой о наличии в классе обучающихся с заболеваниями – сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия; особенностях организации питания обучающихся, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи.

Об обучающихся с сахарным диабетом рекомендуется дополнительно проинформировать учителя физической культуры (инструктора по физической культуре), 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 ребенка патологии.

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

В случае если принимается решение об организации питания обучающихся 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 ребенка.

Выдача обучающимся общеобразовательных организаций рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

4.8. Требования к дополнительному питанию

Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты общеобразовательных организаций, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора и в соответствии с рекомендуемым санитарными правилами ассортиментом дополнительного питания.

К дополнительному питанию относится так называемая «буфетная продукция» – покупные готовые блюда ограниченного ассортимента или отдельные блюда, изготовленные самим пищеблоком, которые можно купить в буфете, отдельно от основного меню.

При организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях должны соблюдаться следующие требования:

- ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений. Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается;

- для организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

Для свободной продажи в столовых (буфетах) общеобразовательных организациях формируется обязательный и дополнительный ассортименты. Обязательным является

ассортиментный минимум: продукты, входящие в него, должны быть в наличии (в продаже) каждый день. Дополнительный ассортимент определяется возможностью реализации тех или иных продуктов (при их наличии) с учетом имеющегося торгового оборудования и возможности использования данного вида продуктов в питании обучающихся.

4.9. Требования к организации питьевого режима

Питьевой режим в общеобразовательных организациях, а также при проведении массовых мероприятий с участием обучающихся, должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:

- питьевой режим организуется посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чашу фонтанчика ежедневно обрабатывают с применением моющих и дезинфицирующих средств;

- при организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды необходимо обеспечить наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче обучающимся при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям;

- кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры подвергаются мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца;

- допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;

- до раздачи обучающимся кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

4.10. Требования к торговле в общеобразовательных учреждениях пищевыми продуктами с использованием торговых автоматов

В общеобразовательных учреждениях допускается торговля пищевых продуктов с использованием торговых автоматов.

Места установки торговых автоматов, порядок их обслуживания и обеспечения товарно-сопроводительной документацией в каждом общеобразовательном учреждении подлежат согласованию с территориальными органами Роспотребнадзора.

Основу ассортимента пищевых продуктов, реализуемых с помощью торговых автоматов, должны составлять пищевые продукты с повышенной пищевой и биологической ценностью, обогащенные незаменимыми пищевыми веществами (витаминами, минеральными веществами, полиненасыщенными жирными кислотами, белком).

Реализация горячих напитков с использованием торговых автоматов осуществляется обучающимися среднего школьного возраста и старше, только в помещениях, оборудованных для приема пищи.

Горячие напитки реализуются в специальных термостойких одноразовых стаканах емкостью до 200 мл (в т.ч. с использованием специальных торговых автоматов).

5. Требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для муниципальных общеобразовательных организаций

5.1. Санитарно-эпидемиологические требования к объемно-планировочным решениям помещений пищеблоков

Организациями общественного питания общеобразовательных организаций для обслуживания обучающихся могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций.

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

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

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

Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании.

Школьный пищеблок и оборудование должны иметь безопасную конструкцию и поддерживаться в исправном состоянии. Материалы, применяемые в строительстве и при изготовлении оборудования, не должны выделять или переносить нежелательные вещества в пищевые продукты. Конструкция пищеблока и оборудования должна предусматривать разделение тех операций, которые могут вызвать перекрестное загрязнение, посредством разграничения пространства на участках или других эффективных методов зонирования тех операций, которые могут вызвать перекрестное загрязнение. Бытовые помещения, туалеты должны быть полностью отделены от помещений, где проводят операции с пищевыми продуктами, и не иметь общих коридоров.

Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения. Канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

5.2. Требования к обеспечению санитарно-эпидемиологического режима

Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Мероприятия по дератизации и дезинсекции специальной площадки осуществляются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 3.3686-21).

5.3. Требования к оснащённости технологическим оборудованием и инвентарем, требования к оборудованию, инвентарю

Пищевые блоки общеобразовательных организаций должны быть обеспечены необходимым количеством технологического оборудования и инвентаря с учетом обеспечения питания всех обучающихся.

Правила работы на отдельных машинах и аппаратах должны строго соблюдаться всеми работниками школьной столовой. Должна быть предусмотрена инструкция по охране труда.

Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

Во всех общеобразовательных организациях должны вестись паспорта пищевых блоков, отражающие состояние материально-технической базы, проведения технического обслуживания и ремонта.

5.4. Требования к безопасности и качеству продовольственного сырья, пищевых продуктов

Продовольственное сырье и пищевые продукты, предназначенные для использования в общеобразовательных организациях, должны удовлетворять физиологические потребности обучающихся в необходимых веществах и энергии, соответствовать обязательным требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, к допустимому содержанию химических (в том числе радиоактивных), биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений.

Продовольственное сырье животного происхождения допускается для изготовления пищевых продуктов только после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и получения изготовителем заключения, выданного органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного ветеринарного надзора, уполномоченными в области ветеринарии органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации и подведомственными им организациями, входящими в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации.

Обязательные требования к пищевым продуктам, упаковке, маркировке, производственному контролю за безопасностью и качеством пищевых продуктов, методикам их исследований (испытаний), измерений и правилам идентификации устанавливаются законодательством Российской Федерации.

Показатели качества и безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов, применяемых для производства пищевой продукции в общеобразовательных организациях, должны соответствовать требованиям действующих технических регламентов, национальных стандартов, государственных стандартов, технических условий на пищевые продукты, поставляемые для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

Маркировка, нанесенная на этикетку пищевых продуктов, устанавливается в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011.

5.5. Требования к приемке, хранению и срокам реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов

Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов в пищеблоки общеобразовательных учреждений должен осуществляться при наличии документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов (документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата о соответствии, декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации), на основании достоверной, доступной и достаточной информации на маркировке продукции в соответствии с требованиями, установленными в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Поставщики в соответствии с контрактами должны своевременно поставлять в пищеблоки общеобразовательных организаций необходимые продовольственное сырье и пищевые продукты в соответствии с разработанным меню, обеспечивать их качество и безопасность соблюдая установленные правила их доставки.

Контроль условий транспортирования скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, включает: оценку чистота транспортного средства, товарное соседство, оценку температурных режимов транспортирования, с регистрацией в специальном журнале в соответствии с формой (приложение 3 к СанПиН 3590-20).

5.6. Требования к технологическому процессу приготовления блюд

Способы производства питания определяются применяемыми технологиями приготовления блюд и включают две группы: индустриальные и традиционные технологии общественного питания.

Индустриальные способы производства питания для общеобразовательных учреждений - способы, предусматривающие промышленное производство полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными (увеличенными) сроками годности на пищевых производственных комплексах с использованием современных технологий, обеспечивающих крупносерийное производство рационов питания с последующей их выдачей в раздаточных столовых общеобразовательных учреждений. Данные способы рассматриваются как основной перспективный способ организации питания в образовательных учреждениях.

Традиционные способы производства питания для общеобразовательных учреждений - способы, предусматривающие производство кулинарной продукции на предприятиях общественного питания, обеспечивающие производство готовых блюд и полуфабрикатов для непосредственной реализации потребителям (или ограниченными сроками годности). Данные способы применяются в общеобразовательных учреждениях при невозможности организации обеспечения полуфабрикатами и готовыми блюдами промышленного производства или в дополнение к ним.

Требования к продукции, поставляемой комбинатами по производству пищевой продукции, должны обеспечивать:

гарантию безопасности в случае пролонгированных сроков годности без применения консервантов и тепловой обработки при высоких температурах;

гарантию качества, включая предотвращение потерь микро- и макроэлементов при тепловой обработке (уровень потерь должен быть не менее, чем на 10 % ниже по сравнению с обычными способами приготовления пищи).

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания необходимо использовать соответствующие пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия, соблюдая требования санитарных правил.

В общеобразовательной организации создается бракеражная комиссия, в состав которой входят представители организации питания, общеобразовательной организации, медицинский работник. Бракеражной комиссией в обязательном порядке проводится бракераж каждого приготовленного блюда с занесением результатов его приготовления в

бракеражный журнал готовых блюд. Отпуск готовой продукции обучающимся разрешается только после решения бракеражной комиссии.

5.7. Требования к управлению организацией питания в общеобразовательных учреждениях

Организация питания в общеобразовательных организациях осуществляется в соответствии с требованиями МР 2.4.0179-20.

Питание обучающихся в общеобразовательных организациях обеспечивают организации общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации.

Для повышения эффективности производства и качества продукции в столовых при общеобразовательных организациях рекомендуется:

- осуществлять, по возможности, перевод их на работу с полуфабрикатами высокой степени готовности, снабжение столовых полуфабрикатами должно быть полным и комплексным;

- производить при необходимости и возможности замену в столовых физически изношенного оборудования и инвентаря на современные.

С целью реализации обязательных санитарно-гигиенических и санитарно-технических требований к организации питания необходимо создавать условия для применения организаторами питания систем обеспечения качества и безопасности питания согласно национальным стандартам в сфере систем управления качеством на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

Перспективной формой организации питания является передача функции организации питания сторонней организации, при которой обеспечивается минимальное отвлечение персонала образовательной организации от выполнения хозяйственных функций, формируются условия для развития конкуренции в данной сфере и снижения бюджетных затрат на организацию питания.

Рекомендуется осуществлять принятие решения по выбору формы оказания услуг по организации питания в общеобразовательной организации с учётом мнения родителей (законных представителей) обучающихся. В таком случае должны быть выработаны принципы и правила участия родителей (законных представителей) обучающихся в процессе выработки решения, которые необходимо закрепить соответствующим нормативно-правовым документом.

Для обеспечения качества питания в общеобразовательной организации организуется и осуществляется родительский контроль в соответствии с МР. Результаты родительского контроля ежемесячно анализируются руководителем общеобразовательной организации и организатором питания для принятия мер по улучшению качества питания обучающихся.

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

Условия труда работников организаций питания общеобразовательных учреждений должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

Основным критерием оценки персонала, который необходимо учитывать при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях, – это уровень профессиональной подготовки и квалификация, в том числе теоретические знания, практические навыки и умения в соответствии с установленными требованиями.

Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной

гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Персонал, обеспечивающий питание обучающихся в общеобразовательной организации, проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям – не реже 1 раза в год. Не аттестованный персонал проходит повторное обучение с последующей переаттестацией.

Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в два года, для руководителей организаций ежегодно.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоне производственных помещений организаций питания общеобразовательных учреждений не должно превышать предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны, естественное и искусственное освещение во всех помещениях, уровни шума в производственных помещениях не должны превышать гигиенические нормативы для организаций общественного питания должны удовлетворять СанПиН 1.2.3685-21.

Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Организация и проектирование этих помещений должно производиться согласно требованиям СП 44.13330.2011.

6. Экономические и правовые аспекты организации питания в муниципальных общеобразовательных организациях

6.1 Требования к нормативам, способам и формам финансирования питания обучающихся из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников, за счет родительских средств

Финансирование питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях может осуществляться за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных источников и родительских средств.

Органом государственной власти Ханты – Мансийского автономного округа - Югры, органом местного самоуправления устанавливаются категории обучающихся, на питание которых предоставляются субвенции (субсидии) из средств соответствующих бюджетов на частичное или полное финансирование отдельных видов расходов по организации питания.

При организации питания в общеобразовательных учреждениях государственными органами исполнительной власти и органами местного самоуправления определяется размер

субвенций (субсидий) бюджету на бесплатное двухразовое горячее питание льготных категорий обучающихся и субсидий на частичное или полное финансирование отдельных видов расходов по организации питания других категорий питающихся.

Органом государственной власти Ханты – Мансийского автономного округа - Югры утверждаются норма расхода на питание на 1-го обучающегося в день исходя из средне сложившейся в регионе стоимости продуктов питания в соответствии с типовым рационом питания, расходов по приготовлению и выдаче пищи, транспортных расходов и т.д.

При определении нормативов финансирования организации питания в общеобразовательных учреждениях не допускается исключать из нормативов (и не определять источники их финансирования) отдельные виды расходов, в том числе затраты на выполнение санитарно-эпидемиологических требований, своевременную замену технологического оборудования, ремонт помещений и т.д.

При организации питания в общеобразовательных учреждениях 2-х разовое горячее питание предоставляется по единому меню независимо от источника финансирования (бюджетные средства или средства родителей, обучающихся). Дополнительное горячее питание может предоставляться по отдельному (свободному) меню.

Софинансирование расходов на организацию льготного питания в ОУ может осуществляться из внебюджетных источников, в том числе региональными некоммерческими специализированными фондами оказания содействия здоровому питанию населения.

В случае если услуга по организации питания предоставляется за счет средств родителей (законных представителей) обучающегося или с участием таких средств, то услуга предоставляется на основе договоров присоединения (возможно, если участвует поставщик, школа и присоединяется родитель), заключенных с родителями (законными представителями).

6.2 Требования к порядку учета и отнесения расходов на организацию питания из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников и родительских средств

Учет расходов на организацию питания осуществляется в порядке, определяемом законодательством Российской Федерации о бюджетном учете – применительно к учету расходов на организацию питания, осуществляемым бюджетами разных уровней и бюджетными общеобразовательными учреждениями, а также законодательством Российской Федерации о бухгалтерском учете - применительно к учету расходов на организацию питания, производимых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими поставку продукции и (или) оказание услуг по питанию в общеобразовательных учреждениях. Основной формой оплаты 2-хразового горячего питания в общеобразовательных учреждениях являются безналичные расчеты. Оплата дополнительного питания может осуществляться за наличный расчёт.

6.3 Ведение претензионной работы

Претензионная работа – является самостоятельным этапом правовой работы, состоящим из упорядоченной последовательности действий, важнейшим из которых является сбор материалов, подтверждающих наличие факта претензии к поставщику продукции или услуги.

В целом последовательность претензионных работ выглядит следующим образом:
подготовка, получение и составление документов, необходимых для предъявление и рассмотрения претензий;

предъявление и рассмотрение претензий;

осуществление регистрации, учета, хранения и отправки претензионных материалов;

осуществление контроля за претензионным производством;
 рассмотрение, анализ, обобщение результатов претензионной работы, подготовка предложений по ее усовершенствованию.

Претензионная работа предшествует подаче искового заявления в суд. Случаи, когда претензионная работа является обязательной, могут быть предусмотрены законом или соглашением сторон. При организации поставок продуктов питания, рационов и оказании услуг по организации питания для детей и школьников ведение данной работы является обязательным условием контрактной документации и заключается еще на стадии оформления договора. В его текст вносится условие об обязательном проведении предварительной претензионной работы.

Для осуществления претензионной работы при поставках продукции, рационов и услуг с целью организации питания детей и школьников Поставщик обязан обеспечить сопровождение каждой поставки экспедитором, который в случае поставки продукции, не отвечающей требованиям государственного контракта, подтверждает это своей подписью в претензионном акте приемки продукции.

При приемке сырья и продукции должен осуществляться входной контроль показателей их качества и безопасности.

Для участия в приемке продукции Заказчиком приказом руководителя общеобразовательного учреждения назначаются лица, компетентные (по роду работы, по образованию, по опыту трудовой деятельности) в вопросах определения качества и комплектности подлежащей приемке продукции. Назначение ответственных лиц должно быть сделано с учетом графика работы и поставки, предусматривать замещение на период отпуска или болезни ответственных лиц.

Критерии контроля:

соответствие поставки заказанной номенклатуре, количеству, фасовке. В тех случаях, когда номенклатура предусматривает указание марки, сорта и т.п. дополнительные данные;

соответствие графику поставки по времени;

сопроводительная документация: бухгалтерская товаросопроводительная (накладная, счет-фактура и другие документы, предусмотренные контрактом), документы о происхождении продукта (декларации соответствия, сертификаты, удостоверения качества, ветеринарные справки и прочие).

соблюдение правила перевозки, обеспечение предохранения груза от повреждения и порчи (укладка, товарное соседство, температурный режим и др. условия транспортировки);

сохранность груза, целостность тары и упаковки (визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции);

контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и в товарно-сопроводительной документации;

контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;

контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов.

В тех случаях, когда время на приемку товара ограничено, допускается первичная регистрация претензии непосредственно на товаросопроводительном документе (накладной) путем надписи о сути претензии в строке товара или на свободном месте бланка. Пункты претензий при этом нумеруются, стороны подписываются под надписью вида «Указано 3 (три) замечания по поставке». При необходимости с первичного документа снимаются необходимые копии. При недостатке места допускается прилагать к накладной с претензией дополнительные листы с изложением, подписанные сторонами.

В случае ускоренной процедуры претензионный акт приемки оформляется, в ближайшее возможное время, не позднее одного рабочего дня с момента приемки.

Документы, оформленные в порядке ускоренного документирования, рассматриваются при спорах и претензиях наравне с претензионным актом приемки.

При подаче заявки на продукты и питание в электронном виде отметка о получении продуктов, их доброкачественности и претензиях также может выполняться в электронном виде. Используемые компьютерные системы должны обеспечивать надежную авторизацию пользователя и достоверную регистрацию фактов отметки получения и отметки качества, включая факты изменения и удаления таких записей. Рекомендуется использование средств автоматической персональной идентификации.

В тех случаях, когда компьютерная система не обеспечивает требования Заказчика к достоверности регистрации, она должна обеспечивать оформление бумажных документов для соответствующих ручных записей.

Обязательность использования электронной подписи и средств защиты информации устанавливается контрактом или соглашением сторон дополнительно.

При обнаружении несоответствия качества (или комплектности) поступившей продукции требованиям стандартов, ТУ и другим условиям контракта, представитель заказчика имеет право приостановить дальнейшую приемку и обязан составить претензионный акт приемки продукции с требованием к поставщику заменить и/или допоставить доброкачественную продукцию, в котором указывает количество осмотренной продукции и характер выявленных при приемке дефектов (приложение 3.7).

Акт подписывается представителем заказчика и экспедитором поставщика. Экспедитор не имеет права отказаться от подписания акта и вправе указать в нем свои возражения и все обстоятельства, которые он считает необходимыми.

Поставщик обязан произвести замену и/или допоставку продукции в течение времени, указанного в контракте. В том случае, если контракт не содержит конкретного указания времени замены, замена должна быть произведена в срок, достаточный для организации питания в тот прием пищи, для которого предназначены доставляемые продукты в соответствии с распорядком пищеблока заказчика.

В случае поставки некомплектной продукции представитель заказчика обязан принять меры к обеспечению хранения этой продукции в условиях, предотвращающих ухудшение ее качества и смешение с другой однородной продукцией.

При поставке продукции ненадлежащего качества, груз возвращается обратно поставщику в полном объеме.

В случае не выполнения требований претензионного акта приемки продукции в указанный срок, заказчик возвращает взятую на ответственное хранение некомплектную продукцию поставщику с последующим наложением штрафа в размере, предусмотренном контрактом. Если текст контракта не содержит явного указания размера штрафа, он устанавливается в размере 2% от стоимости каждой партии продукции.

Факт поставки продукции, не соответствующей требованиям государственного контракта подтверждается актом о фактическом качестве и комплектности продукции полученной по государственному заказу, к которому прикладывается акт приемки продукции.

Составление акта о фактическом качестве и комплектности продукции полученной по государственному заказу.

акт должен содержать следующие обязательные реквизиты:

наименование пищеблока организации-заказчика,

дату поставки,

дату питания,

дату заказа,

заказанную номенклатуру и количество,

должность и фамилию подписывающего Акт представителя заказчика (товаровед, директор предприятия, технолог),

суть претензии (например: плохое качество, нарушение упаковки, нарушение условий транспортировки, недостаток количества, незаказанная фасовка и номенклатура, замена номенклатуры, отсутствие документов или другие формулировки).

В акт могут быть включены (приложены к нему) любые другие сведения, которые стороны сочтут необходимыми.

При указании претензии рекомендуется приводить ссылку на пункты контракта, санитарных правил, стандартов или других нормативных документов, которые были нарушены.

Рекомендуется включать в акт предупреждение об ответственности за подписание акта, содержащего данные, не соответствующие действительности (в бланке или надписью).

Контракт может содержать ответственность представителя заказчика за необоснованную претензию и срыв поставки питания.

Срок уплаты штрафа устанавливается контрактом. Если контрактом не установлен конкретный срок уплаты, он устанавливается в течение 5 рабочих дней со дня подписания акта, но не позднее срока истечения контракта.

Скрытыми недостатками признаются такие недостатки, которые не могли быть обнаружены при обычной для данного вида продукции проверке и выявлены лишь в процессе обработки, использования и хранения продукции. При обнаружении скрытых недостатков заказчик производит отбор образцов (проб) и направляет их на исследование в лабораторию для проведения исследований, по результатам которых получает протоколы испытаний. Перечень аккредитованных лабораторий, а также требование по независимости этих лабораторий могут быть включены в контракт, либо быть утверждены двусторонним соглашением заказчика и поставщика до процедуры исследования и заявления претензии. Если контракт либо соглашение сторон не определяют требования к лаборатории, Заказчик вправе выбрать лабораторию по своему усмотрению.

В случае подтверждения недоброкачества продукции все расходы на проведение исследования, получение протоколов испытаний, транспортные и другие связанные с исследованием документированные расходы несет Поставщик.

Акт о скрытых недостатках продукции с требованием заменить некачественную продукцию должен быть составлен в течение 1 рабочего дня при обнаружении недостатков. Если поставщик не согласен заменить продукцию, она должна быть представлена для лабораторного исследования в 3-дневный или более краткий срок во избежание порчи или изменения качества товара.

Если для участия в составлении акта вызывается представитель поставщика, то к установленному сроку добавляется время, необходимое для его приезда, но не более 3 дней.

При подтверждении лабораторными исследованиями недоброкачества продукции, она возвращается поставщику, так же направляется акт о фактическом качестве и комплектности продукции полученной по государственному заказу с приложением протоколов испытания продукции с последующим наложением штрафа в размере 10% от стоимости каждой партии продукции.

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

7.1. Требования к организации работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательном учреждении

Работа по формированию культуры здорового питания в общеобразовательном учреждении должна носить системный характер, обеспечивающий преемственность и непрерывность данного процесса на различных ступенях, уровнях образования, выстраивается на основе взаимодействия с органами власти, научными учреждениями, учреждениями здравоохранения, дополнительного образования, другими заинтересованными организациями.

Общеобразовательное учреждение формирует нормативную базу работы по формированию культуры здорового питания, включающую:

локальные акты общеобразовательного учреждения, обеспечивающие реализацию данного направления деятельности;

соответствующие разделы (информационные блоки, мероприятия) в основной образовательной программе, плане воспитательной работы общеобразовательного учреждения, Программе формирования культуры здорового и безопасного образа жизни, разрабатываемой в общеобразовательных учреждениях в ходе введения новых федеральных государственных образовательных стандартов, учебных планах по предметам, дисциплинам, публичном докладе об итогах деятельности общеобразовательного учреждения, др.

Общеобразовательное учреждение обеспечивает методическое сопровождение, контроль, анализ результатов работы по формированию культуры здорового питания обучающихся, воспитанников.

Особое внимание при проведении данной работы уделяется системе помощи обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, просветительской работе с родителями.

Работа по формированию культуры здорового питания в общеобразовательном учреждении должна вестись с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, регионального и этнокультурного компонента, а также принятой за основу в концепции модернизации российского образования системы ключевых компетенций школьников (прежде всего, ценностно-смысловых, общекультурных, учебно-познавательных, социально-трудовых компетенций, а также компетенции личностного саморазвития).

Во введенном с 1 января 2010 г. Федеральном государственном образовательном стандарте начального общего образования (Приказ Минобрнауки РФ от 6 октября 2009 г. № 373) п. 19.7. указано на необходимость разработки общеобразовательным учреждением программы формирования культуры здорового и безопасного образа жизни.

Необходимо разграничивать:

- требования к результатам работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательном учреждении;
- требования к структуре образовательных и воспитательных программ по формированию культуры здорового питания в общеобразовательном учреждении;
- требования к условиям реализации указанных программ (материально-техническим, кадровым и другим).

Требования к результатам работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательном учреждении:

1) личностные – формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, на использование здорового питания, формирование знания негативных факторов риска здоровью;

2) метапредметные – овладение базовыми предметными и межпредметными понятиями;

3) предметные – осознание целостности окружающего мира, освоение норм здоровьесберегающего поведения, основ культуры питания, приобретение и совершенствование навыков самообслуживания.

С учетом специфики работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательном учреждении, предметом итоговой оценки должно быть достижение метапредметных и предметных результатов. Достижение обучающимся личностных результатов итоговой оценке не подлежит.

7.2 Требования к программам учебных предметов, курсов, дисциплин, программам дополнительного образования по формированию культуры здорового питания

Содержание программ учебных предметов, курсов, дисциплин, входящих в вариативную часть учебного плана общеобразовательного учреждения, отдельных разделов, модулей программ учебных предметов инвариантной части учебного плана общеобразовательного учреждения, программ дополнительного образования по формированию культуры здорового питания должно включать информацию о:

принципах здорового питания, структурном составе пищи: белках, жирах, углеводах, микроэлементах, др.:

свойствах и влиянии на здоровье человека продуктов питания и их компонентов;

способах приготовления пищи с учётом сохранения полезных свойств продуктов питания;

необходимости соблюдения санитарных и гигиенических требований, связанных с приемом и приготовлением пищи;

эстетических подходах и требованиях этикета в сфере питания;

рекомендуемом врачами режиме питания;

негативных факторах, рисках для здоровья (сниженная двигательная активность, переедание, недоедание, употребление высокожировых рафинированных продуктов, газированных напитков, инфекционные заболевания);

ценности здорового образа жизни, в том числе правильного питания;

национальных традициях и социокультурных аспектах здорового питания.

Требования к результатам освоения программ формирования культуры здорового питания включают:

личное убеждение в необходимости соблюдения принципов правильного питания и здорового образа жизни;

развитые умения использовать полученные знания на практике;

владение основами самоконтроля, оценки условий, принятия решений и осуществления осознанного выбора пищевого поведения.

Нормативный срок освоения образовательных программ составляет 17 часов на этапе каждого года обучения с 1 по 9 классы, с учетом принципа преемственности образовательных программ дошкольного, начального общего, основного общего и последующих уровней образования.

Общеобразовательным учреждением разрабатывается отдельная воспитательная программа (либо направление в рамках общей воспитательной программы), направленная на формирование культуры здорового питания обучающихся, предусматривающая мероприятия по работе с родителями по указанному направлению.

Программы должны отвечать требованиям разнообразия организационных форм и применяемых технологий, методов и приемов обучения и воспитания, с опорой на практикоориентированное обучение.

Требования к структуре образовательных и воспитательных программ по формированию культуры здорового питания в общеобразовательном учреждении

Образовательная программа по формированию культуры здорового питания содержит обязательную (80%) и вариативную (20%) части и включает в себя следующие разделы: пояснительную записку с указанием цели программы, планируемые результаты освоения программы, учебный план, формы организации образовательного процесса, систему оценки достижения основных результатов освоения программы, межпредметные связи (предметные области: физическая культура, технология, ОБЖ, химия и другие), перечень необходимой для реализации программы учебно-методической, учебной и популярной литературы и наглядных пособий, в том числе на электронных носителях. Вариативная часть позволяет учитывать возрастные и индивидуальные особенности обучающихся, региональный и

этнокультурный компоненты. С учетом специфики программ необходимо предусмотреть практикоориентированное обучение, предусматривающее *знания* о питании (сведения о правильном питании, о безопасном приготовлении и хранении пищи, о принципах управления весом для здоровья и т.д.) и *умения*, связанные с питанием (планирование питания, оценка рекламы и ярлыков пищевых продуктов и т.д.) и с оценкой и корректировкой личных привычек в питании.

Воспитательная программа по формированию культуры здорового питания строится с применением максимально широкого набора форм работы: экскурсии, конференции, олимпиады, круглые столы, уроки здоровья, Дни национальной кухни, Дни качества школьной столовой и т.д., а также с учетом возможностей организации каникулярного времени детей (профильные смены, летние школы и т.д.). При составлении воспитательных программ указанной направленности необходимо учитывать мнение родительской общественности и привлекать специалистов в области медицины, кулинарии, санитарно-эпидемиологического благополучия населения и др., развивать систему общественной оценки качества питания в общеобразовательном учреждении.

7.3. Требования к профессиональной подготовке и профессиональному поведению педагогов, преподавателей, работающих в сфере формирования культуры здорового питания

Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен

знать:

основы современной государственной политики в сфере питания;

федеральные законы и подзаконные акты, региональные нормативные правовые акты, СанПиНы, другие документы, регулирующие деятельность в сфере питания;

основы педагогики, психологии, социологии, возрастной физиологии, гигиены, этики;

владеть:

умением разрабатывать образовательные программы, отдельные образовательные модули, элективные курсы по тематике формирования культуры питания у обучающихся, воспитанников, обеспечивая их интеграцию в образовательный процесс;

современными средствами, формами и методами пропаганды здорового образа жизни, в том числе культуры здорового питания;

здоровьесберегающими образовательными технологиями;

информацией о принципах рационального питания, свойствах компонентов пищи, аспектах их влияния на здоровье человека;

способами профилактики возникновения рисков для здоровья, связанных с неправильным питанием;

обладать навыками:

организации массовых мероприятий, направленных на формирование культуры здорового питания;

индивидуального консультирования обучающихся;

проведения социологических исследований по данной тематике;

организации наглядной агитации;

организации взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся общеобразовательных учреждений по вопросам формирования культуры здорового питания и здорового образа жизни;

анализа результатов, полученных в ходе проведения данной работы.

Профессиональное поведение педагогов осуществляется в соответствии с принципами:

приоритета действенной заботы о здоровье обучающихся, воспитанников и педагогов (осуществление и оценка любой деятельности в общеобразовательном учреждении с позиции влияния на здоровье);

соответствия содержания и организации обучения и воспитания возрастным и индивидуальным особенностям обучающихся;

наглядности, научности, систематичности и последовательности;

практикоориентированной направленности обучения (заключается в использовании активных форм и методов педагогической деятельности, воздействия собственным примером поведения);

формирования позитивного имиджа здорового образа жизни и правильного питания; корректности, адекватности, гармоничного сочетания обучающих, воспитывающих и развивающих педагогических воздействий.

4.4. Требования к информационному обеспечению работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательном учреждении

Информационное обеспечение работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательном учреждении реализуется через:

оформление наглядной агитации – информационных стендов, уголков;

размещение материалов на Web-сайте общеобразовательного учреждения;

создание образовательных ресурсов, в том числе медиаресурсов.

Информационные уголки и стенды оформляются по различным направлениям формирования культуры здорового питания. Наиболее удобное место для размещения уголков и стендов для обучающихся – торцовые и боковые стены, простенки коридоров, ведущих к столовой, а также стены обеденного зала, для родителей – стены главного холла, для педагогических работников – учительская. Материалы следует располагать в определенной последовательности и красочно оформлять их, выполняя в едином подборе сочетаний, размеров, шрифтов.

Специальные разделы на школьном сайте должны освещать все основные направления работы общеобразовательного учреждения по формированию культуры здорового питания, содержать актуальную информацию, адресованную всем участникам образовательного процесса: педагогам, обучающимся и их родителям, а также всем заинтересованным лицам. Необходимо размещение на школьном сайте непосредственных ссылок на другие ресурсы Интернет по вопросам здорового питания.

«Методические копилки» для учителей и классных руководителей аккумулируют наработанные педагогами материалы по данной проблематике: разработки классных часов, конспекты лекций, сценарии мероприятий, информация для проведения индивидуального консультирования обучающихся.

Медиатеки и специальные подборки литературы в библиотеке включают справочную, энциклопедическую, художественную литературу и периодические издания по вопросам здорового питания. Ресурсы должны быть систематизированы. Необходимо формировать каталоги имеющихся диафильмов, диапозитивов, изопroduкций, аудио- и видеозаписей, компьютерных программ.

Общеобразовательное учреждение обеспечивает своевременную подготовку и сбор, корректное использование, регулярное обновление, хранение, тиражирование, распространение вышеперечисленных информационных ресурсов.

8. Требования к результатам применения стандарта в организации питания в муниципальных общеобразовательных организациях

8.1. Требования к организации и содержанию контроля за реализацией Стандарта

Государственный контроль за выполнением Стандарта осуществляется:

в части выполнения требований к составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в общеобразовательном учреждении, а также требований к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для общеобразовательных учреждений – органами исполнительной власти, уполномоченными на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора;

в части выполнения требований к экономическим условиям организации питания в общеобразовательных учреждениях – органами исполнительной власти, уполномоченными на осуществление контроля за финансово-экономической деятельностью;

в части выполнения требований к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся, воспитанников мотивации к здоровому питанию – органами исполнительной власти, уполномоченными на осуществление государственного контроля (надзора) в сфере образования.

Контроль работы подразделений организаций общественного питания относится к компетенции общеобразовательного учреждения, на территории которого они осуществляют свою деятельность.

Общественный контроль за выполнением Стандарта в общеобразовательных учреждениях осуществляется органами самоуправления общеобразовательного учреждения.

8.2. Требования к охвату питанием

В общеобразовательном учреждении должны быть созданы условия для организации питания 100 процентов нуждающихся в нем обучающихся в соответствии с настоящим Стандартом.