МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ

ПРИКАЗ

27.08. 2020 г. №1045

г. Барнаул

Об утверждении Регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях Алтайского края

В целях организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях Алтайского края, и во исполнение Перечня мероприятий (Дорожной карты) по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных имуниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях Алтайского края,

п р и к а з ы в а ю :

1. Утвердить Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования (1-4 классы) в государственных и муниципальных образовательных организациях, расположенных в Алтайском крае, согласно приложению.

2. Отделу организации общего образования и оценочных процедур (Полосина Н.В.) довести данный приказ до сведения руководителей муниципальных органов управления образованием и подведомственных министерству образования и науки Алтайского края общеобразовательных организаций.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на начальника отдела организации общего образования и оценочных процедур Полосину Н.В.

Заместитель министра Л.С.Терновая

№ 2435
07.10.20

Приложение к приказу
от 27.08.2020 № 1045

Региональный стандарт
оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования (1-4 классы) в государственных и муниципальных образовательных организациях, расположенных в Алтайском крае

1. Общие положения

1.1. Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Алтайского края (далее - Стандарт) представляет собой совокупность требований к:

организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях,

организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся общеобразовательных организаций,

качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации,

приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов,

кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала,

обеспечению контроля качества и организации питания обучающихся,

организации мониторинга горячего питания.

Стандарт рассматривается в качестве основного документа для создания и внедрения современной системы организации питания в образовательных организациях Алтайского края.

1.2. Настоящий Стандарт разработан с целью совершенствования организации питания обучающихся, воспитанников в общеобразовательных организациях и оказания методической помощи органам исполнительной власти, осуществляющим управление в муниципальной сфере образования, организациям, предоставляющим услуги общественного питания в общеобразовательных организациях, руководителям и ответственным специалистам общеобразовательных организаций и предприятий общепита в сфере организации качественного и доступного горячего школьного питания.

Стандарт выполняет две основные функции:

- информационную, которая даст возможность всем заинтересованным специалистам получить актуальную информацию о состоянии системы школьного питания в регионе, об эффективном опыте организации питания, типичных ошибках при организации системы

школьного питания и путях их преодоления, о нормативных правовых документах, действующих в данной сфере;

- методическую, которая позволит соответствующим специалистам разработать и реализовать модель организации школьного питания с учетом климатогеографических, социально-экономических, этнических, культурных и других особенностей.

Ожидаемым результатом использования Стандарта станут разработанные и внедрённые модели организации качественного и доступного горячего школьного питания, сформированные на основе принципов, лежащих в основе выявленных лучших региональных практик, учитывающие специфику региональных особенностей, позволяющие создать условия для стопроцентного охвата обучающихся общеобразовательных организаций здоровым горячим школьным питанием.

Стандарт распространяется на услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Алтайского края, оказываемые как комбинатами школьного питания, так и предприятиями общественного питания юридических лиц и индивидуальных предпринимателей (далее - предприятия).

1.3. Задачи Стандарта:

1) обеспечение безопасности, качества и доступности питания в образовательных организациях Алтайского края;

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

1.4. Основными принципами при разработке Стандарта являются:

1) оптимизация обязательных требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных организация, требований к безопасности, качеству, доступности питания в образовательных организациях;

2) повышение роли агропромышленного комплекса Алтайского края, местных товаропроизводителей для обеспечения качества и доступности питания;

3) развитие государственно-частного партнерства.

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

2. Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях

2.1. В образовательной организации должны быть созданы условия для организации питания 100% обучающихся 1-4 классов образовательных организаций Алтайского края.

2.2. Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно образовательной организацией с учетом мнения родителей (законных представителей) учащихся. При организации питания учащихся общеобразовательной организацией самостоятельно, ее деятельность должна соответствовать всем требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

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

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

2.5. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком, который должен состоять из горячего блюда и напитка, содержать 12-16 г белка, 12-16 г жира и 48-60 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

2.6. Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом, включающим закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток, содержать 20-25 г белка, 20-25 г жира и 80-100 г углеводов. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. Не допускается замена обеда завтраком.

2.7. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом сезонности, требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития. Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

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

• пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли. Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человека.

При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд) в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.8. Энергетическая ценность школьного завтрака для обучающихся 1-4 классов должна составлять 400-550 ккал (20-25% от суточной

калорийности), школьного обеда – 600-750 ккал (30-35% от суточной калорийности). При разработке меню рекомендуется включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки (парение, тушение, припускание, для чего необходимо на пищеблоке наличие электрического духового или жарочного шкафа, электросковороды).

2.9. 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.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюду) по пищевым и биологически активным веществам в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.10. Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте общеобразовательнойорганизации и т.п.).

2.11. Модель организации питания в образовательных организациях должна соответствовать технологическим процессам, которые закладывались при проектировании и создании либо модернизации пищеблока (полный цикл, доготовочный, раздаточный). Модель организации питания в образовательных организациях должна соответствовать процессам работы самого учреждения (количество питающихся и пропускная способность залов для приема пищи, время на организацию процесса питания, количество смен приема пищи и посадок за столы и т.п.).

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

- модель полного цикла организации социального питания;
- модель доготовочной организации социального питания;
- модель раздаточной организации социального питания.

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

для отгрузки, сервировки готовой продукции; помещения для обработки тары и упаковки.

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

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

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

В каждом муниципалитете должен проводиться постоянный мониторинг организации системы питания.

Мониторинг проводят учредитель общеобразовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием и орган управления общеобразовательной организацией. С целью автоматизации процедур сбора и оценки показателей используются программные средства.

2.13. Система организации питания обучающихся в образовательных организациях представляет собой целостную комплексную социально-экономическую структуру, со множеством связанных элементов, которые одновременно имеют схожий характер и региональные особенности. Системное комплексное совершенствование условий организации питания в общеобразовательных организациях рекомендуется осуществлять посредством разработки и реализации региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в образовательных организациях комплексно (рассматривая систему организации питания целостно), что предполагает отбор приоритетных целей экономического, социального развития, разработку взаимоувязанных мероприятий по их достижению в заданные сроки с максимальной эффективностью при требуемом обеспечении ресурсами.

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

3.1. Питание обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется с учетом требований СанПиН 2.4.5.2409-08. Организациями общественного питания общеобразовательных организаций для обслуживания обучающихся могут быть:

базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций. В базовых организациях питания, столовых общеобразовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию;

столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню; столовые-доготовочные, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд;

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

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

3.3. При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т.п.) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (первое, второе или третье блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

Для реализации принципов здорового питания, в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков, рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно

одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400-450 человек). Пароконвектоматы обеспечивают гастроемкостями установленных техническим паспортом объемов и конфигураций.

Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

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

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

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

3.7. В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд.

Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования:

• не менее двух моечных ванн (или одной двухсекционной) с обеспечением горячей и холодной воды к ним через смесители с душевыми насадками,

• раковина для мытья рук,

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

• холодильник (холодильный шкаф),

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

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

3.8. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

3.9. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08, СП 2.3.6.1079-01.

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

Санитарную обработку технологического оборудования и уборку помещений проводят в соответствии с СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08.

Хранение пищевых отходов осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

3.11. В рамках профилактики новой короновирусной инфекции на пищеблоках в соответствии с СП 3.1/2.4.3598 в образовательных организациях должны проводиться противоэпидемические мероприятия, включающие организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания(одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров — в соответствии с инструкцией по их применению; мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды.

4. Требования к качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации

4.1. Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся в образовательной организации, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01, техническим регламентам таможенного союза и СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

4.3. Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать нормам СанПин 2.1.4.1074-01.

4.4. При организации питания необходимо учитывать виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания и для детей школьного возраста и изложены в СанПин 2.3.2.1940-05, СанПиН 2409 08.

4.5. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, фермерских хозяйствах, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных организаций в соответствии с требованиями СанПин 2.4.5.2409-08 при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

4.6. Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся образовательных организаций, предусматривающие формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени, представлены в СанПиН 2.4.5.2409-08.

4.7. Остаточный срок годности продукта на момент поставки должен составлять не менее 50% от установленного срока.

4.8. Согласно положениям законодательства в сфере защиты прав потребителей, в частности, Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.

4.9. При упаковке продуктов детского питания используются материалы, соответствующие требованиям Раздела 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе».

4.10. Требования к информации, нанесенной на этикетку продуктов детского питания, устанавливаются в соответствии с Законом Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»и действующих технических регламентов и нормативных документов и ГОСТ Р 51740-2003.

4.11. При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в общеобразовательных организациях государственные (муниципальные) заказчики в соответствии с законодательством о размещении заказов для государственных и муниципальных нужд устанавливают требования, которые должны включать обязательные требования к безопасности, пищевой ценности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды, а также дополнительные требования к пищевой ценности, качеству, срокам годности, таре и упаковке пищевых продуктов.

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

Поступающая пищевая продукция должна иметь все необходимые сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, достоверную, доступную и достаточную информацию на маркировке продукции в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов.

4.12. Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям СанПиН 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08 и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами. Требования к мытью и хранению столовой посуды и приборов изложены в СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

4.14. Не допускается использование деформированной столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с повреждённой эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

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

5.1. Перевозка и прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах

медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

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

5.2. Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

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

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

5.3. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале соответствии с формой, приведенной СанПиН 2.4.5.2409-08.

5.4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года, форма журнала определяется с учетом вида питания и санитарных норм.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с формой, приведенной в СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

6.1. Условия труда работников организаций питания образовательных организаций должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. Санитарно-бытовое

обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами СП 2.3.6.1079-01.

6.2. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.3. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Минздравсоцразвития России, прошедшие гигиеническую подготовку и аттестацию.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок (приказ Минздравсоцразвития России от 31.01.2011 № 51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»).

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

7. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

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

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

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов; проведение производственного контроля,
- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

7.3. Качество готовой пищи в школьных столовых ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой, медработник и представитель администрации школы. Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовая

продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

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

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

7.6. Повседневный контроль за работой школьной столовой должен осуществляться при взаимодействии с родителями обучающихся. Организация родительского контроля может осуществляться родителями индивидуально в ежедневном режиме, в форме анкетирования родителей и детей, в участии в работе общешкольной комиссии. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации, а также включать в договоры, заключаемые с родителями обучающихся на организацию питания. Результаты проверок должны отражаться в контрольном журнале. Рекомендуется использовать при организации контроля современные информационные технологии (публикация результатов контроля в сети интернет, возможность направлять информацию о результатах контроля с помощью интернет-сайтов, мобильных приложений и т.д.) Персональная ответственность за организацию ежедневного родительского контроля возлагается на директора школы.

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

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

- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

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

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

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