



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИКАЗ

от 26.09.2023 № 523 -о

Об утверждении регионального стандарта организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях, расположенных на территории Ивановской области

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Распоряжением Правительства Ивановской области от 04.09.2020 № 116-рп «Об утверждении перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях Ивановской области», а также в целях совершенствования организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях Ивановской области, расположенных на территории Ивановской области, и утверждения единых требований, обязательных при организации питания в образовательных организациях Ивановской области, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Утвердить региональный стандарт организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях, расположенных на территории Ивановской области (далее – Региональный стандарт), - прилагается.

2. Руководителям общеобразовательных организаций, подведомственных Департаменту образования Ивановской области, руководствоваться в деятельности по организации питания обучающихся положениями Регионального стандарта.

3. Рекомендовать муниципальным органам управления образования:
организовать работу в подведомственных общеобразовательных организациях по организации питания обучающихся в соответствии с положениями Регионального стандарта;

довести положения Регионального стандарта до руководителей общеобразовательных организаций, организаторов питания, предоставляющих услугу по организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях, родительской общественности.

4. Признать утратившим силу Региональный стандарт организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, расположенных на территории Ивановской области (приказ № 938-о от 31.08.2021 г.).

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Начальник Департамента
образования Ивановской области



О.Г. Антонова

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность обеспечения качества школьного питания обусловлена принятием Федерального закона от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», в котором предусмотрено бесплатное горячее питание всех обучающихся начальной школы.

Данный Региональный стандарт организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях, расположенных на территории Ивановской области (далее – Стандарт, региональный стандарт) является переработанной в соответствии с рекомендациями Федерального центра мониторинга питания редакцией регионального стандарта питания школьников Ивановской области, вступившего в силу с 1 сентября 2021 года.

Региональный стандарт создает в Ивановской области единообразие в структуре нормативно-правового обеспечения, требований по созданию технико-технологических условий обеспечения безопасности и качества питания и его документационного сопровождения на основе соблюдения требований законодательных и нормативных документов, действующих санитарно-гигиенических норм и правил. Требования к обеспечению безопасности и качеству питания, установленные стандартом, являются дополняющими к выполнению обязательных требований к продукции и услугам предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, которые установлены в федеральных законах, Технических регламентах Таможенного союза (ТР ТС), национальных стандартах и СанПиН.

Цель регионального стандарта - обеспечить регулирование вопросов обеспечения бесплатным гарантировано безопасным и качественным горячим питанием 100% обучающихся начальной школы, увеличить охват горячим питанием обучающихся других возрастных групп в соответствии с их потребностями и с учетом норм потребления основных пищевых веществ и пищевых продуктов.

Стандарт регулирует на уровне региона, муниципалитета и образовательной организации вопросы, связанные с созданием необходимых условий по организации обеспечения сбалансированного, безопасного, качественного и здорового питания обучающихся образовательных организаций. Положения стандарта применяются региональными органами управления, муниципальными органами управления, операторами питания, общеобразовательными организациями в целях координации, взаимодействия и гарантии организаций выполнять обязательные функции в соответствии с действующим законодательством.

Задачами являются:

- создание условий для эффективного выполнения федерального законодательства и поручений Президента по обеспечению здоровым горячим питанием обучающихся начальной школы в Ивановской области;
- укрепление здоровья детей и подростков Ивановской области на основе сбалансированного качественного питания обучающихся, выполнения принципов здорового питания, норм потребления и сбалансированности рационов;
- развитие материально-технической базы пищеблоков образовательных организаций региона, в том числе путем привлечения внебюджетных средств;
- постоянный мониторинг качества питания и анализ эффективности использования бюджетных средств, направляемых на питание обучающихся Ивановской области;
- обеспечение доступности информации об организации питания в школах, развитие общественного контроля качества питания с участием родителей.

Выполнение указанных задач будет обеспечиваться на основе следующих принципов:

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
- применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий.
- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах и микронутриентах;
- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая транс-изомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов (в случае аутсорсинга).

В стандарте содержится комплекс требований к созданию условий безопасного, качественного и сбалансированного питания обучающихся на основе рекомендованных норм потребления пищевых продуктов и необходимых пищевых веществ, макро- и микронутриентов в соответствии с физиологическими потребностями организма школьников.

В данном нормативном документе указаны общие требования к условиям технологии производства кулинарной продукции, приемки, хранения и реализации пищевой продукции, технологического оборудования и инвентаря, организации контроля качества и управления в системе школьного питания, формирование культуры здорового питания обучающихся.

Раздел 1. Состояние организации питания обучающихся Ивановской области

В соответствии с требованием Федерального закона от 1 марта 2020 года № 47-ФЗ (статья 25.2 п. 1) в регионе в 100% дневных общеобразовательных организаций организовано горячее бесплатное питание обучающихся 1-4 классов за счет бюджетных средств, а также осуществляется многоуровневый контроль за организацией обязательного бесплатного горячего питания обучающихся 1 - 4 классов.

1.1. Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания

Перечень необходимых нормативно-правовых документов по организации школьного питания, в том числе принятых в Ивановской области, приведен в таблице 1.

Перечень правовых и нормативных документов по организации питания обучающихся образовательных организаций Ивановской области (таблица №1).

Вид документа	Наименование документа
Федеральные документы	
Послание Президента Российской Федерации от 15.01.2020 г. б/н	
Федеральный закон РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»
Федеральный закон от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ	«О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»
Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ	«Об образовании в Российской Федерации»
Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
Федеральный закон 44-ФЗ	«О контрактной системе в сфере закупок

	товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»
Постановление Правительства РФ от 29.12.2021 № 2571	«О дополнительных требованиях к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, а также об информации и документах, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям, и признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений актов правительства Российской Федерации»
Постановление Правительства РФ от 20.10. 2021 года № 1802	«Об утверждении правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации»
Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299	«О применении санитарных мер в евразийском таможенном союзе»
Технический регламент ТС Комиссии Таможенного союза от 9.12. 2011 г. № 880	«О безопасности пищевой продукции»
Технический регламент ТС Комиссии Таможенного союза от 9.12. 2011 г. № 881	«Пищевая продукция в части ее маркировки»
Технический регламент ТС Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769	«О безопасности упаковки»
Постановление Правительства Российской Федерации от 22.11.2000 № 883	«Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения»
Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000	«О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»

№ 987	
Технические регламенты Евразийского экономического союза (ТР ЕАЭС)	Документ, устанавливающий обязательные для применения и исполнения на таможенной территории ЕАЭС требования к продукции (внешний вид, состав и т.п.) и связанным с требованиями к продукции процессам производства, монтажа, наладки, эксплуатации (использования), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации
Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 21 от 28.01.2021 Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и(или) безвредности для человека факторов среды обитания»	Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и(или) безвредности для человека факторов среды обитания
Региональный уровень	
Закон Ивановской области от 05.07.2013 № 66-ОЗ	«Об областном бюджете на 2022 год и на плановый период 2023 и 2024 годов»
Постановление Правительства Ивановской области от 13.11.2013 № 450-п	«Об утверждении государственной программы «Развитие образования Ивановской области»
Распоряжение Правительства Ивановской области от 04.09.2020 № 116-рп	«Об утверждении перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях,

	<p>обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях Ивановской области»</p>
--	---

Стандарт разработан также с учетом требований межгосударственных и национальных стандартов, санитарных норм и правил:

- ГОСТ Р 51740-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» от 29 декабря 2003 г. № 401-ст.;

- ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;

- ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;

- ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;

- ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;

- ГОСТ 32691-2014. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания;

- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования;

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

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

- МР 2.4.0179-20 «2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации обучающихся общеобразовательных организаций»;

- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях».

1.2. Горячее питание школьников Ивановской области

С 2021 года в Ивановской области из средств федерального бюджета

бесплатное горячее питание получают обучающиеся 1-4 классов во всех дневных общеобразовательных организациях (226) и 6 областных государственных общеобразовательных школах, подведомственных Департаменту образования Ивановской области.

Таблица 2 – Охват обучающихся горячим питанием в регионе

	Количество обучающихся в регионе, чел.	Количество обучающихся, получающих горячие питание в регионе, в т.ч. во 2 смену, чел.	Охват горячим питанием 1-4 класс, в т.ч. во 2 смену, чел. /%	Охват горячим питанием 5-11 класс, в т.ч. во 2 смену, чел. %
Ивановская область	100340	86732 чел. (86,8%), из них во вторую смену 10023 чел. (15,5%)	42973 чел., во вторую смену 6787 чел. (15,8%)	43759 чел., из них во 2 смену – 6796 чел. (15,5%)

В 2022-2023 учебном году в Ивановской области бесплатное горячее питание из средств федерального бюджета получают обучающиеся 1-4 классов в 224 дневных общеобразовательных организациях и 6 областных государственных общеобразовательных школах, подведомственных Департаменту образования Ивановской области. Всего бесплатным питанием охвачено 86732 школьника (86,43%), в том числе: учащиеся 1-4 классов - 42973 человека, из них завтраки получают 36173 школьника, обеды получают около 6800 человек, обучающихся во вторую смену. Школьники, обучающиеся на дому (289 человек), из них: в муниципальных школах – 101 человек, в областных коррекционных – 188 человек), получают продуктовые наборы (средняя стоимость наборов составляет 84,9 руб. на 1 человека в учебный день). За счет средств областного бюджета бесплатным горячим питанием обеспечены все обучающиеся в 15 областных государственных образовательных организациях региона.

1.3. Модели предоставления питания в Ивановской области

В Ивановской области школьное питание обучающимся предоставляется в школьных столовых, работающих по следующим моделям: столовые, работающие на продовольственном сырье (сырьевые) – 239 пищеблоков образовательных организаций, и столовые буфеты – раздаточные - в 33 пищеблоках образовательных организаций, питание в которые подвозится из школьных столовых других образовательных организаций. В одной образовательной организации - Непотяговской основной (малокомплектной) школе Гаврилово-Посадского муниципального района - питание организовано в столовой СПК «Рассвет», находящейся в шаговой доступности от здания школы. Столовые

имеются во всех подведомственных Департаменту образования Ивановской области школах (21).

Распределение образовательных организаций муниципальных образований по указанным моделям представлено в таблице 3.

В связи с тем, что ряд школ региона имеют 2 здания и 2 школьные столовые (либо буфеты-раздаточные), при общем количестве дневных муниципальных и областных государственных школ в регионе - 245, общее количество пищеблоков составляет 272 единицы.

Таблица 3 - Распределение образовательных организаций по моделям предоставления питания

№ п/п	Наименование моделей предоставления питания	Структура общеобразовательных учреждений по моделям организации питания			доля в общем количестве пищеблоков ОО, %
		количество пищеблоков в муниципальных ОО, единиц	количество пищеблоков в областных ОО	Итого пищеблоков	
1	Столовые полного цикла, работающие на продовольственном сырье (сырьевые)	221	18	239	85,29%
2	Столовые - доготовочные	нет	нет	нет	нет
3	Буфеты - раздаточные, работающие по реализации готовых комплексов	30	3	33	12,13%
	Общее количество пищеблоков в ОО	251	21	272	

В разрезе муниципальных образований в образовательных муниципальных организациях представлены следующие модели предоставления питания:

№ п/п	Наименование муниципалитетов	Модель предоставления питания (ОО/пищеблоков)			Общая площадь школьных столовых, м ²	Количество посадочных мест в обеденном зале школьной столовой
		сырьевая	доготовочная	буфет-раздаточная		
1.	Вичуга	4	0	3	749,97	738

2.	Иваново	46 (52)	0	3 (5)	9859,25	8278
3.	Кинешма	9 (12)	0	4	3569,49	1551
4.	Кохма	2	0	2	684	436
5.	Тейково	5	0	0	991,5	740
6.	Шуя	9	0	3	1766	1379
7.	Верхнеландеховский район	2	0	0	400	214
8.	Вичугский район	7	0	0	1055,4	570
9.	Гаврилово-Посадский район	9 (10)	0	0	952,4	607
10.	Заволжский район	8 (10)	0	0	980,7	539
11.	Ивановский район	10	0	0	1 647,1	952
12.	Ильинский район	4	0	0	653	227
13.	Кинешемский район	6	0	1	916,5	421
14.	Комсомольский район	8	0	0	531,94	160
15.	Лежневский район	5	0	2	1320,84	577
16.	Лухский район	4	0	0	532,5	246
17.	Палехский район	3	0	0	423	372
18.	Пестяковский	4	0	0	436	122
19.	Приволжский район	3	0	3	1194,82	687
20.	Пучежский район	3 (4)	0	2	636,3	374
21.	Родниковский район	10	0	0	1404,7	908
22.	Савинский район	5	0	0	1345,12	468
23.	Тейковский район	6	0	0	475,3	372
24.	Фурмановский район	8	0	1	2140,7	1206

25.	Шуйский район	8	0	0	938,3	620
26.	Южский район	5 (7)	0	3	698,9	617
27.	Юрвецкий район	5	0	0	818	390
	Итого муниципальных школ	221	0	30	1,31 кв. м	236,9
	В областных государственных школах	18	0	3		
	ИТОГО по региону:	239	0	33		

1.4. Формы организации питания учащихся в образовательных организациях Ивановской области

В регионе применяется смешанная форма организации питания: из 224 муниципальных образовательных организаций 75 организаторами являются сами образовательные организации, в 149 школах организаторами являются сторонние организации, из них: муниципальные организации – комбинаты школьного питания - организуют питание в 63 школах.

В 88 школах операторами питания являются общества с ограниченной ответственностью (далее – ООО) – 8 (27 школ), индивидуальные предприниматели – 18 (обслуживают 57 школ), 4 иных организатора (обслуживают 4 школы), в том числе потребительское общество, базовые столовые – 3.

В областных государственных образовательных организациях самостоятельно организуют питание 18 школ, 3 находятся на аутсорсинге.

Питание обучающихся в случае привлечения сторонних организаций осуществляется на основании решения администрации школы с учетом мнения родительского совета и учредителя в соответствии с договором на оказание услуг по организации питания школьников.

Принятие решения по выбору модели организации питания в образовательной организации осуществляется с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся в соответствии соответствующим нормативным правовым документом школы.

При выборе модели организации питания учитывается существующий в образовательной организации опыт и качество организации питания, а также удовлетворенность родителей качеством оказываемых услуг.

В случае аутсорсинга образовательная организация предоставляет торгово-технологическое, холодильное оборудование; возможность пользования электроэнергией, горячей и холодной водой для приготовления пищи; за свой счет

производит оплату коммунальных услуг, обеспечивает охрану объектов общественного питания, эксплуатацию и ремонт инженерных коммуникаций.

В обязанности организаторов питания входит обеспечение учащихся качественным питанием в соответствии с требованиями санитарных правил и привлечением контролирующих органов; предоставление за счет собственных средств транспорта для доставки необходимых продуктов, обеспечение столовых квалифицированными кадрами и выплата заработной платы работникам столовой, а также обеспечение посудой, кухонными приборами, спецодеждой, моющими средствами; обеспечение подготовки производственных и складских помещений, торгово-технологического, холодильного, весоизмерительного и иного оборудования.

При организации питания в образовательной организации рекомендуется заключать договоры между родителями и операторами питания, что позволит родителям осуществлять общественный контроль над работой операторов питания в ежедневном режиме.

Распределение образовательных организаций по формам организации питания, ед. представлено в таблице 4.

Таблица 4 - Распределение муниципальных образовательных организаций по формам организации питания, ед.

Регион	Аутсорсинг, ед.	Самостоятельная организация питания, ед.
Ивановская область	154	91

Таблица 5. Формы организации питания обучающихся в образовательных организациях Ивановской области

№ п/п	Наименование муниципалитета	Аутсорсинг, ед.	Самостоятельная организация, ед.
1.	г.о. Вичуга	7	0
2.	г.о. Иваново	49	0
3.	г.о. Кинешма	13	0
4.	г.о. Кохма	4	0
5.	г.о. Тейково	5	0
6.	г.о. Шуя	12	0
7.	Верхнеландеховский район	0	2
8.	Вичугский район	0	7
9.	Гаврилово-Посадский район	4	5
10.	Заволжский район	0	8
11.	Ивановский район	10	0
12.	Ильинский район	4	0
13.	Кинешемский район	6	1
14.	Комсомольский район	5	3
15.	Лежневский район	1	6

16.	Лухский район	0	4
17.	Палехский район	0	3
18.	Пестяковский район	1	3
19.	Приволжский район	3	3
20.	Пучежский район	1	4
21.	Родниковский район	4	6
22.	Савинский район	0	5
23.	Тейковский район	6	0
24.	Фурмановский район	9	0
25.	Шуйский район	0	8
26.	Южский район	1	6
27.	Юрьевецкий район	4	1
	Областные образовательные организации, подведомственные Департаменту образования	5	16
		154	91

1.5. Внедрение в образовательных организациях Ивановской области цифровой платформы автоматизированного мониторинга школьного питания

С 2021 года общеобразовательные организации Ивановской области участвуют в федеральном проекте «Цифровая платформа автоматизированного мониторинга школьного питания». На сайтах образовательных организаций в подразделе «FOOD» раздела «Горячее питание» размещается ежедневное меню. Мониторинг полноты и сбалансированности питания осуществляет федеральный центр мониторинга питания. По состоянию на 1 марта 2023 года 100% школ имеют рабочие ссылки.

Участие в проекте позволяет сделать систему организации питания открытой, родителям своевременно познакомиться с меню школьников на каждый день, а также оценить сбалансированность питания детей в школе.

Таблица 6 – Количество образовательных организаций Ивановской области, охваченных цифровой платформой (на 01.03.2023 г.)

Ивановская область	Количество образовательных организаций	Охват образовательных организаций цифровой платформой, %	Количество действующих ссылок, %
	236	236	236 (100%)

Раздел 2. Обеспечение безопасности и качества питания обучающихся образовательных организаций Ивановской области

2.1. Потребность в основных пищевых веществах, ассортимент продуктов, рационы питания обучающихся. Требования к меню

В образовательной организации на каждый день утверждается ежедневное меню, которое составляется в соответствии с основным (примерным) меню, с указанием приема пищи, наименования блюд, массы порций и калорийности (пп. 8.1.7 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) с учетом возраста детей, сезонности, климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Примерное меню (в том числе меню свободного выбора) разрабатывается организатором питания - юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательной организации, и согласовывается руководителями образовательных организаций.

Контроль соответствия рационов питания установленным требованиям проводится в соответствии с приемами пищи, дням недели и по следующим показателям:

- энергетическая ценность (калорийность) блюд;
- фактическое содержание в блюдах основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и их соотношение в соответствии с нормами;
- содержание витаминов, макро- и микроэлементов;
- фактическое потребление пищевых продуктов на основе рационов питания и соответствие нормам;
- масса (объем) порции готовых блюд и соответствие выхода кулинарной продукции;
- объем порций по приемам пищи (завтрак, обед, полдник) и в общей сумме потребления рациона питания;
- нормы вложения пищевых продуктов при производстве кулинарной продукции.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых технологических картах. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускается.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Суточная потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах представлена в таблицах 1, 2 Приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю по каждому приему пищи будет соответствовать нормам, приведенным в таблице 3 Приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Рекомендуются альтернативные варианты системы организации питания:

-два и более варианта меню, каждый из которых по качественному и количественному составу (в том числе по набору используемых продуктов) должен полностью соответствовать требованиям, предъявляемым к рациону питания школьников.

Несколько видов кулинарной продукции должны быть подобраны таким образом, чтобы пищевая и биологическая ценность всех вариантов была примерно одинакова;

-обучающиеся осуществляют свой выбор непосредственно при раздаче (реализации) блюд и кулинарных изделий.

Приложение 1 содержит рекомендованное для использования в школьном питании региона типовое 10-ти дневное основное (организованное питание) меню.

Таблица 7 - Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций возрастной группы 7-11 лет (г, мл, нетто).

Таблица 7 - Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций возрастной группы 7-11 лет (г, мл, нетто).

№ п/п	Название пищевых продуктов	Нормы (г, мл, в сутки) по СанПиН	В период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			завтрак	обед	полдник	2-разовом	3-разовом
	Хлеб ржаной						
	Хлеб пшеничный						
	Мука пшеничная						
	Крупы, бобовые						
	Макаронные изделия						
	Картофель						
	Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре зеленъ						
	Фрукты свежие						
	Сухофрукты						
	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные						

Количество пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ, необходимых для удовлетворения физиологической потребности обучающихся Ивановской области в период пребывания в образовательной организации рассчитано на каждый прием пищи: при одноразовом, двухразовом и трехразовом питании (8 и 9).

Сбалансированность рационов обеспечивается наличием меню, в котором выполнены нормативы потребления продуктов питания и основных пищевых веществ и микронутриентов. Выполнение нормы потребления пищевых продуктов в соответствии с физиологическими потребностями организма в пищевых веществах является обязательным.

Таблица 8 - Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных организаций в возрасте с 7 до 11 лет (расчет для обучающихся Ивановской области).

№п/п	Наименование пищевых веществ	Единица измерения прил №10 СанПиН	В период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи		
			завтрак	обед	полдник	2-разовом	3-разовом	
	Белки	77 г						
	Жиры	79 г						
	Углеводы	335 г						
	Энергетическая ценность	2350 ккал						
	Витамин В1 (тиамин)	1,2 мг						
	Витамин В2 (рибофлавин)	1,4 мг						
	Витамин С (аскорбиновая кислота)	60 мг						

Витамин А	700 мг						
(ретиноловый эквивалент)							
Витамин D	10 мкг						
Витамин E	10 мг						
(токофероловый эквивалент) <*>							
Кальций	1110 мг						
Фосфор	1110 мг						
Магний	250 мг						
Железо	12 мг						
Цинк <*>	10 мг						
Йод	0,1 мг						
Селен	0,03 мг						
Фтор	3,0 мг						
Калий	1100 мг						

Таблица 9 - Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных организаций в возрасте с 12 лет и старше (расчет для обучающихся Ивановской области)

№ п/п	Название пищевых веществ	Единица измерения	В период пребывания в образовательной организации	Общее количество при приемах пищи
-------	--------------------------	-------------------	---	-----------------------------------

			завтрак	обед	полдник	2-разовом	3-разовом
Белки	90 г						
Жиры	92 г						
Углеводы	383 г						
Энергетическая ценность	2720 ккал						
Витамин В1	1,4 мг						
Витамин В2	1,6 мг						
Витамин С	70 мг						
Витамин А (ретиноловый эквивалент)	900 мг						
Витамин D	10 мг						
Витамин Е (токофероловый эквивалент)	10 мг						
Кальций	1200 мг						
Фосфор	1200 мг						
Магний	300 мг						
Железо	18 мг						
Цинк <*>	мг						

Йод	0,1 мг					
Селен	0,05 мг					
Фтор	4,0 мг					
Калий	1200 мг					

В таблице 10 дана структура распределения потребности в пищевых веществах по режимам питания, эти нормы должны соблюдаться при формировании рационов питания.

Таблица 10 - Распределение потребности в пищевых веществах и энергии обучающихся образовательных организаций по приемам пищи

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в %	Распределение потребности в пищевых веществах по приемам пищи, в %		
		одноразовое питание		2-разовое питание (завтрак и обед)
		завтрак	обед	
Завтрак				3-разовое питание (завтрак и обед, полдник)
Обед				
Полдник				
Всего за период пребывания в школе				

2.2. Организация питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании

По состоянию на 1 сентября 2022 года, на учете в образовательных организациях Ивановской области в соответствии с запросом родителей (законных представителей) нуждается в диетическом (индивидуальном) питании 51 школьник из числа 1-4 классов, из них: сахарный диабет - аллергические дерматиты – 14 человек, атопический дерматит – 4 человека, астма (аллергическая) - 5 человек, иные – 9 человек.

Питание для данной категории школьников организовано на основе замены одного блюда другим из имеющихся в школьном меню блюд, в соответствии с рекомендуемыми для данного заболевания.

Для детей, питающихся домашней пищей (4 чел.), имеются места для хранения, разогрева и приема пищи.

При организации питания детей, нуждающихся в индивидуальном подходе к питанию, в образовательной организации проводится комплекс мероприятий.

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

На основании полученных документов руководитель образовательной организации обеспечивает полноценное горячее питание обучающемуся с учетом особенностей здоровья и физиологической потребности в пищевых биологически ценных веществах.

Для обеспечения обучающегося горячим питанием по предварительному согласованию между руководителем образовательной организации и законным представителем обучающегося может быть заключен договор о порядке предоставления услуг по организации питания ребенка.

В договоре рекомендуется указать: режим питания ребенка с учетом основных и дополнительных приемов пищи, порядок организации питания: приготовление блюд на пищеблоке образовательной организации и выдача их через линию раздачи; доставка блюд из иной организации, осуществляющей приготовление блюд и полуфабрикатов с последующей доготовкой и (или) без нее и выдача их через линию раздачи в образовательной организации.

Информация о детях, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющейся патологии, доводится руководителем школы до классных руководителей и учителей физической культуры.

В случае организации питания образовательной организацией пересматривается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии.

Организатором питания совместно с ответственным за организацию питания в школе на базе действующего меню составляется 10-дневное меню для детей, больных сахарным диабетом, с заменой запрещенных блюд и продуктов; для детей с пищевыми аллергиями к основному меню для всех школьников прилагаются замены блюд и продуктов с учетом исключения из меню блюд и продуктов, провоцирующих у детей аллергическую реакцию; для детей с целиакией, муковисцидозом и фенилкетонурией составляется индивидуальное 10-дневное меню.

Разработанное меню согласовывается с педиатром и родителями, что также рекомендуется указать в договоре. Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню, вместе с технологическими картами при необходимости рекомендуется размещать на сайте (информационном стенде) образовательной организации.

В случае если принимается решение об организации питания детей из продуктов, блюд, принесенных из дома:

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

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

- принесенная из дома еда передается ответственному за питание лицу и помещается в шкаф (холодильник, отдельное место), для этого в договоре с родителями рекомендуется указать ответственного за приемку продуктов в образовательной организации, который контролирует температуру их хранения, перемещения в условия комнатной температуры и осуществляет их последующий разогрев в соответствии с графиком питания ребенка.

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

Приложение 2 содержит рекомендованное примерное десятидневное цикличное меню приготавливаемых блюд для детей 7-11 лет с сахарным диабетом, для организации питания в образовательных учреждениях.

Раздел 3. Модернизация материально-технической базы пищеблоков образовательных организаций Ивановской области

По состоянию на 15 августа 2022 года 251 (100%) пищеблок и 33 буфета раздаточные общеобразовательных школ, в которых организовано бесплатное

горячее питание для обучающихся 1-4-х классов, соответствует санитарным требованиям.

Для создания условий обеспечения качества приготовления кулинарной продукции в пищеблоке в образовательных организациях разрабатываются необходимые документы:

- технологический паспорт пищеблока (Приложение 3);
- план проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока и столовой;
- план проведения технических осмотров оборудования, других работ;
- план замены технологического оборудования пищеблока столовых с учетом модели предоставления питания;
- перспективный план потребности в производственно-технологическом оборудовании для переоснащения пищеблока и столовой;
- план проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий);
- программа Производственного контроля на основе принципов ХАССП (Приложение 4).

Необходимый перечень производственно-технологического оборудования рекомендован для пищеблоков образовательных организаций Ивановской области с разными моделями предоставления услуг питания (Приложение 5).

3.1 Сводные данные по материально-техническому оснащению пищеблоков образовательных организаций (таблица 11).

Информация о материально-техническом оснащении пищеблоков и столовых образовательных организаций представлена в таблице 11. Количество единиц технологического оборудования в пищеблоках образовательных организаций региона составляет около 49 тыс. единиц. По информации муниципальных органов управления образованием, доля оборудования с максимальным износом составляет в среднем по региону 39,9%.

Таблица 11 – Информация о состоянии материально-технического оснащения пищеблоков образовательных организаций /Количественные показатели оборудования

№	Наименование п/п муниципалитета	Количество единиц технологическог о оборудования в пищеблоках, ед.	Доля оборудования максимальным износом оборудования, %	Количество оборудования, планируемое к замене в период до 2027 года, ед.
1.	Вичуга	94	11	10
2.	Иваново	45584	31	260
3.	Кинешма	412	58	16

4.	Кохма	73	40	35
5.	Тейково	103	40	41
6.	Шуя	177	59	78
7.	Верхнеландеховский район	25	70	13
8.	Вичугский район	72	36,1	26
9.	Гаврилово-Посадский район	185	38	48
10.	Заволжский район	150	16,7	25
11.	Ивановский район	411	26,7	52
12.	Ильинский район	40	40	16
13.	Кинешемский район	86	18	19
14.	Комсомольский район	101	40	29
15.	Лежневский район	185	22	40
16.	Лухский район	52	45	4
17.	Палехский район	95	35	28
18.	Пестяковский район	27	60	5
19.	Приволжский район	50	50	21
20.	Пучежский район	79	40	17
21.	Родниковский район	207	28	58
22.	Савинский район	114	58	17
23.	Тейковский район	147	14	21
24.	Фурмановский район	185	19	46
25.	Шуйский район	96	30	35
26.	Южский район	114	75	39
27.	Юрьеvecкий район	69	80	35
	Областные	509	32,42	131
	Итого:	49442	39,89%	1165 единиц

3.2. Прогноз замены оборудования пищеблоков школ

В таблице 12 представлен прогноз замены оборудования для оснащения пищеблоков школ региона.

Мероприятия по дооснащению и переоснащению пищеблоков проводятся в рамках текущего финансирования в рамках муниципальных программ развития образования.

В целях обеспечения работы пищеблоков в соответствии с новыми СанПиНами в 2021-2022 учебном году за счет средств муниципального бюджета проведено около 400 мероприятий по дооснащению пищеблоков оборудованием, мебелью, а также санитарно-гигиенические мероприятия.

В ходе подготовки к 2022-2023 учебному году в июне-августе 2022 года проведено 285 мероприятий по созданию условий для организации горячего питания, в том числе: в 43 школах проведен косметический ремонт, произведена замена сантехнического оборудования пищеблоков 37 школ; для 17 пищеблоков приобретено технологическое, холодильное оборудование, приобретены бактерицидные излучатели, другое (прохождение гигиенического обучения и медицинских осмотров персонала в полном объеме).

В рамках федеральной программы «Модернизация школьных систем образования» в 2022 году отремонтирована школьная столовая МБОУ Мытской средней школы Верхнеландеховского муниципального района на сумму более 1,5 млн рублей. Проведены ремонт обеденного зала и капитальный ремонт пищеблока: заменены оконные блоки, система водоснабжения и водоотведения, частично заменено электрооборудование, отремонтированы подсобные помещения, в том числе проведена замена дверей (в том числе более 1,3 млн. рублей); приобретено кухонное оборудование (стеллажи для хранения посуды, разделочные столы, моечные ванны – более 135 тыс. рублей).

Таблица 12 Прогноз замены оборудования для оснащения пищеблоков школ региона.

№ п/п	Наименование муниципалитета	Количество оборудования, планируемое к замене в период до 2027 года, ед.	Прогнозные значения замены оборудования				
			2022г.	2023 г.	2024г.	2025г.	2026-2027 гг.
1.	Вичуга	10	1	6	8	2	10
2.	Иваново	260	19	93	75	65	54
3.	Кинешма	16	0	5	5	5	1
4.	Кохма	35	0	15	12	3	5
5.	Тейково	41	0	10	10	8	13
6.	Шуя	78	4	9	24	25	16
7.	Верхнеландеховский район	13		5	4	4	
8.	Вичугский район	26	0	5	5	13	3
9.	Гаврилово-Посадский район	48	0	36	12	0	0
10.	Заволжский район	25	5	5	5	5	5
11.	Ивановский район	52	9	11	10	10	12
12.	Ильинский район	16	0	8	4	3	1
13.	Кинешемский район	19	0	5	4	6	4
14.	Комсомольский район	29	0	0	8	7	14
15.	Лежневский район	40	0	21	13	3	3
16.	Лухский район	4	0	2	1	1	0
17.	Палехский район	28	3	12	4	5	4
18.	Пестяковский район	5	0	0	1	1	3
19.	Приволжский район	21	0	2	12	6	1
20.	Пучежский район	17	0	2	6	5	4
21.	Родниковский район	58	1	14	13	11	19
22.	Савинский район	17	6	6	2	4	0
23.	Тейковский район	21	0	6	6	5	4
24.	Фурмановский район	46	1	5	10	14	16
25.	Шуйский район	35	1	14	13	3	4
26.	Южский район	39	1	5	7	9	17
27.	Юрьевоцкий район	35	0	16	16	11	4
	Областные	131	13	32	38	34	14
	Итого:	1163	64	350	328	249	245

В Ивановской области сформирован прогноз замены оборудования для оснащения пищеблоков образовательных организаций на период до 2027 года. По состоянию на 1 декабря 2022 года в образовательных организациях региона требуется замена более 1 тыс. единиц оборудования, в том числе электроплит с жарочным шкафом, холодильного оборудования, водонагревателей.

Замена и обновление оборудования школьных пищеблоков обеспечивается как в рамках муниципальных программ, так и в рамках государственно-частного партнерства с организаторами питания – индивидуальными предпринимателями, обществами с ограниченной ответственностью. Организаторами питания закупаются посудомоечные, тестомесительные машины, электрические мясорубки, картофелечистки, другое оборудование (в период 2021-2022 гг. - более 60 единиц).

Площадь школьных столовых в регионе составляет в муниципальных образовательных организациях Ивановской области 35474, 63 кв. метра, что в расчете на 1000 учащихся составляет 236,9 посадочных места. В соответствии с положениями СанПиН 1.2.3685-21 в обеденном зале школьных столовых количество посадочных мест должна составлять 250 посадочных мест в расчете на 1000 учащихся. Данное незначительное отклонение от нормы при четком составлении графика посещения столовой позволяет обеспечить полноценный процесс питания при двухсменном режиме работы 24,8% (62 ед.) муниципальных школ региона.

Общая площадь обеденных залов школьных столовых в муниципальных общеобразовательных организациях составляет 35474,6 м², что в расчете на 1 посадочное место составляет 1,31 м² при рекомендуемых 0,7 м² на 1 посадочное место, что позволяет обеспечить всех школьников горячими завтраками и обедами, а обучающихся, посещающих внеурочные дополнительные занятия, дополнительным питанием.

Раздел 4. Управление организацией питания в Ивановской области

Координация деятельности должностных лиц на всех уровнях по обеспечению качества питания учащихся в общеобразовательной организации в Ивановской области обеспечивается в соответствии с Типовым положением об организации контроля качества питания в образовательных организациях на школьном, муниципальном уровнях при взаимодействии с родителями (законными представителями) обучающихся, общественными организациями (Приложение 6).

Организация контроля качества питания учащихся в общеобразовательной организации осуществляется на уровне образовательной организации, муниципального органа управления образованием, а также общественных

организаций. В Положении предусмотрены организационные формы, а также содержание контроля качества питания.

По результатам текущего контроля качества питания на школьном, муниципальном уровне еженедельно обобщенная информация направляется руководителю органа управления образованием (учредителю) для принятия соответствующих решений; по результатам планового контроля качества питания Департаментом образования Ивановской области совместно с Управлением Роспотребнадзора по Ивановской области формируются ежемесячные/ежеквартальные отчеты в Правительство Ивановской области.

4.1. Управление организацией питания на уровне образовательной организации. Нормативные акты для осуществления питания обучающихся в школе

Управление организацией питания обучающихся на уровне образовательной организации включает планирование деятельности, выполнение процессов деятельности, контроль и мониторинг выполнения процессов организации питания, анализ результатов выполнения процессов.

В таблице 13 представлен перечень нормативных документов по организации питания обучающихся в образовательной организации.

№	Наименование документа.	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
1.	Положение о школьной столовой	один раз в три года, ежегодная актуализация	зав. производством
2.	Положение об организации горячего питания, питьевого режима, питания обучающихся из социально незащищенных семей, организации рационального питания обучающихся на платной основе	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
3.	Положение о бракеражной комиссии	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
4.	Положение о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в т.ч. о порядке доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи для проведения контроля	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
5.	Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, зав. производством

6.	Технологический паспорт пищеблока	один раз в пять лет, ежегодная актуализация	зав. производством
7.	Программа Производственного контроля на основе принципов ХАССП	один раз в три года, ежегодная актуализация	зав. производством
8.	Примерное (циклическое) меню на две возрастные группы: 7-11 лет и старше 12 лет	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, зав. производством
9.	Ежедневное меню	ежедневно	зав. производством
10.	Контракт на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся (на текущий учебный год)	от одного года до трех лет	руководитель образовательной организации, ответственный за питание, зав. производством
11.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	ежегодно	руководитель образовательной организации, ответственный за питание, зав. производством, комиссия
12.	Приказ об организации питания с указанием ответственного лица	на определенный период	руководитель образовательной организации
13.	Программа мероприятий по формированию культуры правильного питания на основе принципов здорового питания, в рамках программы воспитания общеобразовательной организации	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, классные руководители
14.	Приказы и планы, принимаемые в ОО	ежегодно	руководитель образовательной организации
14.1	Приказ об организации питания обучающихся образовательной организации на текущий период	ежегодно	руководитель образовательной организации
14.2	Приказ о создании бракеражной комиссии	ежегодно	руководитель образовательной организации
14.3	Приказ об организации питьевого режима и обеспечении экологически чистой питьевой водой (диспенсеры, спенсеры, кипяченая вода)	ежегодно	руководитель образовательной организации

14.4	Приказ об утверждении графика приема пищи	ежегодно	руководитель образовательной организации
14.5	Приказ по организации бесплатного горячего питания (списки детей на бесплатное питание, подтверждающие документы)	ежегодно	руководитель образовательной организации
14.6	Приказ об утверждении состава общественной комиссии по контролю за качеством организации питания	ежегодно	руководитель образовательной организации
15	Протоколы заседаний родительской комиссии по рассмотрению вопроса организации питания	постоянно	ответственный за питание
16.1	Гигиенический журнал (сотрудники)	постоянно	зав. производством
16.2	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	постоянно	зав. производством
16.3	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	постоянно	зав. производством
16.4	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	постоянно	зав. производством
16.5	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	постоянно	зав. производством
16.6	Ведомость контроля за рационом питания	периодически	ответственный за питание
16.7	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	ежегодно	ответственный за питание
16.8	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	ежегодно	ответственный за питание
16.9	Договор на вывоз пищевых отходов из пищеблока	ежегодно	ответственный за питание

В таблице 14 представлена информация, которая должна быть размещена на официальном сайте общеобразовательной организации в сети «Интернет» по вопросам питания

Вопросы	Примечания
Наличие на официальном сайте общеобразовательной организации в сети «Интернет» раздела «Организация питания»	Информационное обеспечение организации питания обучающихся и их родителей, всех заинтересованных сторон СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 п. 2.7
Раздел «Организация питания» включает:	

<p>Положение о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в т.ч. о порядке доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи для проведения контроля</p>	<p>МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»</p>
<p>Приказ об утверждении состава общественной комиссии по контролю за качеством организации питания</p>	<p>МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»</p>
<p>Режим питания обучающихся</p>	<p>МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»</p>
<p>Информация о соблюдении требований к оформлению и содержанию меню - по показателям СанПиН и по показателям ФЦМОП</p>	<p>Активная ссылка, направленная в ФЦМОП</p>
<p>Примерное меню для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 8.1.3</p>
<p>Утвержденное руководителем общеобразовательной организации ежедневное меню для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет</p>	<p>Статья 25.2 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (МР 2.4.0179-20 п. 2.7)</p>
<p>Информация о наличии диетического меню в образовательной организации</p>	<p>п. 13 Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации, утвержденных Постановлением Правительства Российской Федерации от 20 октября 2021 года № 1802</p>
<p>Информация о формировании культуры правильного питания обучающихся</p>	<p>п. 13 Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации, утвержденных Постановлением Правительства Российской Федерации от 20 октября 2021 года № 1802</p>
<p>Паспорт пищеблока</p>	<p>п. 13 Правил размещения на официальном сайте</p>

Перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях	образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации, утвержденных Постановлением Правительства Российской Федерации от 20 октября 2021 года № 1802
Перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательные организации	
Формы обратной связи для родителей обучающихся и ответы на вопросы родителей по питанию	

4.2. Повышение квалификации персонала пищеблоков школьных столовых

Таблица 15 – Количество работников, прошедших обучение по программе производственного контроля на принципах ХАССП

Субъект	Количество работников в пищеблоках школ, чел.	Количество работников, прошедших обучение (ХАССП)
Ивановская область	798	с получением удостоверения - не менее 15%

4.3 Формирование кадрового резерва поваров пищеблоков школ

В пищеблоках Ивановской области по состоянию на 1 сентября 2022 года работает 798 человек.

К персоналу школьной столовой - административному (заведующий производством, технолог и др.), производственному (повара, пекари, кондитеры), обслуживающему (буфетчик, рабочие кухни (помощники повара) устанавливается ряд требований, предъявляются следующие критерии оценки:

- уровень профессиональной подготовки и квалификации, в том числе теоретические знания и практические навыки;
- способность к организации деятельности столовой и руководству персоналом;
- знание нормативных и руководящих документов, касающихся профессиональной деятельности и санитарной безопасности;
- знание и соблюдение профессиональной этики.

Функциональные обязанности, права и квалификационные требования к штатным работникам фиксируются в персонифицированных должностных инструкциях, утвержденных руководителем организации.

Должностные инструкции персонала разрабатывает администрация организации, исходя из требований действующих стандартов, квалификационных характеристик

работ и профессий, должностей руководителей и специалистов с учетом особенностей работы каждой столовой и требований действующего законодательства.

Организатор питания несет ответственность за повышение квалификации и профессионального мастерства персонала на основе его теоретической подготовки и практических навыков.

Несмотря на наличие в регионе профессиональных образовательных организаций, готовящих поваров, молодые специалисты востребованы в ресторанном бизнесе региона, повышенная интенсивная работа в школьных пищеблоках не является для них привлекательной. Так, в 2022 году в школьных пищеблоках региона из 195 выпускников профессиональных образовательных организаций к работе приступили 9 человек (4,6%).

Вместе с тем, учитывая сложности в подборе кадров, к работе в школьных столовых в рамках прохождения производственной практики привлекаются студенты профильных колледжей Ивановской области. В течение 2021-2022 учебного года было привлечено 20 студентов колледжей региона.

Таблица 15 – Количество выпускников профильных колледжей, трудоустроенных в пищеблоках

Субъект	Количество студентов, направленных на практику в пищеблоки школ, чел.	Количество выпускников профильных колледжей и техникумов, трудоустроенных в пищеблоках школ	% трудоустроенных от общего числа выпускников
Ивановская область	20	9	4,6%

4.4. Критерии (индикаторы) эффективности организации питания в муниципалитете

По итогам учебного года на основании представленных образовательными организациями данных муниципальными органами управления образованием оценивается эффективность работы по обеспечению обучающихся горячим питанием в образовательной организации.

Ранжирование образовательных учреждений по формальным показателям эффективности проводится с учетом общего количества баллов с 2023 года:

а) выполнение установленных требований в соответствии с принятыми законодательными и нормативными документами к обеспечению сбалансированного питания обучающихся;

б) выполнение требований к условиям обеспечения питанием обучающихся образовательных организаций и предприятий, предоставляющих услуги питания (предприятия);

в) выполнение требований, направленных на дополнительные меры по формированию культуры питания, организацию контроля качества питания, информационное обеспечение системы школьного питания.

Ранжирование осуществляется на основе фактического уровня выполнения требований с учетом количества баллов по каждому критерию и показателю за определенный отчетный период.

На основе фактического состояния организации питания и рейтинга образовательных организаций в муниципалитете принимаются управленческие решения по совершенствованию системы организации питания обучающихся:

- выявление слабых сторон в организации питания образовательных учреждений;
- анализ причин существующих несоответствий в организации питания обучающихся на уровне муниципальных образований (районов) и образовательных учреждений;
- планирование мер по устранению причин существующих несоответствий в организации питания.

Таблица 16 – Перечень индикаторов эффективности услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в муниципальных образовательных организациях Ивановской области

№ п/п	Критерии оценки организации школьного питания	Требования нормативных документов	Содержание критерия	Баллы
1.	Выполнение установленных требований в соответствии с принятыми законодательными и нормативными документами по информационному обеспечению организации питания обучающихся (Раздел «Организация питания в образовательной организации» на сайте общеобразовательной организации в сети «Интернет». Раздел «Организация питания» включает в себя необходимый перечень информации об организации питания)	Постановление Правительства РФ № 1802 (МР 2.4.0179-20 п. 2.7)	% от общего количества школ в муниципалитете	Соответствует в 100% школ - 3 балла, соответствует в менее 98% - 0 баллов
2.	Наличие на сайтах образовательных организаций форм интерактивного взаимодействия с родителями	Протокол совещания Т.А. Голиковой от 01.02.22г., п.2	Наличие одной из форм взаимодействия «Горячая линия» - телефон или интернет-ссылка Чат - интернет-ссылка	За наличие любой из форм начисляется - 3 балла Нет - 0 баллов

			Форум интернет-ссылка «Нет» - незаполненная ссылка	-
4.	Наличие технологических паспортов пищеблоков образовательной организации		Процент от общего количества пищеблоков школ	100% - 5 баллов, 98% - 2 балла, менее 95% - 0 баллов
5.	Выполнение установленных требований к ежедневному меню в соответствии с принятыми законодательными и нормативными документами к обеспечению сбалансированного питания обучающихся за отчетный период	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.9. Приложение № 9	% школ с отклонениями от нормы	Соответствует в 100% школ - 3 баллов, в менее 98% - 2 балла, менее 95% - 0 баллов
6.	Уровень оснащения новым технологическим оборудованием школьных пищеблоков и столовых	Прогнозные показатели замены оборудования пищеблоков школьных столовых образовательных организаций	% нового оборудования от общего количества	100% - соответствует плану - 5 баллов; не соответствует плану - 0 баллов
7.	Наличие планов повышения квалификации работников пищеблоков, в том числе наличие в плане мероприятий по привлечению выпускников профильных колледжей в пищеблоки образовательных организаций	Протокол совещания Т.А. Голиковой от 01.02.22г., п.2	Выполнение плана/мероприятий по привлечению студентов профильных колледжей, в том числе для прохождения практики на базе пищеблоков образовательных организаций	За наличие любой из форм взаимодействия начисляется 3 балла

8.	Выполнение требований к проведению контрольных мероприятий с участием родителей по организации питания в образовательных организациях	Методические рекомендации по созданию условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях (утверждены Министерством просвещения Российской Федерации 25.11.2021г.), нормативно-правовые акты образовательных организаций	выполнение всех требований в % школ (от общего количества школ за отчетный период) Представлены: файл с результатами проверок (актами) (приложить); файл(ы) фото членов комиссии при проверке (приложить). «Нет» отсутствуют файлы приложения	выполнение всех требований в 100% школ - 5 баллов, в 98% школ - 2 балла, в менее 95% школ - 0 баллов
9.	Выполнение требований к организации просветительских мероприятий по формированию культуры здорового питания обучающихся	Наличие информации для родителей о здоровом питании, размещенной на сайте образовательной организации (Мероприятия, акции, наглядные материалы: буклет, брошюра, листовка или иные информационно-просветительские материалы) не реже 1 раза в месяц	Интернет-ссылка на страницу мероприятия на сайте школы Файл с информацией и материалами (буклет, брошюра, листовка и т.п.) «Нет» - незаполненная ссылка, отсутствие файла-приложения	Соответствует в 100% школ - 3 балла, 98% школ - 2 балла, менее 95% - 0 баллов

* Заполняется на муниципальном уровне

Применение индикаторов эффективности организации питания позволяет провести ранжирование образовательных учреждений и муниципальных образований и оценить их социальную эффективность.

4.5 Формирование рейтинга муниципальных образований региона по показателям эффективности организации питания

Департаментом образования Ивановской области по итогам учебного года в соответствии с критериями, представленными в таблице 16, планируется внедрить ранжирование муниципальных образований региона в соответствии с установленной формой (таблица 17).

Таблица 17 - Ранжирование муниципальных образований региона по показателям эффективности организации питания

№	Наименование муниципалитета	Сумма баллов по показателям	Рейтинг (место) муниципального образования по результатам мониторинга показателей эффективности

4.6. Создание условий для участия родителей в контроле качества в регионе за питанием школьников

В соответствии со ст. 41 Федерального закона № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», образовательная организация гарантирует обучающимся охрану здоровья и безопасность. Родители (законные представители) обучающихся являются участниками образовательного процесса.

Задачи родительского контроля за организацией питания детей:

повышение качества и эффективности организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях путем привлечения внимания родителей (законных представителей), выявление пищевых предпочтений и их корректировка с целью формирования у обучающихся навыков здорового питания, подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания в каждой конкретной образовательной организации;

выявление степени удовлетворенности детей и их родителей (законных представителей) качеством организации питания обучающихся.

Контроль за организацией горячего питания школьников в образовательных

организациях на уровне региона осуществляется Региональным штабом родительского общественного контроля (создан в соответствии с решением Общественного совета при Департаменте образования Ивановской области), на уровне муниципального образования – муниципальным родительским Советом, на уровне образовательной организации – школьными родительскими комитетами (комиссиями по контролю за качеством организации питания).

Для организации эффективного родительского контроля школьного питания в общеобразовательных организациях создаются условия для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся, регламентированные в том числе в Приложении 7.

Контроль за организацией горячего питания школьников в образовательной организации осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г. «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (далее - МР 2.4.0180-20, от 18 мая 2020 г.) и нормативно-правовым актом образовательной организации.

При Управляющих советах образовательных организаций или Советах родителей на основании и в соответствии с локально-нормативными актами образовательной организации формируется родительская комиссия по контролю за качеством организации питания. Совместно с родителями в состав таких комиссий могут входить представители образовательной организации, организаторы питания, независимые эксперты. Работа данных комиссий строится с соблюдением санитарных условий.

Образовательная организация утверждает/согласовывает положение, график работы и формы актов проверки/чек-листы/анкеты комиссии по контролю за качеством организации питания;

обеспечивает информационную доступность для широкого круга родительской общественности освещения итоговых результатов мониторинга;

проводит мероприятия по предложениям членов комиссий и родителей (законных представителей), направленные на улучшение системы организации питания обучающихся;

ведет учет родителей, принявших участие в мониторинге питания на основании Акта обследования организации питания в образовательной организации, который хранится у ответственного за питание в школе.

Порядок доступа родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся в образовательные организации для проведения мониторинга качества питания регламентирован Методическими рекомендациями (Приложение 7) к данному Стандарту.

МЕНЮ ОСНОВНОГО (ОРГАНИЗОВАННОГО) ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ НА 10 ДНЕЙ

Разработано: МП Столовая «Школьная №33» г. Иваново

День: понедельник. Неделя: I. Сезон: осень-зима. Возрастная категория: 7-11лет

№ реп. сб. 2010г	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		РР	Р	В	С	А	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	
																		Р
Завтрак																		
42	Сыр порционно	15	3,48	4,43	---	54	0,03	6	0,05	0,1	39	121,5	13,2	132	15,2	75	0,15	
Таб.8/СС ЭК	Каша вязкая на молоке с м/сл	150/10	4,63	8,52	25,51	198	0,44		0,18	0,73	41,8	275,6	153,4	101,6	28,6	119,4	0,62	
999/ССЖ	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6	0,17	7	0,24	1,6	24,4	61,44	216,34	152,2	21,34	124,6	0,5	
	Фрукт		0,6	0,45	15,5	70,5	0,45	5	0,08	15	---	39	417	24	13,5	16,5	3,3	
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	46,76	---	---	0,02	---	---	---	---	4,6	6,6	17,4	0,22	
	Итого завтрак:	505	14,37	17,14	68,25	487,86	1,09		0,57	17,43	105,2	497,54	799,94	414,42	85,24	352,9	4,79	
Обед																		
187/ССЖ	Щи из свежей капусты с картофелем с сметаной	250/10	1,8	4,95	6,32	89,75	0,08	1	0,10	15,8	---	591,6	383,3	49,3	22,1	49	0,83	
289/2015 /ССЖ	Рагу из птицы	200	10,8	10	13	118,4	3,9		0,19	9,7	12,5	966,9	563,1	31,5	33,2	92,7	1,6	

№ Рец. Сб. 2010г	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		РР	В	С	А	Na	K	Ca	Mg	P	Fe		
Таб.32	Овощи свежие порц	60	0,66	0,12	2,28	13,2	0,3	0,06	10,5	---	1,8	174	8,4	12	15,6	0,54		
859/ССЖ	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,9	114,6	---	0,02	0,9	---	12,02	112,4	14,2	5,14	4,4	0,95		
	Хлеб ржано- пшеничный	30	1,68	0,33	0,51	68,97	---	0,04	---	---	---	---	6,9	7,5	31,8	0,93		
	Хлеб пшеничный	40	1,58	0,2	9,66	46,76	---	0,02	---	---	---	---	4,6	6,6	17,4	0,22		
	Итого за обед:	790	16,68	15,76	59,67	451,68	4,28	0,43	36,9	12,5	1572,32	1232,8	114,9	86,54	210,9	5,07		
	Итого за день:	1295	31,65	32,9	127,92	939,54	5,37	1	54,33	117,7	2069,86	2032,74	529,32	171,78	563,8	9,86		

День: вторник. Неделя: 1. Сезон: осень-зима. Возрастная категория: 7-11лет

№ Рец. Сб. 2010г	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		РР	В	С	А	Na	K	Ca	Mg	P	Fe		
1044/ССЖ	Запеканка творожная	150	14,6	11,06	28	270	0	0,34	0,25	0,33	---	246,13	136,8	136,9	18,6	150,6	0,45	
							0											
	Йогурт	50	1,45	1,25	2,1	25,5	5	0,05	0,08	0,15	10	25	73	62	7	46		
943/ССЖ	Чай с сахаром	200	0,07	---	15,0	60	---	---	0,03	---	0,3	8,6	11,1	1,4	0,28	0,28		
	Фрукт		0,6	0,45	15,5	70,5		0,45	0,08	15	---	39	417	24	13,5	16,5	3,3	
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	46,76		---	0,02	---	---	---	4,6	6,6	17,4	0,22		
	Итого за завтрак:	520	18,3	12,96	70,26	472,76		0,86	0,43	15,51	26,9	310,43	635,4	238,6	47,1	230,78	4,3	

Завтрак

Обед

206/ССЖ	Суп картофельный с горохом	250	5,49	5,27	16,5	148,3	1	1,15	0,3	5,8	---	591,6	472,8	42,7	35,6	88,1	2,05
682/ССЖ	Рис отварной с м/сл	150/5	3,64	4,3	36,7	200	7	0,67	0,04	---	---	583,8	40,25	2,41	19	60,6	0,51
511/ССЖ	Шиншель рыбный	90	12,6	13,9	7,5	204,5	0	0,13	0,05	3,73	5,82	1264	273,3	39,07	51,6	162,2	0,89
Таб. 32	Овощи свежие порц	60	0,66	0,12	2,28	13,2	3	0,3	0,06	10,5	---	1,8	174	8,4	12	15,6	0,54
	Сок	200	1	---	25,4	105,6	4	0,4	---	0,12	8	---	20	500	34	12	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	0,51	68,97		---	0,04	---	---	---	---	6,9	7,5	31,8	0,93
	Хлеб пшеничный	40	1,58	0,2	9,66	46,76		---	0,02	---	---	---	---	4,6	6,6	17,4	0,22
	Итого за обед:	825	26,65	24,12	98,55	787,33		2,65	0,51	20,15	13,8	2441,2	980,35	604,08	166,3	387,7	41,14
	Итого за день:	1345						40,7									

День: среда. Неделя: 1. Сезон: осень-зима. Возрастная категория: 7-11 лет

№ Реп. Сб. 2010г	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)	ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)										Минеральные вещества (мг)					
					РР	В	С	А	Na	K	Ca	Mg	P	Fe						
			Б	Ж	У															

Завтрак

438/СС Ж	Омлет натуральный с м/сл	150/5	14,4	25,7	2,7	299	0,2	0,64	0,3	335,4	663,8	205,5	106,5	16,7	233,3	2,7
Таб.32	Овощи свежие порц	60	0,66	0,12	2,28	13,2	0,3	0,06	10,5	---	1,8	174	8,4	12	15,6	0,54
958/СС Ж	Кофейный напиток на молоке	200	1,58	0,2	9,66	46,76	0,0	---	---	---	---	---	4,6	6,6	17,4	958
	Фрукт	1	0,4	0,4	9,6	47	0,3	0,05	10,0	---	2,6	278,0	16,0	9,0	11,0	2,2
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	46,76	---	0,02	---	---	---	---	4,6	6,6	17,4	0,22
	Итого за завтрак:	535	18,62	26,62	33,9	452,72	0,56	0,77	20,8	335,4	691,6	657,5	140,1	50,9	294,7	963,66

Обед

216/СС Ж	Суп с макар. изделиями	250	2,4	5,1	13	117	0,4	0,5	0,08	0,95	---	584,1	8,28	27,3	15,2	36,8	0,7
591/СС Ж	Гуляш из говядины	50/75	16,7	17,6	4,09	205	3,6	5	0,08	1,5	---	1366	212	29,5	25,34	146,3	2,5
679/СС Ж	Греча рассыпчатая	150	8,85	9,55	59,86	280	2,5	0,3	---	40,0	---	267,5	26,4	140,5	210,4	4,73	679
Таб.32	Овощи свежие порц	60	0,66	0,12	2,28	13,2	0,3	0,3	0,06	10,5	---	1,8	174	8,4	12	15,6	0,54
867/СС Ж	Компот из с/ф	200	0,78	0,05	27,63	114,8	0,3	0,0	0,6	---	4,18	258	32,32	17,56	21,9	867	
	Хлеб ржано- пшеничный	30	1,68	0,33	0,51	68,97	---	-	0,04	---	---	---	---	6,9	7,5	31,8	0,93
	Хлеб пшеничный	40	1,58	0,2	9,66	46,76	---	-	0,02	---	---	---	---	4,6	6,6	17,4	0,22
	Итого за обед:	855	32,65	32,95	117,03	845,73	4,13	0,88	52,95	573,98	2477,4	453	234,76	298,94	253,11	1550,8	
	Итого за день:	1390	51,27	59,57	150,93	1298,4	11,6	1,65	73,75	909,38	3169	1110,5	374,86	349,84	247,81	2514,5	

День: четверг. Неделя: 1. Сезон: осень-зима. Возрастная категория: 7-11 лет

№ реп. сб. 2010г	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции и (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		РР	В	С	А	Na	K	Ca	Mg	P	Fe				
																	0,24	12,91	0,24	164
637/ССЖ	Птица отварная с/сл	75/5	11,74	12,91	0,24	164	3,1	0,1	1,18	49,1	158,1	88,1	28	10,1	83,5	0,9				
688/ССЖ	Макаронные изделия отварные	150	5,7	0,7	31,9	156,3	0,52	0,07	---	---	264,6	36,9	11,2	8,62	37,2	0,85				
Таб.32	Овощи свежие порц	60	0,66	0,12	2,28	13,2	0,3	0,06	10,5	---	1,8	174	8,4	12	15,6	0,54				
945/ССЖ	Чай с молоком	200	0,07	0,02	15,0	60	---	0,02	---	0,03	---	0,3	8,6	11,1	1,4	0,28				
	Фрукт	1	0,4	0,4	9,6	47	---	0,05	10,0	---	26	278,0	16,0	9,0	11,0	2,2				
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	46,76	---	0,02	---	---	---	---	4,6	6,6	17,4	0,22				
	Итого за завтрак:	610	20,15	14,35	68,68	487,26	3,92	0,32	21,68	49,13	450,5	577,3	76,8	57,46	166,1	4,99				
Обед																				
170/ССЖ	Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной	250/10	1,8	4,9	10,9	103,7	0,6	0,1	10,7	---	606,1	385,3	49,7	26,1	54,6	1,2				
582/ССЖ	Печень по- строгановски	50/58	13,26	11,25	3,52	185	6,34	146	8,45	5782	1257	203,9	4	17,47	239,3	5				

Таб.32	Овощи свежие порц	60	0,66	0,12	2,28	13,2	0,3	0,06	10,5	---	1,8	174	8,4	12	15,6	0,54
694/ССЖ	Картофельное пюре	150	3,06	4,8	20,4	137,3	1,36	0,25	18,2	---	586,2	648,5	36,9	27,8	86,6	1
859/ССЖ	Компот из см ягод	200	0,78	0,05	27,63	114,8	0,04	0,03	0,6	---	4,18	258	32,3	2	21,9	859
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	0,51	68,97	---	0,04	---	---	---	---	6,9	7,5	31,8	0,93
	Хлеб пшеничный	40	1,58	0,2	9,66	46,76	---	0,02	---	---	---	---	4,6	6,6	17,4	0,22
	Итого за обед:	848	22,82	21,65	74,9	669,73	8,64	146,5	48,45	5782	2455,28	1669,7	172,0	115,02	467,2	867,89
	Итого за день:	1458														

День: пятница, Неделя: 1. Сезон: осень-зима. Возрастная категория: 7-11 лет

№ рец. сб. 2010г	Приём пищи, наименование блюда	Масса Порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		РР	В	С	А	Na	K	Ca	Mg	P	Fe		
1043/ССЖ	Блины с конфитуром	100/20	5,92	0,55	39,3	209,7	0,95	0,18	0,13	20,8	354	111,2	25,8	22,4	72,7	1,27		

Завтрак

42	Сыр порционно	15	3,48	4,43	---	54	0	0	0,06	0,05	0,1	39	121,5	13,2	132	15,2	75	0,15
944/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном	207	0,13	0,02	15,2	62	---	---	0,03	---	---	2,83	---	1,2	21,3	14,2	2,4	4,4
	Фрукт		0,80	0,20	22,5	98	0,20	0,09	38,0	---	---	---	12,0	156,0	36,0	11,0	17,0	10,0
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	46,76	---	0,02	---	---	---	---	---	---	4,6	6,6	17,4	0,22
	Итого за завтрак:	512	11,91	5,4	86,66	470,46	1,21	0,37	38,23	62,63	487,5	219,7	281,6	69,4	184,5	16,04		

Обед

99/сб 2015г./ССЖ	Суп из овощей	250	1,59	4,99	9,15	95,25	0	0,84	0,07	10,4	---	---	597,3	384,1	34,8	20,75	49,3	0,78
586/ССЖ	Мясо говядины тушеное	50/75	19	8,15	3,2	281,2	4,75	0,16	0,23	---	---	---	1400	393,9	26,5	28,8	199,2	3,06
682/ССЖ	Рис отварной с м/сл	150/5	3,64	4,3	36,7	200	7	0,67	0,04	---	---	---	583,8	40,25	2,41	19	60,6	0,51
Таб.32	Овощи свежие порц	60	0,66	0,12	2,28	13,2	3	0,3	0,06	10,5	---	---	1,8	174	8,4	12	15,6	0,54
	Сок	200	1	---	25,4	105,6	4	0,4	---	0,12	8	---	---	20	500	34	12	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	0,51	68,97	---	0,04	---	---	---	---	---	---	6,9	7,5	31,8	0,93
	Хлеб пшеничный	40	1,58	0,2	9,66	46,76	---	0,02	---	---	---	---	---	---	4,6	6,6	17,4	0,22

Итого за обед:	860	29,15	18,09	86,9	810,98	6,96	0,39	21,25	8	2582,9	1012,25	583,6	128,65	385,9	42,04
Итого за день:	1372											6			

День: понедельник. Неделя: 2. Сезон: осень-зима. Возрастная категория: 7-11 лет

№ рец. сб. 2010	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)								Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		PP	B	C	A	Na	K	Ca	Mg	P	Fe				
Завтрак																				
Таб 8/ССЖ	Каша вязкая молочная с м/сл	150/10	4,42	15,24	24,03	84,6	0,41	0,18	0,7	50,6	258,9	144,9	96,2	26,6	112,8	0,62				
945/ССЖ	Чай с молоком	200	0,07	0,02	15,0	60		0,02	---	0,03	---	0,3	8,6	11,1	1,4	0,28				
	Фрукт		0,4	0,4	9,6	47	0,3	---	0,05	10	---	26	2,78	16	9	11				
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	46,76	---	0,02	---	---	---	---	4,6	6,6	17,4	0,2				
	Итого за завтрак	500	6,47	15,86	58,29	238,36	0,71	0,22	0,75	60,63	258,9	171,2	387,4	60,3	140,6	12,1				

Обед

200/ССЖ	Суп картофельный с рыбными консервами	250/12,5	10,2	2,6	16,7	151,05	2,78	0,2	8,05	0,008	---	---	107,8	54,5	163,9	1,3
	Птица тушенная в соусе	50/50	11,53	10,0	2,31	143	2,58	0,19	2,75	26,2	180,3	126,8	37	5,6	70,6	1,06
688/ССЖ	Макаронные изделия отварные с	150	5,1	7,5	28,5	209	10,43	0,06	---	---	7,5	202,3	12	140,8	34,5	9

№ рец. сб. 2010	М/сл	Принем пищи, наименование блюда	Масс а порц ии (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)						
				Б	Ж	У		РР	В	С	А	Na	К	Ca	Mg	P	Fe				
463/ССЖ	60	Овощи свежие порц	0,66	0,12	2,28		13,2	0,3	0,06	10,5			1,8	174	8,4	12	15,6	0,54			
867/ССЖ	200	Компот из с/ф	0,78	0,05	27,63		114,8	0,05	0,6		4,18	258	32,32	17,56	21,9	0,48					
	30	Хлеб ржано-пшеничный	1,68	0,33	0,57		68,97		0,04					6,9	7,5	31,8	0,93				
	40	Хлеб пшеничный	1,58	0,2	9,66		46,76		0,02					4,6	6,6	17,4	0,2				
	843	Итого за обед:	31,53	20,8	87,65		746,78	16,14	1,17	21,3	30,39	447,6	535,42	194,26	248,9	334,28	93	1072,			
	1343	Итого за день:	38	36,66	145,94		985,14	16,85	1,39	22,05	91,02	706,5	706,62	581,66	309,2	474,88	03				

День: вторник Неделя: 2. Сезон: осень-зима. Возрастная категория: 7-11лет

№ рец. сб. 2010	М/сл	Принем пищи, наименование блюда	Масс а порц ии (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)						
				Б	Ж	У		РР	В	С	А	Na	К	Ca	Mg	P	Fe				
463/ССЖ	150	Сырники творожные	25,7	29,7	16,7		436,4	0,75	0,46	0,35	132,3	576	180,5	220	31,5	312,5	1	0,0			
	50	Йогурт	1,45	1,25	2,1		25,5	0,05	0,08	0,15	10	25	73	62	7	46	5				
958/ССЖ	200	Кофейный напиток на молоке	1,58	0,2	9,66		46,76	0,02						4,6	6,6	17,4	958				
		Фрукт	0,4	0,4	9,6		47	0,3		0,05	10		26	278	16	9	11	0,2			
	20	Хлеб пшеничный	1,58	0,2	9,66		46,76		0,02					4,6	6,6	17,4	2				

Завтрак

Итого за завтрак:		520	30,71	31,75	47,72	602,42	1,12	0,56	0,55	152,3	601	279,5	509,2	67,7	402,3	970,27
Обед																
177/ССЖ	Борщ «Сибирский» со сметаной	250/10	3,56	5,12	14,17	127,75	0,73	0,16	6,7	---	317,58	465,58	54,18	34,45	99,5	1,7
682/ССЖ	Рис отварной с м/сл	150/5	3,64	4,3	36,7	200	0,67	0,04	---	---	583,8	40,25	2,41	19	60,6	0,5
608/ССЖ	Коплета мясная	90	8,38	10,02	9,15	162	1,98	0,14	0,57	12,5	118,42	128,3	29,14	30,83	107,7	1,5
Таб.32	Овощи свежие порц	60	0,66	0,12	2,28	13,2	0,3	0,06	10,5	---	1,8	174	8,4	12	15,6	4
	Сок	200	1	---	25,4	105,6	0,4	---	0,12	8	---	20	500	34	12	36
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	0,57	68,97	---	0,04	---	---	---	---	6,9	7,5	31,8	0,9
	Хлеб пшеничный	40	1,58	0,2	9,66	46,76	---	0,02	---	---	---	---	4,6	6,6	17,4	0,2
	Итого за обед:	835	20,5	20,09	97,93	734,28	4,08	0,46	17,89	20,5	1021,6	828,13	605,63	144,38	344,6	41,4
	Итого за день:	1355	51,21	51,84	145,65	1326,7	5,2	1,02	18,44	172,8	1174,83	212,08	746,9	7,7	1011	7

День: среда. Неделя: 2. Сезон: осень-зима. Возрастная категория: 7-11 лет

№ рец. сб. 2010	Принем пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)										Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		РР	В	С	А	Na	К	Ca	Mg	P	Fe							
442/ССЖ	Обед натуральный с сыром и м/сл	150/5	18,5	30,4	2,6	359	0,28	0,67	0,33	375,1	804	216	270	22,6	322,7	2,8							

Таб.32	Овощи свежие порц	60	0,66	0,12	2,28	13,2	0,3	0,06	10,5	---	1,8	174	8,4	12	15,6	0,54
944/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном	207	0,13	0,02	15,2	62	---	0,03	---	2,83	---	1,2	21,3	14,2	2,4	4,4
	Фрукт		0,4	0,4	9,6	47	0,3	---	0,05	10	---	26	278	16	9	11
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	46,76	---	0,02	---	---	---	---	4,6	6,6	17,4	0,22
	Итого за завтрак	542	2,127	31,14	39,34	527,96	0,88	0,78	10,88	387,93	805,8	417,2	582,3	71,4	367,1	18,96

Обед

200/178/С СЖ	Суп картофельный с фрикадельками	250/10	5,49	52,7	16,5	148,3	1,15	0,07	58,3	---	2366,3	1891,3	170,7	142,3	352,4	8,2
471/ССЖ	Рыба отварная	90	16	6,8	0,8	128	1,7	0,1	0,6	41,3	561	210,2	48,1	22	162,9	0,55
694/ССЖ	Картофельное пюре	150	3,06	4,8	20,4	137,3	1,36	0,25	18,2	---	586,2	648,5	36,9	27,8	86,6	1
Таб.32	Овощи свежие порц	60	0,66	0,12	2,28	13,2	0,3	0,06	10,5	---	1,8	174	8,4	12	15,6	0,54
883/ССЖ	Кисель из конц.	200	0,15	0,08	24,5	114,6	0,05	0,01	24	---	8,3	59	14	8,38	8,9	0,14
	Хлеб ржанопшеничный	30	1,68	0,33	0,57	68,97	---	0,04	---	---	---	---	6,9	7,5	31,8	0,22
	Хлеб пшеничный	40	1,58	0,2	9,66	46,76	---	0,02	---	---	---	---	4,6	6,6	17,4	
	Итого за обед:	830	28,62	65,03	74,71	657,13	4,56	0,55	111,6	41,3	3523,6	2983	289,6	226,58	675,6	10,87
	Итого за день:	1372	49,89	96,17	114,05	1185,09	5,44	1,33	122,48	429,23	4329,4	3400,2	871,9	297,98	1042,7	29,83

День: четверг. Неделя: 2. Сезон: осень-зима. Возрастная категория: 7-11 лет

№ рец. сб.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)	ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
					РР	В	С	А	Na	K	Ca	Mg	P	Fe		
2010																
Завтрак																

688/ССЖ	Макаронные изделия отварные	150	5,7	0,7	31,9	156,3	0,52	0,07	---	---	264,6	36,9	11,2	8,62	37,2	0,8
592/ССЖ	Печень тушенная в соусе	50/50	12,66	8,76	3,81	159	6,07	1,59	28,86	5541	1159	200,3	25,62	14,8	223,29	4,7
Таб.32	Овощи свежие	60	0,66	0,12	2,28	13,2	0,3	0,06	10,5	---	1,8	174	8,4	12	15,6	4
959/ССЖ	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6	0,17	0,24	1,6	24,4	61,44	216,34	152,22	21,34	124,6	0,5
	Фрукт		0,4	0,4	9,6	47	0,3	---	0,05	10	---	26	278	16	9	11
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	46,76	---	0,02	---	---	---	---	4,6	6,6	17,4	0,2
	Итого за завтрак	630	25,08	13,72	74,83	540,86	7,36	1,98	41,01	5575,4	1486,84	653,54	480,94	79,36	427,09	17,8

Обед

197/ССЖ	Рассольник «Ленинградский»	250	2,01	5,09	12,0	107,3	0,99	1,05	8,4	---	753,3	476,5	29,15	24,2	56,7	0,9
	Шницель мясной	90	8,38	10,02	9,15	162	1,98	0,14	0,57	12,5	118,42	128,3	29,14	30,83	107,7	1,5
679/ССЖ	Греча рассыпчатая	150	8,85	9,55	59,86	280	0,33	---	40	569,8	267,5	26,4	140,5	210,4	4,73	9
Таб.32	Овощи свежие	60	0,66	0,12	2,28	13,2	0,3	0,06	10,5	---	1,8	174	8,4	12	15,6	4
	Сок	200	1	---	25,4	105,6	0,4	---	0,12	8	---	20	500	34	12	36
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	0,57	68,97	---	0,04	---	---	---	---	6,9	7,5	31,8	0,2
	Хлеб пшеничный	40	1,58	0,2	9,66	46,76	---	0,02	---	---	---	---	4,6	6,6	17,4	2
	Итого за обед:	820	24,16	25,31	118,91	783,83	4	1,31	59,59	590,3	1141,02	825,2	718,69	325,53	245,93	7,36
	Итого за день:	1450	49,24	39,03	193,75	1324,69	11,36	3,29	100,6	6165,7	2627,86	1478,74	1198,73	404,89	673,02	21

День: пятница. Неделя: 2. Сезон: осень-зима. Возрастная категория: 7-11 лет

№ рец. сб. 2010	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		РР	В	С	А	Na	К	Ca	Mg	P	Fe
Завтрак																
Таб.8/ССЖ	Каша вязкая на молоке с м/сл	150/10	4,17	14,65	36,22	261	0,6	---	0,16	0,65	77,4	149,3	133,7	91,7	24,85	110,3
943/ССЖ	Чай с сахаром	200	0,07	---	15,0	60	0,02	---	0,03	---	0,3	8,6	11,1	1,4	0,28	4
	Хлеб	20	1,58	0,2	9,66	46,76	---	0,02	---	---	---	---	4,6	6,6	17,4	0,22
	Фрукт		0,8	0,2	22,5	98	0,20	0,09	38	---	12	156	36	11	17	10
	Итого за завтрак	500	6,62	15,05	83,38	465,76	0,82	0,11	38,19	0,65	89,7	313,9	185,4	110,7	59,53	120,8
Обед																
235/ССЖ	Суп молочный с вермишелью	250	5,5	4,75	179,6	150	0,51	0,27	0,82	33	353,9	218,8	163	26,7	136,9	
590/ССЖ	Жаркое домашнему из говядины	200	16,2	18,09	16,58	259	4,8	0,29	6,76	---	1121	830,5	30,5	42,48	205,75	3,86
Таб.32	Овощи свежие порц	60	0,66	0,12	2,28	13,2	0,3	0,06	10,5	---	1,8	174	8,4	12	15,6	0,54
859/ССЖ	Компот из с/м ягод	200	0,78	0,05	27,63	114,8	0,04	0,03	0,6	---	4,18	258	32,32	17,52	21,9	859
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	0,57	68,97	---	0,04	---	---	---	---	6,9	7,5	31,8	0,93
	Хлеб пшеничный	40	1,58	0,2	9,66	46,76	---	0,02	---	---	---	---	4,6	6,6	17,4	0,22
	Итого за обед:	780	26,4	23,54	236,32	652,73	5,65	0,71	18,68	33	1480,88	1481,3	245,72	112,8	429,35	879,4

Итого за день:	1280	33,02	38,59	319,7	1118,49	6,47	0,82	56,87	33,65	1570,58	1795,2	431,12	223,5	488,88	1000,	29
----------------	------	-------	-------	-------	---------	------	------	-------	-------	---------	--------	--------	-------	--------	-------	----

* Сборники, используемые при разработке меню: - Сборник технических нормативов ---- Сборник на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П. Могильного и В.А. Гутельна ---- М.: ДеЛи плюс, 2015г. - Сборник рецептов, блюд и кулинарных изделий, Москва «Лад» 2010г. для предприятий общественного питания.

**Структура технологического паспорта пищеблока
образовательной организации**

ПАСПОРТ

пищеблока _____

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: _____

Телефон _____

_____ эл. почта: _____

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
 - численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся;
2. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся;
3. Модель предоставления услуги питания:
 - оператор питания;
 - длительность контракта;
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции;
5. Инженерное обеспечение пищеблока:
 - водоснабжение;
 - горячее водоснабжение;
 - отопление;
 - водоотведение;
 - вентиляция помещений;
6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока;
7. Материально-техническое оснащение пищеблока;
8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой;
9. Характеристика бытовых помещений;
10. Штатное расписание работников пищеблока;
11. Форма организации питания обучающихся;
12. Перечень нормативных и технологических документов;

1. Общие сведения об образовательной организации, указывается следующая информация:

Руководитель образовательной организации _____

Ответственный за питание обучающихся _____

Численность педагогического коллектива _____

чел.

Количество классов по уровням образования _____

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего, чел.	В том числе льготной категории, чел.
1.	1 класс			
2.	2 класс			
3.	3 класс			
4.	4 класс			
	и т.д.			

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1. Охват одnorазовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Учащиеся 1-4 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2.	Учащиеся 5-8 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3.	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Общее количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

2.2. Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Общее количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфет-раздаточная)

Модель предоставления питания	
Оператор питания, наименование	
Адрес местонахождения	
Фамилия, имя, отчество руководителя, контактное лицо	
Контактные данные: тел./эл. почта	
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	<ul style="list-style-type: none"> - транспорт образовательной организации - транспорт оператора питания - транспорт организации поставщика пищевой продукции - транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию

	- арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, другие)
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная)

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьные базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1.	Складские помещения				
2.	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				
2.3	Мясо-рыбный цех				
2.4	Доготовочный цех				
2.5	Горячий цех				
2.6	Холодный цех				
2.7	Мучной цех				

2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба				
2.10	Помещение для обработки яиц				
2.11	Моечная кухонной посуды				
2.12	Моечная столовой посуды				
2.13	Моечная и кладовая тары				
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной				
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной				
3	Комната для приема пищи (персонал)				

8.1. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с приложением А.

8.2. Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						

2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весомизмерительное						

8.3. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весомизмерительное						

9. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав.						

	производством						
2	Технолог						
3	Повара						
4	Рабочие кухни (помощники повара)						

10. Форма организации питания обучающихся:

- предварительное накрытие столов;
- самообслуживание;
- шведский стол;
- меню по выбору.

11. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню;
- Ежедневное меню;
- Меню-раскладка;
- Технологические карты (ТК);
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара;
- Накопительная ведомость;
- График приема пищи;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Ведомость контроля за рационом питания;
- Приказ о составе бракеражной комиссии;
- График дежурства преподавателей в столовой;
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году;
- Программа по совершенствованию системы организации питания обучающихся;
- Положение об организации питания обучающихся;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Приказ об организации питания;
- Должностные инструкции персонала пищеблока;
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы;
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

12. Характеристика зданий, сооружений, производственных и бытовых помещений

Описание зданий и сооружений:

Тип и расположение помещения, краткая характеристика здания (отдельное/пристроенное, количество этажей, материал постройки) и функциональное значение помещений)	
Общая площадь помещений, кв. м	

Водоснабжение (централизованное, холодное и горячее от городских сетей или другое)	
Горячее водоснабжение (централизованное, автономное за счет бойлера работающего на жидком топливе, на газе, на электричестве, на другом энергоносителе)	
Теплоснабжение (центральное или автономный котел на газе, на твердом топливе, на другом энергоносителе)	
Освещение (совмещенное, естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет люминесцентных ламп и ламп накаливания)	
Вентиляция (вид - приточно-вытяжная с механическим побуждением, над тепловым оборудованием - местная вытяжка)	
Система канализации (централизованное в городскую сеть или другое)	
Площадка для мусоросборника (наличие, отсутствие)	

Программа производственного контроля (ППК) за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

в ОУ _____

1. Общие сведения об организации.

1.1. Наименование организации: _____

1.2. Юридический адрес: _____

1.3. Фактический адрес, телефон: _____

1.4. Виды деятельности по классификатору (ОКВЭД):

Код ОКВЭД	Наименование вида деятельности

1.5. Количество работающих: _____

1.6. Свидетельство о государственной регистрации (серия, номер, дата регистрации, кем выдано):

1.7. ФИО, должность руководителя организации:

1.8. ФИО, должность ответственного за программу производственного контроля (ППК) (номер и дата приказа о назначении):

1.9. Режим (график) работы предприятия:

1.10. Подписанные договора (№, дата заключения, исполнитель, срок действия):

- на вывоз мусора и утилизации отходов производства	
- на проведение лабораторных исследований	
- на техническое обслуживание технологического оборудования	
- на проведение очистки систем вентиляции и кондиционирования	
- на вывоз, стирку белья, спецодежды (если есть)	
- на утилизацию люминесцентных ламп (если есть)	
- на проведение дезинсекции, дератизации, дезинфекции	

1.11. Перечень и количество должностей сотрудников (штатное расписание):

Наименование должности по штатному расписанию
Количество работающих

2.1. Описание зданий и сооружений:

Тип и расположение помещения, краткая характеристика здания (отдельное/пристроенное, количество этажей, материал постройки) и функциональное значение помещений)	
Общая площадь помещений, кв.м.	
Водоснабжение (централизованное, холодное и горячее от городских сетей или другое)	
Горячее водоснабжение (централизованное, автономное за счет бойлера работающего на жидком топливе, на газе, на электричестве, на другом энергоносителе)	
Теплоснабжение (центральное или автономный котел на газе, на твердом топливе, на другом энергоносителе)	
Освещение (совмещенное, естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет люминесцентных ламп и ламп накаливания)	
Вентиляция (вид - приточно-вытяжная с механическим побуждением, над тепловым оборудованием - местная вытяжка)	
Система канализации (централизованное в городскую сеть или другое)	
Площадка для мусоросборника (наличие, отсутствие)	

2.2. Общая характеристика производственных помещений

Наименование производственного помещения и площадь в кв. м	Оборудование, используемое для выполнения технологических процессов (вид, количество в единицах)
Складские помещения	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературное и низкотемпературное холодильное оборудование (шкафы)
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
Мясорыбный 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, колода для разрубания мяса, 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
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлебрезательная 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, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук
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), раздаточная, оборудованная мармитами; посудомоечная, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной		Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Обеденный зал, площадь в кв.м. и количество посадочных мест		Столы, стулья

2.3. Общая характеристика административно-бытовых помещений для персонала

Тип помещения, площадь в кв. м.	Используемое оборудование
Административное помещение	Столы, стулья, шкафы
Бытовое помещение для персонала	Столы, стулья, шкафы
Гардеробная	Шкафы для одежды
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук
Санитарный узел	

3. Объем и виды лабораторных исследований

3.1. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях социального питания (СанПиН 2.4.5. 2409-08)

Вид исследований (испытаний)	Объект исследования (обследования)	Количество образцов, не менее	Периодичность исследований, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, мороженные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный 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	10 смывов	1 раз в год

Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов (инфекций, переносимых грызунами)	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)	10 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	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

3.2. Структура производственного контроля при организации социального питания

Объект производственного контроля	Используемые методы контроля	Примечания
Формирование рационов питания, включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов	Расчетный, документальный	По возможности должен проводиться с использованием ПЭВМ и специального программного обеспечения - автоматизированных информационных систем (АИС)
Поступающие пищевые продукты, сырье и материалы (входной контроль)	Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный,	Проводится в соответствии с положениями договоров и контрактов (установленными требованиями к качеству), действующих нормативных

	инструментальный	документов на пищевые продукты, параметрами, указанными в санитарно-эпидемиологических заключениях или свидетельствах о госрегистрации (в графе "Гигиеническая характеристика продукции"); измерения температуры скоропортящихся продуктов - инструментальный - проводятся для установления соответствия условий транспортировки условиям хранения, установленным изготовителем
Состояние здоровья персонала и т.п.	Визуальный, документальный, инструментальный	Включая контроль при проведении ремонтных работ
Условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности	Визуальный, документальный, инструментальный	Включая контроль «закладки» продуктов и контроль технологических режимов
Технологические процессы	Визуальный, инструментальный, т.ч. хронометраж приготовления продукции	При визуальном контроле рекомендуется использовать оценочные коэффициенты (балльные шкалы)
Соблюдение правил личной гигиены персоналом	Документальный, визуальный (ежедневный осмотр); на основании сведений из личных медицинских книжек	Проводится ежедневный осмотр - с регистрацией результатов в «журнале здоровья» обработки рук на входе в производственные помещения («санитарный пост»)
Наличие у персонала гигиенических знаний и навыков	Аттестация	Производится в форме опроса, анкетирования и т.п. - при приеме на работу и, выборочно, с определенной периодичностью
Готовая кулинарная продукция (приемочный контроль)	Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный (выборочный), инструментальный (температуры подачи), оставление суточной пробы, контроль сроков	Проводится в соответствии с технической (технологической) документацией на продукцию (технологическими картами, настоящими методическими указаниями и др. документами)
Прием пищи питающимися	Визуальный, хронометраж	Проводится педагогами

3.3 Контрольные точки

Точка отбора	Объект исследования	Определяемые показатели
Производственные помещения, персонал	Объекты производственного окружения, руки продавца, инвентарь, спецодежда персонала	Смывы
Производственные помещения	Параметры микроклимата	Температура, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха
Производственные помещения	Уровни освещенности, шума	Соответствие СанПиН 2.2.1/2.1.1.1218-03
Производственные помещения	Изготавливаемая продукция	Органолептические, микробиологические, физико-химические показатели, показатели безопасности
Производственные помещения	Вода из разводящей сети	Микробиологические показатели, физико-химические показатели
Складские помещения, производственные помещения	Упаковочные и вспомогательные материалы	Соответствие ГН 2.3.3_972-00
Производственные помещения, складские помещения	Рабочий дезинфицирующий раствор заданной концентрации	Содержание ионов активного хлора или аммония
Складские помещения, производственные помещения	Холодильное оборудование, камеры для хранения продукции	Температурный режим
Складские помещения, производственные помещения, административные помещения	Система вентиляции	Эффективность работы системы вентиляции

3.4. Пояснительная записка включает в себя следующие разделы:

1. Общие положения
2. Порядок организации и проведения производственного контроля
3. Состав программы производственного контроля
4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля
5. Организация взаимодействия с Управлением Роспотребнадзора по региону
6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих
7. Перечень должностных лиц, на которые возлагаются функции по осуществлению производственного контроля
8. Перечень химических веществ физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания

9. Список работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ №302 -н от 12.04.2011 г и профессионально гигиенической подготовке
10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых обеспечивается информирование населения, органов местного самоуправления, управления Росздравнадзора по региону
11. Выполнение мероприятий специалистами организации, ответственными за проведение производственного контроля
12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю
13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований организации питания образовательных учреждений
14. Производственный контроль за качеством и безопасностью приготовляемых блюд
- 14.1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима
- 14.2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

3.5. Контроль критических контрольных точек объектов

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
1	Входной контроль качества безопасности условий перевозки пищевых продуктов и полуфабрикатов	Автотранспорт	<ul style="list-style-type: none"> -наличие личной медицинской книжки у водителя -отметками о своевременном прохождении водителя медосмотра -наличие специализированного транспорта -санитарное состояние транспорта; -наличие действующего санитарного паспорта, на транспорт -соблюдение правил товарного соседства -соблюдение температурных условий транспортировки -визуальный осмотр партии товара 	<ul style="list-style-type: none"> Медицинская книжка водителя Санитарный паспорт на транспорт 	Ежедневно, каждая единица транспорта	Складовщик
2	Входной контроль качества безопасности поступающих пищевых продуктов и полуфабрикатов	Пищевая продукция: маркировка, упаковка, качество	<ul style="list-style-type: none"> -оценка качества пищевых продуктов органолептическим показателям 	<ul style="list-style-type: none"> Сопроводительная документация: товарно-транспортная накладная; декларация о соответствии; сертификаты соответствия; удостоверение о качестве Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья 	Ежедневно, каждая партия товара и единица транспорта	Складовщик
3	Контроль на этапе хранения пищевых продуктов, сырья	Пищевая продукция, упаковка, оборудование склада	<ul style="list-style-type: none"> -контроль за соблюдением правил товарного соседства при размещении продукции на хранение -контроль за соблюдением сроков хранения 	Идентификация продукции, размещаемой на хранение с указанием даты	Постоянно по каждой партии	Складовщик, Заведующий производством

			витамины в третьих и сладких блюдах	
		условия производства: - использование специального инвентаря; - исправность оборудования; - отсутствие встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистота и яркого инвентаря, тары; ассортимент и объем производимой продукции; организационный контроль качества производимой продукции;	Маркировка инвентаря Акты технического осмотра оборудования Журнал бракеража готовой кулинарной продукции Протоколы испытаний аккредитованной лаборатория	Ежедневно
		- лабораторный контроль изготавливаемой продукции по микробиологическим, физико-химическим показателям, показателям безопасности; соблюдение условий хранения готовой продукции; - соблюдение правил товарного соседства; - соблюдение температурного режима и сроков годности; - контроль за наличием маркировки и за наличием на этикетке информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства РФ; - наличие сопроводительной документации на реализуемую продукцию и правильность ее оформления.	Идентификация готовой продукции по срокам изготовления и срокам годности	Ежедневно, и каждая партия
				2 раза в год
				Постоянно Каждая партия
				Заведующий производством

5	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования	Производство-ныне и административно-бытовые помещения, технологическое оборудование	- санитарно-техническое состояние помещений; системы вентиляции, водоснабжение и канализация;	Акт о техническом состоянии помещений Акт о состоянии систем вентиляции, водоснабжения и канализации	1 раз в 6 месяцев и после проведения ремонтных работ	Руководитель производственно-хозяйственной части
6	Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования	1) качество проведения санитарных обработок помещений, оборудования, инвентаря	- лабораторный контроль воды из разводящей сети	Протокол испытания лабораторий Заключение о качестве воды	Один раз в 3 месяца	Зав. производством
		1) соблюдение частоты проведения генеральной уборки;	- санитарно-техническое состояние холодильного и технологического оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки, исправность;	Акт о техническом осмотре оборудования	1 раз в год	
		2) соблюдение частоты проведения уборки холодильного оборудования;				
		3) маркировка уборочного инвентаря;		График проведения генеральных уборок	Постоянно	
		4) обеспеченность уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие дезинфицирующих средств;		График уборки холодильного оборудования Контроль за наличием маркировки на инвентаре	Постоянно	
		5) соблюдение санитарных требований на рабочем месте;		Журнал учета дезинфицирующих средств запасных средств	1 раз в месяц	
					Постоянно	

7	Контроль состояния производственной и окружающей среды	<p>1) проведение инструментальных исследований и измерений вредных опасных производственных факторов на</p> <p>2) качество проведения работ по дезинсекции и дератизации</p>	<p>б) смылы с объектов производственного окружения, посуды, рук и спецодежды персонала;</p> <p>7) своевременность сбора и удаление пищевых отходов;</p> <p>8) вывоз ТБО, макулатуры;</p> <p>9) контроль режима мытья внутрицеховой тары инвентаря.</p> <p>1) проведение работ по дезинсекции и дератизации;</p> <p>2) наличие отметки о проведении работ в санитарном паспорте;</p>	<p>Протоколы лабораторных исследований по договору с ИЛЦ</p> <p>Наличие договора</p> <p>Наличие договора</p> <p>Инструкция по мытью инвентаря ручным способом</p> <p>Наличие договора на проведение работ по дезинсекции и дератизации;</p> <p>Санитарный паспорт</p>	<p>1 раз в 2 месяца</p> <p>Ежедневно</p> <p>По условиям договора</p> <p>Постоянно</p> <p>1 раз в год 1 раз в год</p>	Зав. производством
			<p>1) микроклимат, температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха;</p> <p>2) освещенность, шум;</p> <p>3) эффективность работы вентиляции, ее техническая исправность</p>	<p>Журнал регистрации параметров микроклимата</p> <p>Протоколы замеров</p> <p>Акты ревизии системы вентиляции</p>	<p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в год, а так же после реконструкции и модернизации</p>	

			4) своевременная утилизация использованных люминесцентных ламп	использованных люминесцентных ламп	Договор на утилизацию люминесцентных ламп		Руководитель административно-хозяйственной части
	Рабочем месте	2) территория объекта	1) благоустройство санитарное содержание территории; 2) оборудование площадки мусоросборника; 3) дезинфекция контейнера	санитарное содержание территории;		Постоянно	Постоянно
8	Контроль личной гигиены и обучение персонала	Персонал организации	1) наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала; 2) наличие у персонала личных медицинских книжек;	личной гигиены персонала; личных медицинских книжек;	Журнал здоровья Медицинские книжки сотрудников	Постоянно	Зав. производством
			1) своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований, а также своевременное гигиеническое обучение персонала;	прохождения предварительных медицинских обследований, а также своевременное гигиеническое обучение персонала;	График прохождения медицинских осмотров Журнал результатов медицинских осмотров работников цеха	1 раз в месяц Постоянно	
			2) наличие достаточного числа санитарной и специальной одежды;	санитарной и специальной одежды;	Договор на централизованную утилизацию санитарной одежды	1 раз в месяц	
			3) наличие средства для мытья и дезинфекции рук;	дезинфекции рук;		1 раз в месяц	
			4) наличие аптечки первой помощи;	первой помощи;		1 раз в месяц	
			5) контроль соблюдения правил личной гигиены персонала; 8) санитарно-просветительная работа с персоналом	личной гигиены персонала; 8) санитарно-просветительная работа с персоналом		Постоянно 1 раз в месяц	

**РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ
ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ОСНАЩЕНИЯ СТОЛОВЫХ, ОРГАНИЗУЮЩИХ ПО РАЗНЫМ
МОДЕЛЯМ ПИТАНИЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЯХ***

*-Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации

№2 п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях					
		Комбинат питания	Школьного питания	Столовые, на сырье работющие	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты	
1	3	3	4	5	6		
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	
		Стеллажи для хранения гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для хранения гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для хранения гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для хранения гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	
		Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	
		Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	
		Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	
		Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные	
2	Производственные	Контейнеры передвижные гастроемкостей	Контейнеры передвижные гастроемкостей	Контейнеры передвижные гастроемкостей	Контейнеры передвижные гастроемкостей	Контейнеры передвижные гастроемкостей	

	помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Картофельочистительная машина	Картофельочистительная машина	Картофельочистительная машина	
		Овощерезательная машина	Овощерезательная машина	Овощерезательная машина	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны
		Универсальный привод	Универсальный привод	Универсальный привод	Универсальный привод
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук
2.3	Мясо-рыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)

2.4	Догоготовочный цех	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)		
		Электромясорубка	Электромясорубка	
		Универсальный привод	Универсальный привод	
		Колода для разрубки мяса	Колода для разрубки мяса	
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	
		Весозмерительное оборудование	Весозмерительное оборудование	
		Фаршемешалка (при необходимости)		
		Котлетоформовочный аппарат (при необходимости)		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
			Производственные столы	
			Холодильные шкафы среднетемпературные	
			Овощерезательная машина	
	Моечные ванны			

					Стеллаж передвижной	
					Раковина для мытья рук	
2.5	Горячий цех	При наличии зала: Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	
		Сковорода электрическая	Сковорода электрическая			
		Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	
		Плита электрическая	Плита электрическая	Плита электрическая	Плита электрическая	
		Привод универсальный или прогирочная машина	Привод универсальный или прогирочная машина	Привод универсальный или прогирочная машина	Привод универсальный или прогирочная машина	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.6	Холодный цех	Производственные столы (не менее 2)	Производственные столы (не менее 2)	Производственные столы (не менее 2)	Производственные столы (не менее 2)	

		Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2)	Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2)	Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2)	
		Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ	Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ, слайсер, блендер	Овощерезательная машина, МРОВ, слайсер, блендер	
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	
		Весомерительное оборудование	Весомерительное оборудование	Весомерительное оборудование	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Производственные столы (с деревянным покрытием)	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Совмещается с горячим цехом: Производственные столы (с деревянным покрытием)	
2.7	Муочной цех	Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	

					машина	
	Прессовальщик муки (при необходимости)	Прессовальщик муки (при необходимости)	Привод универсальный	Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	
	Прессовальщик муки (при необходимости)	Прессовальщик муки (при необходимости)	Привод универсальный	Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	
	Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	
	Весомерительное оборудование	Весомерительное оборудование	Весомерительное оборудование	Весомерительное оборудование	Весомерительное оборудование	
	Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.8	Раздаточная линия	При наличии зала: Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)
	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)
	Касса	Касса	Касса	Касса	Касса	Касса
2.9	Помещение для резки хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Совмещается с холодным цехом: Шкафы для хранения хлеба	
	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	

						стол	
		Хлеборезагательная машина	Хлеборезагательная машина				
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук				
2.10	Помещение для обработки яиц	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	Совмещается с ДОГотовочным цехом		
		Моечные ванны (по санитарным требованиям)	Моечные ванны (по санитарным требованиям)	Моечные ванны (по санитарным требованиям)			
		Емкость для обработки яиц	Емкость для обработки яиц	Емкость для обработки яиц			
		Овоскоп	Овоскоп	Овоскоп			
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук			
2.11	Моечная кухонной посуды	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол		
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны		
		Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.12	Моечная столовой посуды	При наличии зала: Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол		
		Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	Посудомоечная машина		
		Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)		

		Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (2-секционные)	
		Шкаф для хранения посуды или стационарный	Шкаф для хранения посуды или стационарный	Шкаф для хранения посуды или стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.13	Моечная и складовая тары	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	
		Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной				Производственные столы (не менее двух)
					Электронита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной				Моечные ванны для мытья посуды (3 шт.)
					Двухсекционная ванна

						(для стеклянной посуды и приборов)	
						Стеллаж стационарный или Шкаф для хранения посуды	
						Раковина для мытья рук	
3	Комната для приема пищи (персонал)	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Электроплита	Электроплита	Электроплита	Электроплита	Электроплита	
		Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь	
		Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	
		Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	

Утверждено приказом
Департамента образования
Ивановской области
от 12.02.2021 №134-о

**Типовое положение
об организации контроля качества питания в муниципальных
общеобразовательных организациях Ивановской области**

1. Общие положения

1.1. Целью организации контроля качества здорового горячего питания в общеобразовательной организации (далее - питание) является координация деятельности должностных лиц на всех уровнях для обеспечения качества питания учащихся.

1.2. Основные задачи организации контроля качества питания:

- контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации при организации питания учащихся;

- выявление нарушений в части организации и обеспечения качественного питания учащихся и принятие мер по устранению и предупреждению нарушений при организации качественного питания в общеобразовательной организации;

- оценка уровня удовлетворенности качеством питания;

- совершенствование механизмов организации и улучшения качества питания в общеобразовательной организации.

1.3. Организация контроля качества питания учащихся в общеобразовательной организации осуществляется на следующих уровнях:

школьный контроль качества питания учащихся;

муниципальный контроль качества питания учащихся;

общественный контроль качества питания учащихся.

1.4. Контроль качества питания в общеобразовательной организации осуществляется в соответствии с СанПиН и методическими рекомендациями Роспотребнадзора в виде плановых текущих, или оперативных, в том числе текущих, проверок и предусматривает проведение в пределах компетенции наблюдений и обследований в школьной столовой, анкетирования учащихся и родителей, проверки соблюдения работниками, участвующими в организации процесса питания, требований действующего законодательства в сфере питания детей, в том числе локальных актов общеобразовательной организации.

1.5. Для организации контроля качества питания в общеобразовательной организации на школьном, муниципальном уровнях назначаются ответственные должностные лица, обеспечивающие проведение контрольных мероприятий и мониторинг их результатов. Контрольные мероприятия могут проводиться как

отдельными должностными лицами (оперативный контроль), так и специально созданными комиссиями (плановый, внеплановый, тематический контроль).

1.6. К мероприятиям по контролю качества питания учащихся в общеобразовательной организации рекомендуется привлекать классных руководителей, школьных уполномоченных по правам детей, представителей родительской общественности. В целях объективной оценки качества школьного питания целесообразно проводить по отдельному графику «час открытых дверей» в школьной столовой («час свободного посещения») для родителей, в рамках которого предоставлять возможность родителям попробовать школьный завтрак (обед).

1.7. Для организации обратной связи с родителями учащихся необходимо организовать постоянную работу телефонной «горячей линии» по вопросам качества питания учащихся на школьном, муниципальном и региональном уровне.

1.8. Сведения об организации питания учащихся в общеобразовательной организации, в том числе о составе бракеражной комиссии, общественной комиссии, ежедневного меню, графике работы школьной столовой, «часах свободного посещения», телефонах «горячих линий», ответственных должностных лицах, а также материалы по культуре питания необходимо размещать на информационных стендах и сайтах образовательных организаций.

1.9. Результатом контроля качества питания в общеобразовательной организации является анализ деятельности и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в общеобразовательной организации.

1.10. Вопросы организации питания учащихся в общеобразовательной организации регламентируются локальными актами учреждения.

2. Организационные формы контроля качества питания

2.1. Школьный контроль качества питания включает:

- ежедневную работу бракеражной комиссии;
- изучение документации: графики питания, бракеражные журналы, технологические карты, ежедневные меню и 10-дневные меню;
- обследование пищеблока (кухни);
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания школьников;
- ежедневное взаимодействие руководителя образовательной организации с персоналом школьной столовой и организатором питания (при наличии);
- организацию работы с заявителями по вопросам качества питания.

2.2. Муниципальный контроль качества питания включает:

- изучение документации в части организации питания учащихся в общеобразовательных организациях;
- организацию оперативных проверок школьных столовых в подведомственных общеобразовательных организациях;
- участие в плановых и внеплановых проверках школьных столовых, организованных органами Роспотребнадзора, органами исполнительной власти, родителями учащихся, общественными организациями;

- контроль исполнения предписаний органов Роспотребнадзора в отношении работы школьных столовых в подведомственных общеобразовательных организациях;
- регулярное взаимодействие с персоналом школьных столовых, организаторами питания (при наличии), учащимися и родителями;
- мониторинг охвата обучающихся горячим питанием;
- мониторинг наличия на сайтах общеобразовательных организаций необходимой информации по организации горячего питания;
- мониторинг оценки удовлетворенности обучающихся и родителей качеством питания;
- мониторинг системы мероприятий по формированию у учащихся культуры питания;
- мониторинг уровня подготовки и повышения квалификации кадров, участвующих в организации питания в образовательных организациях (заведующий производством, повар);
- мониторинг результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в общеобразовательной организации;
- организацию работы с заявителями по вопросам качества питания.

2.3. Общественный контроль качества питания включает:

- организацию проверок по контролю качества питания учащихся в общеобразовательных организациях, инициированных как самими образовательными организациями с участием родительской общественности, так и общественными организациями;
- участие во внеплановых проверках органов Роспотребнадзора, проверках, инициированных общественными организациями (общественных акциях) по контролю качества питания учащихся в общеобразовательных организациях;
- анкетирование учащихся и родителей по вопросам организации качества питания учащихся в общеобразовательных организациях (примеры анкет в приложении 1);
- формирование предложений по совершенствованию работы по предоставлению качественного горячего питания.

3. Содержание контроля качества питания

Содержание контроля качества питания учащихся в общеобразовательных организациях в соответствии с полномочиями, закрепленным федеральным законодательством, и включает:

- контроль режима и рациона питания в образовательном учреждении;
- контроль выполнения нормативов по питанию, соответствия готовых блюд по калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов,

- контроль качества продовольственного сырья, сроков годности и условий хранения продуктов;
 - контроль технологии приготовления пищи;
 - контроль поточности технологических процессов;
 - контроль соответствия ежедневного меню (меню-раскладки) утвержденному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствия объемов порций и суммарной массы блюд меню;
 - контроль за отсутствием в меню запрещенных к реализации в образовательных организациях продуктов;
 - контроль условий хранения пищевых продуктов на пищеблоке (соответствие условий хранения, указанных на маркировке продукта);
 - контроль суточных проб, вкусовых качеств предлагаемых блюд;
 - контроль температуры блюд на линии раздачи и на столе у учащихся;
 - контроль санитарно-технического состояния пищеблока (кухни) образовательного учреждения;
 - контроль правил обработки столовой и кухонной посуды, оценка состояния посуды;
 - контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока образовательного учреждения;
 - контроль приема пищи учащимися образовательной организации;
 - контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания;
 - контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока (кухни) образовательной организации;
- контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся.

4. Результаты контроля качества питания

По результатам планового контроля качества питания на школьном и муниципальном уровне издаются соответствующие приказы (распоряжения), утверждающие планы, сроки и ответственные лица за устранение нарушений, указываются сроки проведения повторного контроля (при необходимости); решения о поощрении и взыскании работников по результатам контроля (при необходимости).

По результатам текущего контроля качества питания на школьном, муниципальном уровне еженедельно предоставляется обобщенная информация (приложение 2, 3) главам муниципальных образований для принятия соответствующих решений; по результатам планового контроля качества питания Департаментом образования Ивановской области совместно с Управлением Роспотребнадзора по Ивановской области формируются ежемесячные/ежеквартальные отчеты в Правительство Ивановской области. По результатам планового контроля качества питания на школьном и муниципальном уровне издаются соответствующие приказы (распоряжения), утверждающие планы, сроки и ответственные лица за устранение нарушений, указываются сроки проведения повторного контроля (при необходимости); решения о поощрении и взыскании работников по результатам контроля (при необходимости).

По результатам текущего контроля качества питания на школьном, муниципальном уровне еженедельно предоставляется обобщенная информация (по форме в приложении 2) руководителям органов управления образованием для принятия соответствующих решений; по результатам планового контроля качества питания Департаментом образования Ивановской области совместно с Управлением Роспотребнадзора по Ивановской области формируются ежемесячные/ежеквартальные отчеты в Правительство Ивановской области.

Приложение 1
к Типовому положению
об организации контроля качества питания
в муниципальных общеобразовательных
организациях Ивановской области

**Анкета для обучающихся
«Школьное питание глазами детей»**

Уважаемый школьник!

В рамках мониторинга «Качественное питание» проводится независимое анонимное анкетирование обучающихся общеобразовательных организаций по вопросам школьного питания. Просим тебя принять участие в анонимном анкетировании. Спасибо!

1 В каком классе ты учишься?

- 1 - 4 класс 5 - 7 класс 8 - 11 класс

2 Как часто ты питаешься в школе – завтракаешь?

- ежедневно 2 - 3 раза в неделю очень редко

3 Как часто ты питаешься в школе – обедаешь?

- ежедневно 2 - 3 раза в неделю очень редко

не обедаю в школьной столовой
почему? (напиши) _____

4 Если ты не питаешься в школьной столовой (не завтракаешь и не обедаешь), то где ты питаешься?

- в буфете школьной столовой
 в классе (беру с собой из дома)
 по дороге в школу или домой
 не ем все то время, пока нахожусь в школе
 свой вариант ответа _____

5 Завтракаешь ли ты дома перед выходом в школу?

- да, всегда
 да, иногда
 не завтракаю дома
 свой вариант ответа _____

6 Ты берешь с собой в школу еду? Что именно?

- да, беру всегда (напиши что) _____
 да, иногда (напиши что) _____

ничего не беру

свой вариант ответа _____

7 Если ты не питаешься в школе, то почему?

мне не нравится еда в школе, потому что она невкусная

мне не нравится еда в школе, потому что она холодная

я не успеваю поесть, так как времени на перемене не хватает

свой вариант ответа

(напиши, пожалуйста, причину) _____

8 Ты покупаешь что-нибудь в школьном буфете? Если покупаешь, то как часто?

не покупаю

покупаю ежедневно

покупаю иногда, 2 - 3 раза в неделю

свой вариант ответа _____

9 Что чаще всего покупаешь в школьном буфете?

булочки пиццу пирожки шоколад конфеты

печенье чипсы газированную воду

свой вариант ответа _____

ничего не покупаю в школьном буфете

10 Что бы ты хотел(а) изменить в школьном питании?

чтобы пиццу подавали горячей

чтобы давали фрукты

чтобы раздача пиццы была в перчатках

чтобы порции были больше

чтобы меню было более разнообразным (какими блюдами дополнить?)

напиши _____

чтобы изменили ... (напиши, пожалуйста, свои предложения) _____

ничего, все устраивает

Приложение 2
к Типовому положению
об организации контроля качества питания
в муниципальных общеобразовательных
организациях Ивановской области

Форма отчета
о ситуации по организации качественного горячего питания
в общеобразовательных организациях _____
(наименование муниципального образования)
за период _____ 202__ года

I. Проверка надзорных органов

1. Количество проверенных школ: _____
2. Количество проверок, проведенных с применением:
 - лабораторных методов исследования _____
 - без применения лабораторных методов исследования _____
3. Количество школ, в которых выявлены нарушения _____,
(указать наименование ОО, организатора питания)
_____ количество
предписаний _____
4. Количество школ, в ходе проверок которых, были выявлены нарушения:
 - качества и безопасности пищевого сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов _____
 - технологии приготовления блюд _____
 - режимных вопросов работы пищеблока _____
 - фактов замены продуктов на менее биологически ценные и низкосортные (с расшифровкой всех фактов в пояснительной записке) _____
- исключения в фактическом меню отдельных продуктов и блюд (с расшифровкой всех фактов в пояснительной записке) _____
- полноты прохождения персоналом медицинских осмотров _____
- Иные нарушения _____
5. Количество вынесенных постановлений о назначении административного наказания на школы _____
6. Принятые меры по устранению нарушений:
-число вынесенных предписаний/ представлений _____

II. Муниципальный, общественный и родительский контроль

Количество школ, в которых проведен муниципальный контроль _____

общественный контроль _____,

родительский контроль _____.

количество школ, в которых выявлены недостатки к работе по предоставлению
качественного питания

(указать наименование школы, организатора питания)

_____;
-мониторинг сайтов школ (количество школ, в которых не представлено меню) _____;

-репортажи, фоторепортажи _____.

Содержание нарушений _____

Принятые меры: _____

III. Обращения по вопросу качества питания

1. Число поступивших обращений (жалоб) _____, из них положительные отзывы: _____;

имеющие критические замечания _____,

поступило/перенаправлено от ОНФ _____,

территориального органа Роспотребнадзора _____

с портала ЕГУ _____

2. Тематика обращений: _____

3. Принятые меры _____

-число не подтвержденных обращений: _____

4. Количество публикаций в СМИ: (название статьи, источник публикации)

Из них:

положительных _____,

критических _____.

10. Выводы, принятые меры:

Методические рекомендации

по созданию условий для участия родителей (законных представителей) в мероприятиях по контролю за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях

В соответствии со ст. 41 Федерального закона № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», образовательная организация гарантирует обучающимся охрану здоровья и безопасность. Родители (законные представители) обучающихся являются участниками образовательного процесса.

Задачи родительского контроля за организацией питания детей:

повышение качества и эффективности организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях путем привлечения внимания родителей (законных представителей), выявление пищевых предпочтений и их корректировка с целью формирования у обучающихся навыков здорового питания, подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания в каждой конкретной образовательной организации;

выявление степени удовлетворенности детей и их родителей (законных представителей) качеством организации питания обучающихся.

Для организации эффективного родительского контроля школьного питания в общеобразовательных организациях создаются условия для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся.

В соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г. «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Поповой А.Ю. (далее - МР 2.4.0180-20, от 18 мая 2020 г.), порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, должен быть регламентирован локальным нормативным актом образовательной организации.

Образовательная организация разрабатывает порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи. Разработка Порядка, обеспечивающего гарантию охраны здоровья и безопасности обучающихся, находится в компетенции образовательной организации и может включать дополнительные требования, не противоречащие правовым нормам Российской Федерации.

При Управляющих советах образовательных организаций или Советах родителей на основании и в соответствии с локально-нормативными актами образовательной организации формируется родительская комиссия по контролю за

качеством организации питания. Совместно с родителями в состав таких комиссий могут входить представители образовательной организации, организаторы питания, независимые эксперты. Работа данных комиссий должна быть построена с соблюдением санитарных условий.

Образовательная организация утверждает/согласовывает положение, график работы и формы актов проверки/чек-листы/анкеты комиссии по контролю за качеством организации питания.

Образовательная организация обеспечивает информационную доступность для широкого круга родительской общественности освещения итоговых результатов мониторинга.

Образовательная организация проводит мероприятия по предложениям членов комиссий и родителей (законных представителей), направленные на улучшение системы организации питания обучающихся.

Образовательная организация ведет учет родителей, принявших участие в мониторинге питания на основании Акта обследования организации питания в образовательной организации, который хранится у ответственного за питание в школе.

Мониторинг качества организации питания

Проведение мониторинга качества организации питания с участием родителей (законных представителей) обучающихся осуществляется в соответствии и на основании МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г. в порядке, установленном локально-нормативным актом образовательной организации, при сопровождении ответственного представителя образовательной организации. Количество членов комиссии при одновременном посещении помещения для приема пищи не должно нарушать режима питания обучающихся.

Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга качества питания обучающихся могут:

задавать ответственному представителю образовательной организации и представителю организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;

запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;

лично оценить: санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток; органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня; объем и вид пищевых отходов после приема пищи; соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками образовательной организации;

запрашивать сведения о качестве и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;

участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;

руководствоваться МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года.

Родители (законные представители) обучающихся должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные образовательной организацией.

Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга организации питания не должны:

проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и ненарушения производственного процесса;

отвлекать обучающихся во время приема пищи;

находиться в столовой вне графика, согласованного с руководителем образовательной организации;

производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» как «персональные данные».

В ходе проведения мониторинга члены комиссии заполняют свои оценочные листы (чек-листы) (приложение № 2 МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г.), на основании которых члены комиссии составляют акт проверки по результату мониторинга.

По результату мониторинга организации питания члены комиссии составляют отчет с рекомендациями и предложениями (в пределах полномочий комиссии) в адрес образовательной организации, докладывают о результатах мониторинга на заседании комиссии, вносят предложения и замечания, направляют протокол заседания комиссии в Управляющий совет (при наличии), в адрес администрации образовательной организации.

Для допуска родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся в образовательные организации для проведения мониторинга качества питания родителю (законному представителю) обучающегося, изъявившему желание участвовать в мониторинге питания, необходимо:

заблаговременно уведомить об этом письменно или в форме электронного обращения руководителя образовательной организации;

войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать разовое/периодическое участие в составе указанной комиссии по решению Управляющего совета или совета родителей (законных представителей) обучающихся; или согласовать индивидуальное посещение помещения для приема пищи по вопросу, относящемуся к питанию своего ребенка;

в соответствии с временными методическими рекомендациями «Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», при каждом посещении в составе комиссии по контролю за организацией питания или при индивидуальном посещении соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, в соответствии с нормативными и методическими документами по борьбе с новой коронавирусной инфекцией, в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в регионе в определенный период;

применять при проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещениях приема пищи санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки). Специальная одежда и средства индивидуальной защиты предоставляются образовательной организацией.