

## УТВЕРЖДЕН

приказом министерства образования,  
науки и молодежной политики  
Нижегородской области

от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**Единый региональный стандарт оказания услуги по обеспечению  
горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных  
общеобразовательных организаций Нижегородской области**

***1. Общие положения***

Сохранение и укрепление здоровья обучающихся, их рост и развитие, а также успешное обучение в значительной степени зависят от процесса питания. Питание обучающихся в образовательных учреждениях должно обеспечивать организм детей и подростков основными пищевыми веществами в их оптимальном соотношении, необходимом для нормального роста и развития, обеспечения жизнедеятельности, способствующее укреплению здоровья и профилактике заболеваний.

Это требование может быть обеспечено только при условии правильно организованного, рационального питания детей в образовательных организациях и в домашних условиях.

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

- энергетическая ценность рационов, соответствующая энерготратам детей и подростков;
- сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины и витаминоподобные вещества, минеральные соли и микроэлементы;
- максимальное разнообразие рациона с включением в него всех групп продуктов.
- оптимальный режим питания;
- технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности;
- учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд);

- обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию и использованию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке.

Рациональное (здоровое) питание детей является необходимым условием обеспечения их здоровья, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов, способности к обучению во все возрастные периоды. Широкие эпидемиологические исследования, проведенные в последние годы специалистами НИИ питания РАМН, НЦ здоровья детей РАМН и других медицинских учреждений страны, выявили значительные нарушения в структуре питания и пищевом статусе детей и подростков. К их числу относятся: существенные отклонения от рекомендуемых норм потребления пищевых веществ детьми дошкольного и школьного возраста, снижение показателей физического развития. Отмеченные нарушения питания детей и подростков служат одной из важных причин возникновения алиментарно-зависимых заболеваний, распространенность которых значительно увеличилась за последние годы.

В большинстве общеобразовательных организаций региона практически отсутствует разработанный системный подход обеспечения питанием детей с хроническими заболеваниями (диабет, целиакия, аллергия, заболевания ЖКТ и др.), что связано со следующими причинами:

- отсутствие в общеобразовательных организациях специалистов необходимого уровня квалификации (диетологи, технологи и т.д.), которые способны разработать индивидуальное меню для таких категорий детей;

- невозможность приобрести специальные продукты или их ассортимент значительно ограничен, при этом такая продукция, как правило, имеет очень высокую стоимость, что затрудняет приобретение и использование такой продукции;

- не готовность или отсутствие желания отечественных предприятий вкладываться в специфическое и ответственное производство продукции для детей с различными диагнозами;

- отсутствует нормативно-правовая база по соблюдению норм содержания отдельных веществ в пищевой продукции и специальной маркировки.

Эти общие проблемы по оценкам экспертов в области питания в образовательных организациях возможно решить, применяя единые подходы и используя наиболее перспективные ключевые технологии (пищевые и социально-ориентированные), которые также необходимо учитывать при

оптимизации системы питания в школе с целью достижения более высокого качественного уровня.

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

Важным направлением работы является также оптимизация режима питания, улучшение ассортимента школьных буфетов.

Единый региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Нижегородской области (далее – Стандарт) определяет порядок организации питания обучающихся, является основным документом, регламентирующим современную систему организации здорового горячего питания в общеобразовательных организациях Нижегородской области.

Цель Стандарта.

Настоящий Стандарт разработан с целью совершенствования организации питания обучающихся и оказания методической помощи органам местного самоуправления, муниципальных районов, городских и муниципальных округов Нижегородской области, организациям, предоставляющим услуги общественного питания в образовательных учреждениях, муниципальным и государственным общеобразовательным организациям.

### ***1.1. Стандарт выполняет две основные функции:***

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

- методическую, которая позволит привести к единообразной модели всю систему питания в регионе, закладывая базу для использования индивидуального (персонализированного) питания за счет использования индустриальных подходов к организации питания и выстраивания прозрачной

товаропроводящей цепочки от региональных сельхозтоваропроизводителей до конечного потребителя.

### ***1.2. Область применения Стандарта.***

Стандарт устанавливает требования по организации бесплатного горячего питания обучающихся государственных и муниципальных образовательных организациях, формирует нормативно- правовую базу, регулирующую все аспекты системы школьного питания.

### ***1.3. Стандарт разработан в соответствии с нормативными документами:***

1. Федеральный закон Российской Федерации от 31 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Федеральный закон Российской Федерации от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

3. Федеральный закон Российской Федерации от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

4. Федеральный закон Российской Федерации от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании».

5. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», принят решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880.

6. ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», принят решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881.

7. ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769.

8. ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», принят решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 882.

9. ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержден решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 883.

10. ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержден решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67.

11. ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 68.

12. ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162.

13. ТР ТС 027/2012 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 года № 34.

14. ТР ЕАЭС 044/2017. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду», принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23 июня 2017 г. № 45.

14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 октября 2020 г. №32.

15. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45.

16. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 22 марта 2003 г. №98.

17. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 28 января 2021 г. №2.

18. Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные приказом Минобрнауки России и Минздрава России №213н/178 от 11 марта 2012 г. «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

19. Методические рекомендации от 18 мая 2020 г. МР 2.2.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

20. Методические рекомендации от 18 мая 2020 г. МР 2.2.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

21. Методические рекомендации от 2 марта 2021 г. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

22. Методические рекомендации от 30 декабря 2019 г. МР 2.4.0162-19. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (далее - МР 2.4.0162-19).

## ***2. Обеспечение мероприятий по формированию культуры здорового питания***

Здоровое питание детей один из важнейших факторов здоровья, обеспечивающих полноценный процесс их роста и развития. Общеобразовательная организация является важным институтом, обеспечивающим формирование у обучающихся культуры здорового питания и, наряду с семьей, правильного пищевого поведения. Формирование культуры здорового питания требует системной организации работы, включающей:

- организацию рационального питания обучающихся;
- обязательное включение в воспитательный процесс специальных программ по формированию культуры здорового питания, а также использование для этой цели разделов учебных программ по таким предметам как биология, ОБЖ, технология и другим;
- проведение дополнительной просветительской работы с обучающимися, их родителями (законными представителями), педагогическими работниками и специалистами, обслуживающими пищеблока.

Только системный подход в организации всех этих направлений деятельности в образовательной организации обеспечит необходимую атмосферу, в которой возможна успешная реализация формирования у детей культуры здорового образа жизни и здорового питания.

Особое значение при решении этой проблемы принадлежит работе с родителями, которых важно сделать союзниками в этих вопросах, а также педагогам как основным реализаторам этого направления работы.

Работу с родителями по вопросам формирования культуры здорового питания у обучающихся проводят педагогические специалисты образовательной организации в различных направлениях:

- просветительская деятельность должна способствовать пониманию у родителей необходимости формирования культуры здорового питания у обучающихся как важного залога их настоящего и будущего здоровья и профилактики развития различных заболеваний;

- консультативная деятельность помогает родителям находить и оказывать эффективное воздействие на детей в вопросах здорового питания;

- коммуникативная деятельность позволит получить возможность обмена опытом в вопросах воспитания культуры здорового питания, обмениваться ценной информацией о народных традициях здорового питания, этнографических особенностях и культуры питания народов России.

Рекомендуется в образовательных организациях использовать разнообразные формы взаимодействия с семьей.

Особое внимание необходимо уделять родительским собраниям, в ходе которых обсуждаются все важные вопросы и проблемы как организации питания в общеобразовательной организации, так и деятельность образовательной организации по формированию культуры здорового питания обучающихся. Важно соблюдать на родительских собраниях атмосферу доверия, что обеспечит взаимный обмен мнениями, идеями, совместный поиск наилучших решений в вопросах организации питания. Тематика собраний может быть разной: «Мы – за здоровое питание», «О «правильных» и «неправильных» продуктах», «Учимся правильно питаться», «Народные традиции здорового питания», «Основные принципы организации рационального питания», «Рацион питания школьника», и другие. Помимо родительских собраний приветствуются и другие формы совместных встреч по проблемам улучшения качества питания обучающихся: творческие отчеты, дни открытых занятий, праздники знаний и творчества, турниры, совместные олимпиады, выпуск предметных газет, КВН, общественные дегустации блюд и другие подобные мероприятия.

Совершенствование организации здорового питания в общеобразовательных организациях определяется также и уровнем сформированности культуры здорового питания и ответственного отношения к предлагаемому перечню блюд у обучающихся, их родителей и, безусловно, у педагогических работников в данной организации.

Именно педагогические специалисты осуществляют воспитательную работу с детьми по вопросам здорового питания и образа жизни, также просветительскую и другого вида работу с родителями обучающихся.

Поэтому педагогические работники сами нуждаются в повышении квалификации как по вопросам углубленного изучения физиологических особенностей питания детей и подростков различных возрастных групп, основ культуры здорового питания, так и по совершенствованию работы с родителями обучающихся по данной проблематике.

Дополнительно к системе повышения квалификации приветствуется организация конкурсного движения на различном уровне. Конкурсы могут затрагивать разные направления в сфере питания детей от системы организации питания до работы с обучающимися и их родителями по вопросам культуры питания. В качестве инициативы предлагается образовательным организациям ежеквартальное проведение «Дней совместных действий по здоровому питанию» с привлечением к участию школьных волонтерских групп, обучающихся и их родителей.

### ***3. Оформление, содержание и современное обновление наглядной агитации о культуре питания в образовательной организации***

Образовательные организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле) рекомендации по организации здорового питания детей.

В качестве рекомендованной информации для родителей могут быть размещены сведения о:

- принципах здорового питания;
- нормах физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных возрастных групп обучающихся;
- роли здорового питания в физическом и умственном развитии школьников;
- влиянии нарушения питания на риск развития ряда заболеваний сердечно-сосудистой и эндокринных систем;
- понятие «Пирамида питания»;



- роли разнообразия питания в профилактике гиповитаминозов и микроэлементозов;
- режиме питания, включая питание в домашних условиях;
- особенностях здорового питания при некоторых заболеваниях (аллергические заболевания, сахарный диабет и т.д.);
- питание отдельных групп обучающихся (например, спортсменов).

Основными требованиями при оформлении наглядной агитации должна быть научная обоснованность информации и ее красочный, современный и иллюстративный характер. Агитационная информация должна быть достоверной и содержать QR-код или ссылку на источник. Рекомендуется менять агитационные материалы раз в месяц, чтобы ученики не успевали к ним привыкнуть.

Рекомендуется активно использовать сайты муниципальных органов, осуществляющих управление в сфере образования, образовательных организаций, где необходимо создать специализированный раздел «Организация питания», содержащий актуальные нормативные правовые документы федерального, регионального и муниципального уровней, регулирующие вопросы школьного питания.

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

Информацию о мероприятиях по совершенствованию организации школьного питания необходимо размещать на сайтах органов местного самоуправления, осуществляющих управление в сфере образования. На сайтах общеобразовательных учреждений должны быть освещены мероприятия, проводимые в этих учреждениях: закупка нового оборудования, проведение конкурсов на лучшее блюдо, лекций и семинаров для родителей по вопросам здорового питания и т.д.

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

Необходимо предусмотреть создание условий для формирования положительного отношения к питанию в школе у обучающихся, их родителей и педагогов, для чего возможна разработка дизайн-проектов школьных столовых. Опыт реализации экспериментальных проектов позволил констатировать, что для обучающихся большое значение имеет эстетичное

оформление школьной столовой, которая по своему виду напоминает кафе, с учетом разработки и продвижения бренда здорового питания.

Сведения о периодичности, полноте и своевременности размещения информации об организации питания на сайтах региональных, муниципальных органов управления, образовательных организаций должна включаться в ежеквартальный мониторинг и передаваться в уполномоченный орган.

#### **4. Основные принципы организации рационального питания учащихся**

Рациональное питание учащихся должно предусматривать поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих из возрастным физиологическим потребностям.

Основными принципами рационального питания являются:

- соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма;
- удовлетворение физиологической потребности в пищевых веществах;
- оптимальный режим питания, то есть физиологически обоснованное распределение количества потребляемой пищи в течении дня.

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

Таблица №1. Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная) для обучающихся общеобразовательных организаций в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Показатели	Единица измерения	Потребность в пищевых веществах	
		7-11 лет	12 лет и старше
белки	г	77	90
жиры	г	79	92
углеводы	г	335	383
энергетическая ценность	ккал	2350	2720
витамин С	мг	60	70
витамин В1	мг	1,2	1,4

витамин В2	мг	1,4	1,6
витамин А	мкг	700	900
витамин D	мкг	10	10
кальций	мг	1100	1200
фосфор	мг	1100	1200
магний	мг	250	300
железо	мг	12	18
калий	мг	1100	1200
йод	мг	0,1	0,1
селен	мг	0,03	0,05
фтор	мг	3,0	4,0

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Основные пищевые вещества должны учитываться при составлении рациона питания, режима приемов пищи. Обучающиеся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда (Таблица №2).

Таблица №2. Режим питания по приемам пищи.

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

Ужин	18.30 - 19.30	20 - 25	Ужин	18.30 - 19.30	20 - 25
------	---------------	---------	------	---------------	---------

Продолжительность для приема пищи должна составлять не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Не допускается замена обеда завтраком.

Режим горячего питания разрабатывается исходя из режима учебных занятий образовательной организацией, совместно с родительскими и ученическими комитетами, утверждается директором школы и вывешивается на видном месте. Контроль за соблюдением графика посещения столовой и порядком во время приема пищи учащимся должен возлагаться приказом образовательной организации на дежурного преподавателя.

### ***5. Ассортимент продуктов, перечни разрешенных и неразрешенных продуктов для организации питания обучающихся.***

Таблица 3. Перечень пищевой продукции, рекомендуемой для организации питания обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции
1	Хлеб ржаной
2	Хлеб пшеничный
3	Мука пшеничная (мука безглютеновая)
4	Крупы, бобовые
5	Макаронные изделия
6	Картофель
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные, в т.ч. томат-пюре, зелень
8	Фрукты, ягоды (свежие, консервированные)
9	Сухофрукты, шиповник
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные
11	Мясо 1-й категории (говядина, свинина, телятина, баранина)
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные 1 кат.), кролика
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое
15	Молоко цельное, сгущенное, сгущено-вареное. Молоко безлактозное
16	Кисломолочная пищевая продукция
17	Творог, творожные сырки (5% - 9% м.д.ж.)
18	Сыр
19	Сметана
20	Масло сливочное
21	Масло растительное
22	Яйцо
23	Сахар

24	Кондитерские изделия
25	Чай
26	Какао-порошок
27	Кофейный напиток
28	Дрожжи хлебопекарные
29	Крахмал
30	Соль пищевая поваренная (в т.ч. йодированная)
31	Специи, пряности (анис, ванилин, душица, лавровый лист, Melissa, мята, тимьян, тмин, чабрец, фенхель)

При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся общеобразовательной организацией или лицом, ответственным за проведением данных процедур, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта. Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции (без конкурсных процедур).

При подготовке технического задания на проведение конкурса (аукциона и пр.) на поставку продуктов, необходимо вносить такие характеристики, как калибровка фруктов (определение среднего веса (яблока 100 - 120 гр, мандарин - 60 - 70 гр и др.); кроме того, обязательными условиями является соответствие продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.

Пищевая продукция, используемая для питания обучающихся, должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации основного и дополнительного питания (буфетная продукция) детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 представлен в таблице 4.

Таблица 4. Ассортимент не разрешенных пищевых продуктов

№№ п/п	Виды запрещенных пищевых продуктов
1.	Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества
2.	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза
3.	Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу
4.	Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца
5.	Непотрошенная птица
6.	Мясо диких животных
7.	Яйца и мясо водоплавающих птиц

8.	Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам
9.	Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные
10.	Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями
11.	Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления
12.	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13.	Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди
15.	Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки
16.	Простокваша - «самоквас»
17.	Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные
18.	Квас
19.	Соки концентрированные диффузионные
20.	Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию
21.	Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы
23.	Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое
24.	Жареная во фритюре пищевая продукция
25.	Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный)
26.	Острые соусы, кетчупы, майонез
27.	Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус
28.	Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29.	Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30.	Ядро абрикосовой косточки, арахис
31.	Газированные напитки; газированная вода питьевая
32.	Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров
33.	Жевательная резинка
34.	Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%)
35.	Карамель, в том числе леденцовая
36.	Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья
40.	Сухие пищевые концентраты, в том числе быстрого приготовления
41.	Картофельные и кукурузные чипсы, снеки
43.	Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44.	Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности

Из перечня предлагаемых для поставок продуктов должны быть исключены также конфеты, глазированные шоколадной глазурью, содержащий гидрогенизированные жиры, запрещенные в детском питании, а также полукопченые колбасы категории Б содержащие мясо механической

обвалки, коллагенсодержащее сырьё из мяса птицы, которое запрещено в детском питании.

В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» при производстве (изготовлении) пищевой продукции для детей школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья:

- продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;
- сырьё из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;
- мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
- коллагенсодержащее сырьё из мяса птицы;
- блоки, замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;
- говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани более 20 %;
- свинина жилованная с массовой долей жировой ткани более 70 %;
- баранина жилованная с массовой долей жировой ткани более 9 %;
- мясо быков, хряков и тощих животных;
- субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- соки концентрированные диффузионные;
- растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;
- растительные масла: хлопковое;
- гидрогенизированные масла и жиры;
- жгучие специи (перец, хрен, горчица).

При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в образовательных учреждениях государственные (муниципальные) заказчики в соответствии с законодательством о размещении заказов для государственных и муниципальных нужд устанавливают требования, которые должны включать обязательные требования к пищевой ценности, качеству, срокам годности, таре и упаковке пищевых продуктов, позволяющие обеспечить достижение установленных

показателей физиологических нормативов питания, установленных в Стандарте.

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

Поступающая 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.

***6. Методика формирования меню, требования к объему порций, примерные меню, в том числе для детей, нуждающихся в лечебном питании.***

В образовательных организациях питание обучающихся должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в антиаллергенном, лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В организованных детских коллективах замена горячего питания буфетной продукцией не допускается.

При самостоятельной разработке рационы разрабатываются для разных возрастных групп обучающихся общеобразовательных организаций. Рационы питания включают наборы продуктов, предназначенных для питания детей в течение пребывания их в организованных коллективах.

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся в учреждении, необходимо составление примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд. Примерное меню разрабатывается на период не менее двух недель (10-14 дней) для двух сезонов осенне-зимний и весенне-летний, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся 7-11 и 12 лет и старше.

Для обучающихся общеобразовательных организаций в одну смену предоставляется одноразовое (завтрак или обед), двухразовое (завтрак и обед), трехразовое (завтрак, обед и полдник) питание, для обучающихся во вторую смену - обед и полдник.

Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов,



национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания обучающихся основных пищевых веществ.

На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи для получения питания в период пребывания обучающихся в образовательной организации. С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, для различных возрастных групп, обучающихся в учреждении.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$  при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать установленным нормам, по каждому приему пищи (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В основе составления рационов питания должны быть использованы действующие нормативно-технические сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, технико-технологические карты.

Меню должно утверждаться руководителем организации, согласовано с руководителем предприятия, предоставляющего услуги питания обучающимся образовательной организации.

Рекомендуется согласовать используемое для организации питания меню с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, необходимо размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке).

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 (блюда) по пищевым и биологически активным веществам в

соответствии с санитарными правилами и нормами.

В таблице 5 представлен перечень пищевых продуктов, рекомендуемых для замены в случае отсутствия по объективным причинам пищевого продукта, указанного в основном перечне.

Например, при отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в рационе питания на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

Таблица 5 - Рекомендации СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по замене пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80

		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	300
		Соки фруктовые	200
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
Изюм	22		

Для введения замены в рацион питания одного продукта на другой должна быть представлена служебная записка от заведующего производством столовой на имя руководителя учреждения с аргументированием и указанием причины замены.

При разработке меню для питания обучающихся необходимо включать свежеприготовленные блюда, не подвергающихся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд. В примерном (циклическом) меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 3 дня.

В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ - белков, жиров и углеводов - должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от суточной калорийности - 10-15%, 30-32% и 55-60% соответственно, соотношение кальция к фосфору - 1:1,5.

При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи в соответствии СанПиН 2.3./2.4.3590- 20. Обязательно приводятся ссылки на сборники рецептур и наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Оформление меню в общеобразовательных организациях производится в соответствии с формой таблицы 6.

Таблица 6- Меню приготавливаемых блюд, на основе рекомендации СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Возрастная категория: от 7-11 лет и от 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		

Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
<b>Полдник</b>							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
<b>Полдник</b>							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Рекомендуемая масса порций в соответствии с требованиями для возрастных категорий 7-11 лет и 12 лет и старше представлена в таблице 7.

Таблица 7 - Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Виды кулинарной продукции, блюда	Масса порций	
	7-11 лет	12 лет и старше

Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	100-150
Первое блюдо	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

Кроме того, в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 установлены суммарные объемы пищи, получаемой в разные приемы пищи и по возрастным группам обучающихся (таблица 8).

Таблица 8. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Приемы пищи	По возрастным группам (в граммах - не менее)	
	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	500	550
Второй завтрак	200	200
Обед	700	800
Полдник	300	350
Ужин	500	600
Второй ужин	200	200

*Завтрак* должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка.

*Обед* должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). В связи с дополнительной нагрузкой дети и подростки принимают участие в спортивных секциях, дополнительных занятиях в течение 2-3 часов, предусмотренных после обеда, должен быть организован полдник, предусматривающий дополнительные 10 %

энергетической ценности рациона питания.

*Полдник* включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается предусматривать творожные или крупяные блюда.

Ежедневно в рацион питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.

Салаты из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, могут реализовываться в образовательных учреждениях только в период до 1 марта. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки в соответствии с требованиями санитарных правил.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии сохранения их пищевой ценности в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами и отдельным оформлением служебных записок.

В составе пищевых продуктов для детей и подростков рекомендовано использование йодированной соли. Содержание соли в продукте, блюде определяется с учетом суточного допустимого содержания соли в рационе школьников (в зависимости от возраста - 3-5 г).

### ***7. Особенности организации питания детей, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании.***

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

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

В меню для ребенка с сахарным диабетом рекомендуется включать продукты источники полноценного белка (творог, мясо, рыба, птица, яйца, сыр, гречка, рис, фасоль, овес) и продукты с низким гликемическим индексом (перец сладкий, баклажаны, брокколи, цветная капуста, спаржевая фасоль; свежая зелень, листовая зелень, фрукты, бобовые, макаронные изделия из муки твердых сортов).

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

Перечень пищевой продукции, которая рекомендована для организации питания детей и подростков с сахарным диабетом, а также продукты, которые не допускаются в питании таких детей, приведены в МР 2.4.0162-19.

С целью профилактики гипогликемии приемы пищи для детей с сахарным диабетом необходимо осуществлять четко по расписанию, а также учитывать, что рекомендуемый интервал между приемами пищи должен составлять не более 4 часов.

Информацию о калорийности меню, содержании белков, жиров и углеводов, используемых продуктах для питания детей с сахарным диабетом, рекомендуется доводить до родителей (законных представителей детей) с использованием сайта образовательной (оздоровительной) организации.

Для детей с сахарным диабетом, приносящих продукты и готовые блюда из дома, приготовленные родителями (законными представителями), в столовой рекомендуется обеспечить условия их хранения и разогрева.

С целью обеспечения безопасных для ребенка с сахарным диабетом условий воспитания и обучения, отдыха и оздоровления, администрации организации совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы режима питания ребенка, порядка контроля уровня сахара в крови и введения инсулина; проинформировать классного руководителя (воспитателя), учителя физической культуры (инструктора по физической культуре), работников столовой о наличии у ребенка сахарного диабета; проинструктировать о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

Необходимость в индивидуализации питания требуется для детей с пищевой аллергией или патологическими (побочными) реакциями на пищу. Основные клинические симптомы пищевой аллергии характеризуются кожной сыпью, респираторными жалобами (одышкой, кашлем, удушьем), а также нарушением потоотделения, отеком слизистой оболочки носа,

температурной неустойчивостью, изменениями нервной системы и др., возникающими при контакте с пищевым аллергеном.

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

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

Антиаллергенное меню для детей с пищевой аллергией предоставляется в соответствии с утвержденными рационами. Специальные виды меню предоставляются под наблюдением ответственных лиц, назначенных в организации.

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

#### Целиакия.

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

Перечень пищевой продукции, которая рекомендована для организации питания детей и подростков с целиакией, а также продукты, которые не допускаются в питании таких детей, технологические карты приведены в МР 2.4.0162-19. 2.4.

Согласно требованиям ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», специализированная пищевая продукция «без глютена» может содержать глютен в количестве не более 20 мг/кг; в специализированной пищевой продукции «с низким содержанием глютена» содержание глютена составляет 20 - 100 мг/кг.

Режим питания детей с целиакией не имеет, каких-либо особенностей и соответствует основному режиму питания, принятому в организации (образовательной, оздоровительной).

Во избежание попадания примесей глютена в пищу ребенка в образовательной (оздоровительной) организации рекомендуется выделить отдельное помещение для хранения продуктов и приготовления блюд,



оборудованное технологическими столами, разделочным инвентарем и моечной ванной, кухонной и столовой посудой. Столовая посуда, должна отличаться от иной столовой посуды цветом или рисунком. Допускается использовать посуду, принесенную ребенком из дома.

С целью обеспечения безопасных для ребенка с целиакией условий питания, администрации организации совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы режима и порядка питания ребенка, проинформировать классного руководителя (воспитателя), работников столовой о наличии у ребенка целиакии; проинструктировать о мерах профилактики обострений.

Муковисцидоз (кистофиброз поджелудочной железы).

Основной принцип в организации питания детей и подростков больных муковисцидозом - увеличение энергетической ценности рациона питания за счет увеличения потребления белка в 1,5 раза по сравнению с возрастной нормой и доведения жировой компоненты питания до 40 - 50% от общей энергетической емкости рациона.

Перечень пищевой продукции, которая рекомендована для организации питания детей и подростков с муковисцидозом, а также продукты, которые не допускаются в питании таких детей, технологические карты приведены в МР 2.4.0162-19. 2.4.

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

Рекомендаций по особенностям технологии приготовления блюд для детей с муковисцидозом - нет.

С целью обеспечения оптимальных для ребенка с муковисцидозом условий питания, администрации организации совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы режима и порядка питания ребенка, проинформировать классного руководителя (воспитателя), работников столовой о наличии у ребенка муковисцидоза.

К заболеваниям, требующим индивидуального подхода в питании, также относится фенилкетонурия.

Патогенетическим методом профилактики обострений фенилкетонурии является диетотерапия с заменой высокобелковых натуральных продуктов (мясо, рыба, творог) на специализированные смеси, не содержащие фенилаланин.

Перечень пищевой продукции, которая рекомендована для организации питания детей и подростков с фенилкетонурией, а также продукты, которые не допускаются в питании таких детей, технологические карты приведены в МР 2.4.0162-19. 2.4.

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

Технология приготовления блюд предусматривает замену высокобелковых натуральных продуктов (мясо, рыба, творог) на специализированные смеси.

При составлении меню необходим индивидуальный подход и совместная работа с родителями ребенка, т.к. дети имеют разные вкусовые предпочтения к низкобелковой продукции, а также разные физиологические реакции на отдельные продукты питания.

С целью обеспечения безопасного и здорового питания детей с фенилкетонурией, администрации организации совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы порядка питания ребенка, проинформировать классного руководителя (воспитателя), работников столовой о наличии у ребенка фенилкетонурии.

Алгоритм организации индивидуального питания в организованном детском коллективе.

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

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

Руководителю общеобразовательной организации рекомендуется проинформировать классного руководителя и работников столовой о наличии в классе детей с заболеваниями - сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия; особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. О детях с сахарным диабетом рекомендуется дополнительно проинформировать учителя физической культуры, проинструктировать его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

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

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

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

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

#### ***8. Организация дополнительного питания.***

Во всех образовательных организациях для детей и подростков от 7 до 18 лет с постоянным пребыванием в образовательной организации более 4 часов помимо организации основного питания (завтраки, обеды, полдники) рекомендовано организовать дополнительное питание, то есть реализацию достаточного ассортимента пищевых продуктов в свободной продаже. Формирование ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков осуществляется исходя из имеющихся условий для хранения и реализации пищевых продуктов путем составления и утверждения образовательной организацией (или предприятием школьного питания) ассортиментных перечней пищевых продуктов для свободной продажи («буфетной продукции»), соблюдения обязательного ассортиментного минимума (основного перечня).

Пищевые продукты для дополнительного питания детей и подростков в образовательных организациях реализуются с отдельных прилавков, барных и буфетных стоек. Запрещается реализация пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков в образовательных организациях с основных раздаточных линий.

Прилавки, барные и буфетные стойки и иные торговые точки для реализации буфетной продукции могут располагаться в обеденных залах образовательных организаций или в отдельных, специально выделенных помещениях. Последние обязательно оборудуются умывальниками и электрополотенцами в соответствии с требованиями санитарных правил.

Места реализации пищевых продуктов для дополнительного питания

детей и подростков оборудуются специальной мебелью для приема пищи: обеденными столами, барными стойками, специальными столиками для приема пищи стоя, холодильным и технологическим оборудованием для соблюдения условий хранения, установленных предприятием-изготовителем.

Условия хранения и реализации пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, в том числе технология изготовления кулинарных изделий из полуфабрикатов высокой степени готовности, должны осуществляться в строгом соответствии с условиями, определенными предприятием-изготовителем. При реализации готовых блюд и кулинарных изделий, в т.ч. изготавливаемых из полуфабрикатов высокой степени готовности, дополнительно устанавливаются мармиты и другое необходимое оборудование. При наличии условий для мытья столовой и чайной посуды может использоваться многоразовая столовая и чайная посуда. Места реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков обязательно должны иметь следующее оборудование: торговый стол, охлаждаемый прилавок (температура +2...+6 °С), неохлаждаемый прилавок (витрину), умывальник для мытья рук персонала.

Охлаждаемые прилавки и шкафы-витрины оборудуются термометрами, которые устанавливаются так, чтобы их показания были видны из торгового зала, и обязательно используются для реализации всех видов пищевых продуктов, относящихся к скоропортящимся и особо скоропортящимся.

При реализации (свободной продаже) буфетной продукции, в том числе некоторых готовых блюд и кулинарных изделий, может использоваться одноразовая посуда, получившая санитарно-эпидемиологическое заключение органов государственного санэпиднадзора по результатам ее гигиенической оценки.

При реализации готовых блюд и кулинарных изделий, в т.ч. изготавливаемых из полуфабрикатов, дополнительно устанавливаются мармиты, СВЧ-печи (жарочные шкафы или конвектавтоматы малого объема, в т.ч. бытовые), электрокипятильники (электрические чайники).

При реализации (свободной продаже) буфетной продукции, в том числе некоторых готовых блюд и кулинарных изделий, может использоваться одноразовая посуда, получившая санитарно-эпидемиологическое заключение органов государственного санэпиднадзора по результатам ее гигиенической оценки.

Охлаждаемые прилавки и шкафы-витрины оборудуются термометрами, которые устанавливаются так, чтобы их показания были видны из торгового зала, и обязательно используются для реализации всех видов пищевых продуктов, относящихся к скоропортящимся и особо скоропортящимся.

Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Вся реализуемая продукция промышленного производства обязательно должна иметь потребительскую упаковку с этикетной надписью (маркировкой) в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Сведения о составе и пищевой ценности реализуемой кулинарной продукции собственного изготовления могут размещаться на ценниках, ярлыках или специальных стендах.

Регламентируемые условия и сроки реализации отдельных видов пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков в образовательных организациях приводятся в СанПиН 2.3.2.1324-03.

### ***9. Организация питьевого режима. Требования.***

В общеобразовательных учреждениях в период пребывания обучающихся должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям. (Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011).

Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже

одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

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

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

Для организации питьевого режима в продаже должна иметься питьевая вода, бутилированная негазированная (из группы столовых вод). Вода реализуется в бутылках из полимерного материала емкостью 0,2-0,5 л, а также продается в разлив из бутылей большой емкости в одноразовые стаканы из полимерных материалов.

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

Организация питания в образовательных учреждениях может осуществляться с помощью промышленных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоках образовательных учреждений.

При выборе формы оказания услуг по организации питания необходимо учитывать существующий в общеобразовательной организации опыт и

качество организации питания, а также удовлетворенность родителей качеством оказываемых услуг.

Рекомендуется осуществлять принятие решения по выбору формы оказания услуг по организации питания в общеобразовательной организации с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся.

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;

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

- столовые-догоотовочные, 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.

Ответственность за определение типа пищеблока и его использование в соответствии с планировочными решениями возлагается на руководство образовательной организации.

По данным Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области в регионе по состоянию на 2021 год всего 940 пищеблоков, из них 92 % являются сырьевыми, 5,3 % - договорочные, 2,7 % - буфет-раздаточные.

Для обеспечения безопасности при организации питания школьников необходимо использовать пищеблоки строго в соответствии с типом, который был предусмотрен проектом. В тех муниципальных образованиях, где преобладают образовательные организации с пищеблоками-догоотовочными и буфет-раздаточными необходимо в первую очередь уделять внимание

созданию полноценных комбинатов школьного питания, в которых должны проектной документацией предусматриваться весь перечень необходимых цехов, способных вырабатывать всю линейку продукции.

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

Пищевые блоки образовательных учреждений рекомендуется обеспечивать необходимым количеством складских, производственных, моечных и вспомогательных помещений, а также оборудованием (технологическим и холодильным, позволяющим осуществить приготовление безопасного и сохраняющего пищевую ценность горячего питания с учетом обеспечения питанием всех обучающихся в образовательном учреждении.

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания предусмотрен в приложении к Стандарту № 1.

Все производственные, складские, моечные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения рекомендуется обозначить табличками (или иными доступными средствами) с указанием их назначения.

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

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

Отверстия вентиляционных систем рекомендуется закрывать мелкоячеистой сеткой или иными доступными средствами защиты.

В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции должна быть обеспечена противопыльными и бактерицидными фильтрами.



Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, кондитерских цехах по приготовлению и отделке тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Для освещения производственных помещений и складов рекомендуется применять светильники во влагопылезащитном исполнении.

В помещениях для приготовления холодных блюд и закусок, приготовления крема, отделки тортов и пирожных рекомендуется предусматривать конструкцию регулируемых солнцезащитных устройств на окнах для защиты от избыточной инсоляции.

Пищевые блоки обеспечиваются холодной и горячей водой, холодильным оборудованием для хранения продуктов и готовых блюд. Холодильное оборудование устанавливают в складских помещениях, в кладовой суточного запаса продуктов, производственных цехах. Во всех цехах устанавливают раковины для мытья рук, места для уборочного инвентаря с маркировкой отдельно для столов и пола, мусорные ведра с крышками.

Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.

Рекомендуется организация резервных источников горячего водоснабжения с разводкой по сети.

При отсутствии воды или нарушениях работы внутренней системы канализации работу предприятия общественного питания рекомендуется приостанавливать до устранения нарушений.

При отсутствии возможности подключения к централизованной системе водоотведения рекомендуется оборудовать здание предприятия питания внутренней канализационной сетью при условии устройства локальных очистных сооружений.

При отсутствии централизованных и локальных очистных сооружений водоотведение стоков рекомендуется осуществлять в водонепроницаемую емкость, с последующим вывозом стоков на очистные сооружения или сливные станции.

Рекомендуется прокладывать канализационные стояки в производственных, моечных и складских помещениях в коробах без организации отверстий для прочисток и ревизий в данных помещениях.

Рекомендуется моечные и производственные ванны подключать к канализации с воздушным разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки для предотвращения обратного попадания сточных вод в ванны.

Рекомендуется все приемники стоков внутренней канализации обеспечить гидравлическими затворами (сифонами).

При подаче горячей и холодной воды, осуществляемой через смесители, рекомендуется оборудование локтевых приводов.

При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т.п.) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (1-е, 2-е или 3-е блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков:

- в соответствии с рецептурными сборниками, расчет закладки продуктов первых и третьих блюд проводится на 1000 мл. Например, при организации обедов для обучающихся в количестве 400 человек необходимо приготовить не менее 100 литров 1-го блюда (400 х 250 мл) и 80 литров третьего (400 х 200 мл), следовательно, для первых блюд необходимо иметь не менее 2 кастрюль объемом по 50 л, для третьих – 2 кастрюли объемом по 40 л;
- в составе технологического оборудования необходимо предусмотреть наличие не менее 2-х электроплит на 4 конфорки каждая. При наличии электрокотла (объемом не менее 100 л) возможно использование одной электроплиты на 6 конфорок.

Объем (выход) готовых гарниров составляет не менее 150 гр, следовательно, для гарниров необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом по 40 л (400 х 150 гр).

Объем (выход) основных блюд (из мяса, рыбы, птицы) составляет не менее 80 гр. Для основных блюд необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом 20 л (400 чел. х 80 гр).

Для реализации принципов здорового питания, в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков, рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400- 450 чел.). Пароконвектоматы обеспечивают гастроемкостями установленных техническим паспортом объемов и конфигураций. — Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

С учетом использования щадящих методов приготовления блюд (варка, запекание, тушение, припускание и т.п.) и современных технологий приготовления основных блюд на пищеблоке необходимо наличие электрического духового (или жарочного) шкафа (на 3 или 4 секции), пароконвектомата, электрокотла, электросковороды.

Для раздачи основных блюд, приготовленных и (или) подаваемых с соусами, необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (разливочные ложки, соусницы) с мерной меткой установленных объемов (50, 75 мл и т.д.). Для соусов необходимо наличие не менее 3 кастрюль объемом по 10 л. (400 чел. x 75 мл).

Для раздачи блюд жидкой (полужидкой) консистенции (первые, третьи блюда, жидкие каши, молочные супы и т.п.) необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (ковши) с длиной ручки, позволяющей при приготовлении и раздаче перемешивать весь объем блюда в кастрюле, с мерной меткой установленных объемов (200, 250 мл и т.д.).

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.

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.

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

Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования:

- не менее 2-х моечных ванн (или одной 2-х секционной) с обеспечением горячей и холодной воды к ним через смесители с душевыми насадками;
- раковина для мытья рук;

- два цельнометаллических производственных стола: один – для термоконтейнеров, второй - для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.);
- холодильник (холодильный шкаф);
- стеллаж (шкаф) для хранения чистых: кухонного разделочного инвентаря, ножей, досок, столовой посуды и приборов.

Перед входом в комнату для приема пищи или непосредственно в комнате устанавливается не менее 2-х раковин для мытья рук обучающихся.

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

Во всех образовательных учреждениях должны вестись паспорта столовой, отражающие состояние материально-технической базы, проведения технического обслуживания и ремонта.

В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

Органам местного самоуправления муниципальных районов, городских и муниципальных округов Нижегородской области рекомендуется разработать и принять программу приведения в соответствие инфраструктуры школьных столовых со сроком исполнения не позднее 1 сентября 2023 г.

### ***11. Рекомендации к используемому оборудованию, инвентарю, посуде и таре.***

Столовые (пищеблоки) образовательных учреждений должны быть обеспечены необходимым количеством оборудования и инвентаря (позволяющим осуществить приготовление безопасного и сохраняющего пищевую ценность горячего питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями) с учетом обеспечения питанием всех обучающихся в образовательном учреждении.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, должны быть выполнены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку,

обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

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.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.

Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проведение влажной уборки. На складах рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи.

Генеральную уборку всех помещений рекомендуется проводить не реже одного раза в месяц с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь, многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: — «гастрономия», «молочные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо» и т. п.;
- производственные столы с маркировкой: «СМ» — сырое мясо, «СК» — сырые куры, «СР» — сырая рыба, «СО» — сырые овощи, «ВМ» — варёное мясо, «ВР» — вареная рыба, «ВО» — вареные овощи, «Г» — гастрономия, «З» — зелень, «Х» — хлеб ит. п.;
- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК» — вареные куры, «ВО», «Г», «З», «Х», «сельдь»;

- кухонная посуда с маркировкой: «Г блюдо», «П блюдо», «Ш блюдо», «молоко», «СО» «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «З», «Г» ит. п.

Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

Столовые общеобразовательных учреждений обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами (в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил — из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место), а также шкафами для хранения посуды и приборов около раздаточной линии.

При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) должны быть изготовлены из нержавеющей стали.

Посуда для приготовления и хранения готовых блюд должна быть изготовлена из нержавеющей стали.

Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

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

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

Посуду, инвентарь и столовые приборы рекомендуется мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурных режимов.

Для мытья посуды ручным способом рекомендуется предусмотреть трехсекционные мойки для столовой посуды, двухсекционные мойки - для стеклянной посуды и столовых приборов.

Мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционной мойке рекомендуется производить в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой секции с добавлением моющих средств;
- мытье во второй секции с добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах;
- мытье в первой секции с добавлением моющих средств при температуре 45 °С.

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

Ножи, вилки, ложки после мытья и ополаскивания прокаливают 10 мин. в жарочном шкафу при температуре 180°С. Стекланную и фарфоровую чайную посуду моют отдельно и просушивают.

Рекомендуется вывешивать в моечной и буфетных инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

Рабочие столы на пищеблоке и столы после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, щетки, ветошь и др.).



После работы разделочные столы и инвентарь промывают горячей водой, ошпаривают кипятком и просушивают. Разделочные доски хранят поставленными на ребро. Колоду для рубки мяса зачищают ножом и посыпают солью; по мере надобности колоду спиливают.

Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

Щетки для мытья посуды и ветошь для протирки столов по окончании уборки кипятят в течение 15 мин или замачивают в 0,5 % осветленном растворе хлорной извести или 1 % растворе хлорамина на 60 мин, затем сушат и хранят в специально выделенном месте. Уборочный материал после мытья полов заливают 0,5 % осветленным раствором хлорной извести или 1 % раствором хлорамина на 60 мин, в том же ведре, которое использовалось для уборки, далее прополаскивают в воде и сушат.

Оборудование и инвентарь, используемые для обработки сырых продуктов, не должны применяться для обработки вареных продуктов (необходима маркировка). Хранят инвентарь в специально отведенном месте. Во всех котломоечных, посудомоечных (в том числе буфетных отделениях) должны быть установлены резервные электроплиты с подводкой воды к моечным ваннам. Все моечные ванны должны присоединяться к канализационной сети с разрывом струи не менее 20 мм от верхней приемной воронки.

## ***12. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала.***

Режим работы производственных цехов устанавливается на основании графика работы зала столовой. Время выхода на работу работников доготовочных цехов принимается с учетом продолжительности приготовления первой партии блюд к открытию зала столовой.

Минимальное количество работников пищеблоков.

Принцип работы пищеблока	Численность питающихся детей	Количество работников пищеблоков
На сырье и полуфабрикатах	до 200 чел.	1 на 50 чел. (но не менее 1)
	от 200 до 400	1 на 60 чел.
	от 400 до 700	1 на 70 чел.

	более 700 чел.	не менее 10 чел.
На привозной продукции		1 на 100 детей (но не менее 1)

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

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую квалификацию, прошедшие предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Минздравсоцразвития России.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок (Приказ Минздрава России от 21 марта 2014 г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»).

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

### ***13. Торговля в образовательных организациях пищевыми продуктами с использованием торговых автоматов.***

В образовательных учреждениях допускается продажа пищевых продуктов с использованием торговых автоматов с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

Требования к продаже продуктов питания в образовательных учреждениях с использованием торговых автоматов:

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

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

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

Не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений продукты, предусмотренные в приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Рекомендуемый ассортиментный перечень пищевых продуктов для автоматизированной торговли через торговые автоматы.

1. Молоко питьевое стерилизованное витаминизированное, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков (молочные коктейли витаминизированные), с массовой долей жира до 3,5 %, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25°C), в асептической упаковке массой нетто до 250 г.

2. Стерилизованные (термизированные) продукты на основе йогурта, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков, с массовой долей жира до 4 %, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25°C).

3. Творожные изделия (продукты), в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков, с массовой долей жира до 10 %, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25°C), в индивидуальной потребительской упаковке массой нетто до 125 г, с приложением пластмассовых ложечек.

4. Вода питьевая негазированная высшей категории в упаковке емкостью до 0,5 л.

5. Напитки безалкогольные негазированные витаминизированные или сокосодержащие (кроме тонизирующих) в алюминиевых банках, полипропиленовых или ПЭТ-бутылках емкостью до 0,5 л.

6. Соки и нектары, фруктовые и овощные натуральные (восстановленные витаминизированные или прямого отжима, без соли, консервантов и искусственных ароматизаторов) в индивидуальной потребительской упаковке из полимерного или комбинированного материала емкостью до 0,33 л.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

#### ***14. Безопасность и качество сырья, готовых продуктов питания.***

Пищевые продукты должны соответствовать установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических, радиоактивных, биологически активных веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешних и будущих поколений.

Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, оказанию услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами и сфере общественного питания, обязаны предоставлять покупателям или потребителям, а также органам государственного надзора и контроля полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, соблюдении требований нормативных документов при изготовлении и обороте пищевых продуктов и оказании услуг в сфере розничной торговли и общественного питания.

Продовольственное сырье и пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы в материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, такими способами, которые позволяют обеспечить сохранность их качества и безопасность при их хранении, перевозках и реализации, в том числе с пролонгированными сроками годности. Пищевая продукция, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

Показатели, определяющие качество и безопасность пищевого сырья, применяемого для производства кулинарной продукции, должны соответствовать требованиям действующих технических регламентов, национальных стандартов и технических условий на пищевые продукты, поставляемые для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

Рекомендуемый остаточный срок годности пищевых продуктов на момент поставки в столовые учреждений для питания детей и подростков должен составлять не менее 50 % от установленного срока.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае

нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются.

Этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственная на транспортную упаковку маркировка, рекомендуется сохранять до окончания реализации пищевой продукции.

Рекомендуется хранение продуктов на расстоянии не менее 0,5 м от включенных приборов отопления, водопроводных и канализационных труб.

Пищевые продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и другие аналогичные), рекомендуется хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и другие аналогичные).

В холодильных камерах рекомендуется создавать условия для хранения охлажденного мяса (туш, полутуш, четвертин) в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом, а также без соприкосновения со стенами и полом холодильной камерой.

Хранение мороженого мяса обеспечивается на стеллажах или подтоварниках.

Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранится в транспортной таре поставщика. При укладке данной пищевой продукции в штабеля создаются условия для циркуляции воздуха между тарой и обеспечиваются проходы для беспрепятственного к ней доступа.

В предприятиях питания рекомендуется обеспечивать условия хранения охлажденной и мороженой рыбы (филе рыбное) в транспортной упаковке в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.

Сметана и творог хранятся в потребительской или транспортной упаковке. Не рекомендуется оставлять ложки, лопатки, черпаки и другой инвентарь в таре с творогом и сметаной.

Крупа и мука, макаронные изделия, сахар, соль, чай, кофе и другие сыпучие продукты рекомендуется размещать на подтоварниках или стеллажах на расстоянии не менее 14 см от пола и не менее 20 см от наружной стены, и хранить при условиях, установленных производителем, в сухих проветриваемых помещениях или помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.

Допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, на рынках, при условии обязательного наличия сведений об оценке (подтверждении) соответствия, маркировки и документов,

подтверждающих факт и место ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.

Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и время доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию.

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

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;
- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения.

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.

С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

### ***15. Безопасность и качество содержимого «тарелки». Требования.***

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.

Количество и перечень показателей качества продукции общественного питания в зависимости от вида гастрономического продукта, его состава и причины, указываются в номенклатуре показателей качества продукции общественного питания. («ГОСТ Р 54609-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания» (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 08 декабря 2011 г. № 743-ст).

Набор показателей требований к качеству продукции общественного питания включает в себя набор показателей.

Функциональное назначение:

- пищевая ценность, включая массовое содержание углеводов, включая сахара, белки, жиры, содержание витаминов, макро-и микроэлементов, энергетическая ценность;

- биологическая ценность, включающая аминокислотный белковый состав, жировой состав и усвояемость белков;

- возможность использования в рационе питания детей и подростков разных возрастных групп при организации питания в образовательных учреждениях.

Классификационное назначение:

- характер используемого сырья,

- способ приготовления.

Потребительские характеристики, тепловое состояние:

- условия реализации, сроки годности.

Показатели фальсификации:

- наличие хлеба, крахмала, белковых добавок, сухожилий, субпродуктов и других ингредиентов, не предусмотренных рецептом, и отсутствие каких-либо ингредиентов с рецептом;

- несоответствие компонентов тары (продукта) по меню, весу начинки (фарша) и основному продукту.

Органолептические особенности:

- внешний вид (включая цвет, форму, состояние поверхности), вкус, запах, текстуру (консистенцию) продукта.

Физико-химические параметры:

- массовая доля сухого вещества, влаги, жира, углеводов (сахар, крахмал), поваренной соли, хлебной начинки (фарш), мякиша (хлебной смеси), макро-и микроэлементов, щелочности, кислотности и др.

Показатели безопасности:

- отчет о химической безопасности (содержащий потенциально опасные химические соединения); токсичные элементы (микотоксины, охратоксин,

диоксины, антибиотики, пестициды, агрохимикаты, включая фумиганты, нитраты, гормоны, пищевые добавки, включая ароматизаторы, пищевые красители, ароматизаторы, консерванты (оставшееся содержание консервантов, включая диоксид серы); радиационные радионуклиды);

- биологическая (микробиологическая и паразитарная) безопасность: (СМАФА №М, ВГСР (кишечные палочки) - *S. aureus*, патогенные, в том числе сальмонеллы-*L. mo* *Neocytoge* *Nees*, дрожжи, плесень-*E. кишечная палочка, клостридий, восстанавливающий сульфит протей (для продуктов, продаваемых в вакууме), или состоящий из ГМО.*

Тепловая безопасность:

- температура пищи и напитков во время подачи;
- температура блюд, напитков, продуктов, полуфабрикатов при доставке в подготовительные, распределительные столовые;
- инактивация фермента (достаточность термической обработки).

В приложении Б приведены показатели физико-химических требований к качеству кулинарных полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий. В таблицах приложения символ «+» означает нормализованные показатели; символ «-» означает нестандартные показатели.

Результаты физико-химических показателей свидетельствуют о соблюдении предписанного соотношения компонентов (полнота инвестиций в сырье):

- массовая доля поваренной соли определяется в полуфабрикатах, отпускаемых по рецепту;
- общая кислотность определяется в фаршированных полуфабрикатах из мяса птицы, в которых хлеб поставляется по рецепту.
- щелочность определяется полуфабрикатом из песка, лепешек и других продуктов химического разрыхлителя.

В соответствии с соглашениями с аккредитованными лабораториями лабораторный мониторинг готовой кулинарной продукции должен проводиться на регулярной основе (СП 1.1 1058-01).

Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания, должен учитывать основные отклонения, которые могут быть связаны с ошибками:

- отсутствие-неполное соответствие массовых предприятий общественного питания требованиям качества;
- отказ-при несоблюдении определенных или ожидаемых требований к качеству продуктов питания ошибки могут быть критическими и важными.

Органолептические показатели пищевых продуктов, услуг включают внешний вид, текстуру (консистенцию), запах и вкус с использованием



ступенчатой шкалы: 5 баллов - отличное качество, 4 балла - хорошее качество, 3 балла - удовлетворительное качество и 2 балла - неудовлетворительное качество. Качество пищевых продуктов определяется в соответствии с органолептическими показателями непосредственно после их изготовления до их продажи.

Органолептическая оценка различных образцов кулинарных продуктов, в первую очередь продуктов с точки зрения нормальных сенсорных атрибутов (например, суп из злаков), который они попробовали, затем продукт с более интенсивными свойствами, которые были оценены, и сладкие блюда оцениваются последними. Температура конечного кулинарного продукта при оценке должна соответствовать температуре контейнера (продукта) при продаже. После оценки каждого образца сотрудники должны удалить оставшийся образец, прополоскав рот водой. По возможности температура образца продукта и воды из ополаскивателя для рта должна быть одинаковой.

Органолептические характеристики пищевых продуктов определяются по показателям вкуса, цвета, запаха и консистенции, характерным для каждого вида продукта. Пищевые продукты не должны иметь постороннего запаха, вкуса, включений, различий в цвете и консистенции, присущих данному типу продуктов.

Для контроля качества и безопасности готовых пищевых продуктов для обработки пищевых единиц должна приниматься ежедневная проба из каждой партии готовых пищевых продуктов.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся).

Проба отбирается от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам.

Суточная проба отбирается из котла перед раздачей или с линии раздачи (или транспортировкой).

Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню.

Блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100 гр. Фасованная продукция, выдаваемая поштучно, оставляется в количестве - 1 шт.

Гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или из мяса птицы блюда).

Пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками и помещаются в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную (пластиковую) посуду с плотно закрывающимися крышками.

Пробы от каждого приема и приготовления пищи размещаются на подносе.

Поднос с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

При проведении бракеража готовой пищевой продукции рекомендуется осуществлять регистрацию результатов контроля в журнале бракеража готовой продукции, с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции.

Журнал бракеража готовой продукции:

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда,	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8

**16. Правила доставки и приемки продукции (входной контроль пищевых продуктов, поступающих в образовательную организацию), хранение и сроки реализации пищевых продуктов.**

Предприятия, согласно контрактам (договорам), должны своевременно поставлять в столовые образовательных организаций необходимое продовольственное сырье и пищевые продукты в соответствии с разработанным меню, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил их доставки.

Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

При перевозке (транспортировании) и хранении пищевая продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, упаковывается в упаковку в

соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также при отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной 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 в соответствии с СанПиН 2.3/2.4. 3590-20.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную рабочую одежду (халат, рукавицы) с учетом ее смены по мере загрязнения, иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Тара, в которой перевозят пищевую продукцию, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в учреждении специально выделенного для такой обработки помещения, обработка возвратной тары проводится поставщиком продовольственного (пищевое) сырья, полуфабрикатов и/или готовой пищевой продукции.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний продукты питания, из которых осуществляется приготовление пищи, должны поступать в организацию питания в первой четверти срока хранения данных продуктов. Поставки по качеству и объему должны гарантировать суточный рацион питания высокой пищевой и биологической ценности в соответствии с

СанПиН 2.3/2.4. 3590-20. Сырье, используемое в производстве продуктов питания, должно соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1078-01.

Документация, подтверждающая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и/или готовой пищевой продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться в образовательном учреждении до окончания использования продукции.

Не допускаются к приему продовольственное (пищевое) сырье, полуфабрикаты и/или готовая пищевая продукция с признаками недоброкачества, а также без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

При приемке сырья и продукции должен осуществляться входной контроль показателей их качества и безопасности. Для участия в приемке продукции и проведения входного контроля на основании приказа руководителя образовательного учреждения назначаются лица, компетентные (по роду работы, по образованию, по опыту трудовой деятельности) в вопросах определения качества подлежащей приемке продукции. Для контроля за качеством поступающего скоропортящегося продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и/или готовой пищевой продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции в соответствии с формой, приведенной в таблице 11).

Таблица 11- Рекомендуемый образец журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки и	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах шт.)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевоего продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно- санитарной экспертизы	Результаты органолептической оценки, поступившего продукта продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечания
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Критерии контроля:

- соответствие поставки заказанной номенклатуре, количеству, фасовке (в тех случаях, когда номенклатура предусматривает указание марки, сорта и другие дополнительные данные);
- соответствие графику поставки по времени;
- сопроводительная документация: бухгалтерская товаросопроводительная (накладная, счет- фактура и другие документы, предусмотренные контрактом и/или договором), документы о происхождении, качестве и безопасности продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и/или готовой пищевой продукции (декларации соответствия, свидетельство о государственной регистрации, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и прочие);
- соблюдение правил перевозки, обеспечение предохранения груза от повреждения и порчи (укладка, товарное соседство, температурный режим и др. условия транспортировки);
- сохранность груза, целостность тары и упаковки (визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции);
- контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и в товарно-сопроводительной документации;
- контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;
- контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия человека и защиты прав потребителей.

В тех случаях, когда время на приемку товара ограничено, допускается первичная регистрация претензии непосредственно на товаросопроводительном документе (например, накладной) путем указания информации о сути претензии в строке товара или на свободном месте бланка. Пункты претензий при этом нумеруются, стороны ставят подписи под надписью вида, например, «Указано 3 (три) замечания по поставке». При необходимости с документов снимаются копии.

В случае ускоренной процедуры претензионный акт приемки оформляется в ближайшее возможное время, но не позднее одного рабочего дня с момента приемки продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и/или готовой пищевой продукции. Документы, оформленные в порядке ускоренного документирования, рассматриваются при спорах и претензиях наравне с претензионным актом приемки.

При обнаружении несоответствия качества поступившей продукции требованиям нормативных документов, условиям контракта(договора), представитель образовательного учреждения имеет право приостановить дальнейшую приемку и обязан составить претензионный акт приемки продукции с требованием к поставщику заменить и/или допоставить доброкачественную продукцию, в котором указывает количество осмотренной продукции и характер выявленных при приемке дефектов.

Акт подписывается представителем образовательного учреждения и представителем поставщика. Представитель поставщика не имеет права отказаться от подписания акта, но вправе указать в нем свои возражения и все обстоятельства, которые он считает необходимыми.

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

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

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

В случае невыполнения требований претензионного акта приемки продукции в указанный срок образовательное учреждение возвращает принятую на ответственное хранение некомплектную продукцию поставщику с последующим наложением штрафа в размере, предусмотренном контрактом (договором). Если текст контракта (договора) не содержит явного указания размера штрафа, он устанавливается в размере 2 % от стоимости каждой партии продукции.

Факт поставки продукции, не соответствующей требованиям контракта (договора), подтверждается актом о фактическом качестве и комплектности полученной продукции, к которому прикладывается акт приемки продукции.

Акт о фактическом качестве и комплектности продукции должен содержать следующие обязательные реквизиты:

- наименование пищеблока образовательного учреждения;
- дату поставки;
- дату предоставления питания;

- дату заказа;
- заказанную номенклатуру и количество продукции;
- должность и фамилию подписывающих Акт представителей образовательного учреждения;
- суть претензии (например, наличие несоответствий (дефектов), нарушение упаковки, нарушение условий транспортировки, недостающее количество, фасовка и номенклатура, не соответствующая заказу, замена номенклатуры, отсутствие документов или другие формулировки).

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья из комбината питания, школьно-базового предприятия и других для подтверждения их качества и безопасности допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в нормативной документации в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. 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. Хранение скоропортящихся продуктов осуществляется с учетом требований СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (в действующей редакции).

Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты контроля должны



заноситься в журнал учета температурного режима холодильного оборудования, который хранится в течение года (таблица 12).

Таблица 12 – Рекомендуемый образец журнала учета температурного режима холодильного оборудования (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	.....	30

При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены. При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Хранение продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и/или готовой пищевой продукции в холодильных, морозильных камерах и складских помещениях осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях. Результаты контроля температуры и относительной влажности воздуха в складских помещениях отражают в специальном журнале (таблица 13).

Таблица 13 – Рекомендуемый образец журнала учета температуры и влажности в складских помещениях (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

№ п/п	Наименование складского помещения	месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и относительная влажность воздуха в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

В случае обнаружения некачественной и опасной пищевой продукции она подлежит экспертизе с целью определения возможности ее дальнейшего использования или уничтожения.

Некачественной и опасной признается пищевая продукция:

- не соответствующая обязательным требованиям качества и безопасности, установленным санитарными и ветеринарно-санитарными правилами и нормами, национальными стандартами и нормативной и технической документацией;

- имеющая явные признаки недоброкачества, не вызывающие сомнений у компетентного лица, осуществляющего проверку качества и безопасности продукции;
- не имеющая документов изготовления (поставщика) продукции, подтверждающих ее происхождение, качество и безопасность, а также документов о подтверждении соответствия продукции, оформленных в установленном порядке;
- свойства которой не соответствуют данному виду и наименованию продукции;
- маркировка которой не соответствует требованиям нормативной и технической документации;
- с неустановленным сроком годности для продукции, на которую такой срок должен быть установлен, или с истекшим сроком годности.

Некачественная и опасная пищевая продукция на период, необходимый для проведения экспертизы, принятия и исполнения решения о дальнейшем ее использовании или уничтожении, подлежит хранению в отдельном помещении или складе, в холодильнике (изолированной камере) с соблюдением условий, исключающих к ней доступ.

Пищевая продукция, помещаемая на временное хранение, подлежит строгому учету. Отбор проб (образцов) пищевой продукции, подлежащей экспертизе, для лабораторных исследований (испытаний) осуществляется представителем органов государственного контроля и надзора в присутствии владельца продукции.

### ***17. Технологический процесс приготовления блюд. Требования.***

В соответствии с законодательством Российской Федерации производство продуктов детского питания осуществляется при наличии:

- технических документов, согласованных в установленном порядке;
- санитарно-эпидемиологического заключения на производство продуктов детского питания;
- программ производственного контроля, утвержденных и согласованных в соответствии с санитарными правилами;

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню, исходя из принципов рационального питания. Разнообразие в питании можно достичь путем изменения набора продуктов, а также путем использования широкого ассортимента блюд, изготавливаемого из одного продукта.

С учетом режима организации, для каждой возрастной группы детей разрабатывается меню, на период не менее двух недель. В меню допускается замена одного вида пищевого сырья, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевого сырья, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевого сырья с учетом ее пищевой ценности.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должны быть отражены рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. На каждое блюдо разрабатывается технологическая карта. Технологические карты должны быть оформлены согласно требованиям ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». Описание технологического процесса изготовления блюд (изделий), должно содержать в себе рецептуру и технологию приготовления, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность, форма технологических карт на продукцию общественного питания приведена в таблице 14.

Таблица 14. Технологическая карта (примерный образец)

---

**Наименование организации и предприятия**

---

**Источник рецептуры\***

---

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_**

**Наименование \_\_\_\_\_ блюда**  
**(изделия) \_\_\_\_\_**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката г, кг	Масса готового продукта, г, кг	Масса на _____ порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) условия и сроки реализации <sup>1)</sup>
ВЫХОД на 1 порцию					
ВЫХОД на 1 кг					
Информация о пищевой ценности <sup>2)</sup> : белки - ..., жиры - ..., углеводы - ..., калорийность - ...					
1) Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на обратной стороне бланка технологической карты.					
2) Информация о пищевой ценности располагается в ТК по усмотрению руководителя организации					

Подписи:

Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

*\*В качестве источника рецептуры допускается использовать Сборники рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания или другие источники, действующие на территории государства, принявшего стандарт.*

Производство готовых блюд и напитков, кулинарных изделий осуществляется в столовых учреждениях, в соответствии с соблюдением единых санитарных требований. Обязательным условием для качественного приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания является использование сырья, отвечающего требованиям действующей нормативной и технической документации. Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать нормам СанПин 2.1.4.1074-01, СанПин 2.3/2.4.3590-20.

Способы изготовления кулинарной продукции в столовых учреждениях определяются применяемыми технологическими процессами приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, обеспечивают полную готовность блюд для непосредственного потребления. Пища должна удовлетворять энергетические, пластические и другие потребности растущего организма, быть разнообразной, качественной и содержать все необходимые основные пищевые вещества (белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные соли) в соотношении и в количествах между собой, нужным потребностям ребенка соответственно пола, возраста, здоровья.

При проведении технологического процесса для приготовления блюд и кулинарных изделий не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить последовательность и поточность технологического процесса, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и безвредности для человека биологических, химических, физических факторов.

Технологии производства применяются в зависимости от типа производственной структуры столовой общеобразовательной организации, технической оснащенности, способа организации питания и других факторов. Продукция должна производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам. Наименования блюд и кулинарных изделий,

указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах. Столовая общеобразовательной организации должна быть оснащена техническими средствами для реализации технологического процесса, а именно технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией. Требования к технологии производства пищевой продукции, должны обеспечивать гарантию безопасности и качества, включая предотвращение потерь микро- и макроэлементов при тепловой обработке (уровень потерь должен быть не менее, 10 % по сравнению с обычными способами приготовления пищи).

Пищевое сырье, полуфабрикаты должны пройти механическую кулинарную (холодную) обработку, для подготовки продукта к употреблению в сыром виде или для последующей тепловой обработке. Такому способу обработке подвергают мясо, рыбу, овощи, птицу, фрукты. Не соблюдение технологических правил может вызвать потерю пищевых веществ.

Если для приготовления используется мороженое мясо, рыба, птица, то их предварительно необходимо разморозить. Рекомендуются размораживание медленное при температуре от 0-8 °С, для сохранения вкусовых и пищевых свойств.

Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных рабочих местах (производственных столах) при использовании соответствующего разделочного инвентаря (маркированных разделочных досок и ножей). Разделочные доски и ножи, промаркированные по назначению, хранятся на стеллажах, или с использованием магнитных держателей, расположенных вблизи от производственного стола с соответствующей маркировкой.

Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания. Для приготовления различных блюд должны использоваться определенные основные, комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки, такие как варка, припускание, варка на пару, пассерование, тушение, запекание, приготовление в пароконвектомате и исключаящим продукты с раздражающими свойствами.

Во избежание пищевых отравлений наиболее надежна варка и тушение, продукт прогревается не только снаружи, но и внутри (до 100°С). Тепловая обработка придает пище приятный внешний вид, цвет, вкус, запах, что способствует лучшему перевариванию и усвоению пищи. Под действием высокой температуры уничтожаются микробы, яйца гельминтов - пища обеззараживается. Наиболее перспективным направлением в организации

школьного питания является внедрение новых технологий. К новым технологиям приготовления пищи относятся: использование высокопроизводительного оборудования для приготовления пищи; использование многофункциональной тары для приготовления, транспортировки, разогрева и раздачи пищи.

В таблице 15 представлены условия тепловой обработки разной кулинарной продукции — применяемая температура и продолжительность.

Таблица 15. Температура и продолжительность термической обработки кулинарной продукции отдельных видов

№ п/п	Наименование кулинарной продукции	Температура, град. С	Продолжительность мин., час	Способ термической обработки
1	Пудинги, суфле, запеканки, тефтели готовятся из вареного мяса, мяса с/х птицы, формованные из сырого мясного или рыбного фарша	220°С	20-25 мин.	На пару или запечённые в соусе
2	Зразы, котлеты, биточки, из мясного или рыбного фарша, рыба порционными кусками, с/х птицы	220°С	15-20 мин.	Запекание
3	Вторые блюда из вареного мяса (рыбы), или отпуск вареного мяса (порционным или мелким куском) к первым блюдам, порционные куски мяса.	130-140°С	5-7 минут, хранится в бульоне при температуре +50-60°С (в закрытой посуде) до раздачи не более 1 часа	Вторичная термическая обработка – кипячение в бульоне
4	Рыба (филе) порционными кусками	120-130°С	20-25 мин.	Варка, припускание, тушение или запекание.

5	Запеканки слоен не более 3-4 см	220-230°C	20-25 минут	Запекание в пароконвектомате, в жарочном шкафу
6	Омлеты слоен не более 2,5-3 см	180-200°C	8-10 минут, хранение готового омлета не более 30 минут при температуре $\pm 65^\circ\text{C}$	Запекание в пароконвектомате, в жарочном шкафу
7	Яйцо	120-130°C	10 мин после закипания воды	Варка основным способом
8	Оладьи, сырники	180-200°C	8-10 мин	Запекание в пароконвектомате, в жарочном шкафу
9	Колбасные изделия (сосиски, вареные, колбасы)	110-120°C	3-5 мин с момента начала кипения	В кипящей воде Варка основным способом
10	Колбасные изделия (сардельки)	110-120°C	7-10 мин с момента начала кипения	В кипящей воде Варка основным способом

В таблице 16 даны режимы приготовления блюд при использовании пароконвектоматов.

Таблица 16. Режимы приготовления при использовании в пароконвектоматах

Блюда	Первая фаза				Вторая фаза		
	режим	Т, °С печь	время, мин.	влажность, %	режим	Т, °С печь	время, мин.
<b>Разное</b>							
Рис, каша рассыпчатая (1 часть риса на 2,1 части воды)	комбинированный	120	25	100			
Гречка, каша рассыпчатая (1 часть риса на 1,9 части воды)	пар	120	35	100			
Макаронны, запеченные с яйцом	комбинированный	160	10	20			
Пицца	сухая конвекция	180	20				
Плов	пар	120	35	100			
Вареные яйца крутые	пар	100	15	100			



<b>Мясо и птица</b>							
Изделия из натуральной мясной массы	комбинированный	200	12	10			
Панированные изделия из натуральной и котлетной массы	комбинированный	190	20	20			
Язык отварной	пар	100	150	100			
Тушеное мясо	комбинированный	140	45	40			
Перец фаршированный	комбинированный	170	30	40	конвекция	180	10
Мясной рулет	комбинированный	160	40	40			
Котлеты натуральные	комбинированный	170	15	20			
Сосиски	низкий пар	80	10	100			
Тефтели	комбинированный	160-170	30	40			
<b>Рыба и морепродукты</b>							
Порционный кусок (рыбное филе с кожей без костей) в панировке	конвекция	180	15				
Рыба припущенная	комбинированный	180	15	20			
Рыба , запеченная в соусе (порционные куски)	конвекция	180	20				
Рыба паровая (порционные куски)	пар	100	15	100			
Рыба (порционные куски) на пару	пар	90	20	100			
Рыба запеченная (порционные куски)	комбинированный	200	10	10	сухая конвекция	170	13
Пирог с рыбой	конвекция	180	30				
<b>Овощи</b>							
Морковь крупным кубиком	пар	100	25				

Цветная капуста замороженная	пар	100	25				
Зеленая фасоль	пар	100	30				
Мини-морковь замороженная	пар	100	15				
Брюссельская капуста	пар	100	15				
Запеканка из цветной капусты	конвекция	180	25				
Запеченный картофель дольками	комбинированный	180	30	30			
Зразы картофельные	конвекция	170	15				
Котлеты капустные	конвекция	170	15				
Нарезанный кружками баклажан	комбинированный	190	10	10			
Отварной картофель целиком	пар	100	40	100			
Картофельная запеканка	комбинированный	180	40	40			
Гушениые овощи	комбинированный	165	35	40			
Овощной рататуй	комбинированный	190	10	10	конвекция	200	6
<b>Творожные блюда</b>							
Запеканка из творога	комбинированный	170	35	40			
Пудинг из Творога (запеченный)	комбинированный	170	35	40			
Сырники из творога	комбинированный	180	15	30			
Сырники из творога и картофеля	Комбинированный	180	15	30			

Используемое для заправки блюд сливочное масло, должно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:5,6) без последующего промывания.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем (промаркированным), не касаясь продукта руками.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Перед вскрытием, консервированных продуктов, потребительскую упаковку промывают теплой проточной водой и вытирают.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) на раздаче должны иметь температуру не менее +70...+75°C (первые блюда); не менее +60...+65°C (вторые блюда); холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на раздаче не более 2 часов, с момента окончания технологического процесса. Повторный подогрев блюд не допускается.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина. При механической обработке овощи сортируются, калибруются, промываются и очищаются, затем дочищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, шенуа. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витамина С, овощи очищаются непосредственно перед приготовлением. Снизить эти потери можно, соблюдая правила: овощи следует закладывать только в кипящую воду, бульон, жир, нарезав их перед варкой; варить в посуде с закрытой крышкой, полностью покрыв водой; не переваривать блюда. Свежая зелень добавляется в готовые блюда на раздаче. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме моркови, свеклы). Наибольшие потери витамина С отмечают при приготовлении овощных пюре, тушении и запекании овощей.

Овощи, предназначенные для приготовления холодных блюд (винегретов и салатов), рекомендуется варить в кожуре и охлаждать; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Отваренные для салатов неочищенные овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов

при температуре плюс +4-+2 °С. Чистить и нарезать, заправлять овощи (растительным маслом, заправкой) надо непосредственно перед употреблением.

Зелень и листовые овощи, используемые для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует хорошо промывать проточной водой и выдержать в 1% растворе лимонной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и обсушиванием.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс +4-+2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при охлаждении (температура +4-+2 °С).

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

Кисломолочные продукты: кефир, ряженку, простоквашу разливают в стаканы непосредственно из промышленной упаковки перед раздачей.

С учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, меню допускается корректировать при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ. Климатогеографические условия оказывают существенное влияние на потребность организма в пищевых веществах и энергии.

При приготовлении блюд и кулинарных изделий, в целях профилактики йододефицитных состояний у детей, должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании могут использоваться пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Необходимо учитывать требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, которые изложены в СанПиН 2.3/2.4. 3590-20.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с



### ***18. Сервировка блюд и правила их подачи на стол, в том числе с учетом требований к столовой посуде и приборам.***

Рекомендуется организовать обслуживание горячим питанием обучающихся путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

Для рациональной организации обслуживания обучающихся отпуск горячего питания по классам (группам) необходимо проводить в соответствии с режимом учебных занятий на переменах продолжительностью не менее 20 минут.

Организовать питание обучающихся в учреждениях интернатного типа в соответствии с режимом дня. Определенные обеденные столы в столовой должны быть закреплены за каждым классом (группой).

Сервировка столов должна производиться с учетом правил этикета. Все столы в обеденном зале должны быть одинаково сервированы.

Сервировка стола для приема пищи должна включать в себя следующие посуду и приборы: столовый прибор (вилка, нож, ложка), закусочные тарелки с салатом, пустые глубокие столовые тарелки для супа, мелкие столовые тарелки для горячих блюд, хайбол (стакан) с напитком, в центре стола наполненная салфетница и хлебница (тарелка) с нарезанным хлебом.

За каждым классом (группой) в обеденном зале должны быть закреплены постоянные места для завтраков и обедов. Для быстрого определения своего места в обеденном зале необходимо расставить таблички на столах.

Для педагогов, которые контролируют процесс накрытия столов, проверяют чистоту рук у входа в обеденный зал и помогают убирать со стола малышам, составляется график дежурства.

Выложенное блюдо на тарелке должно иметь эстетически привлекательный вид. При выкладке блюда на тарелку рекомендуется распределять его в высоту, а не ширину. Оформление и подача кулинарной продукции в столовой образовательной организации должны соответствовать правилам, указанным в технологической документации (технологическая карта, технико-технологическая карта, разработанными и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом).

Красиво оформленное блюдо не просто вызывает аппетит, но и лучше усваивается организмом.

### ***19. Обеспечение контроля за качеством и организацией питания обучающихся.***

Руководитель общеобразовательной организации является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся. Контроль за работой школьных столовых должен осуществляться администрацией образовательной организации, ее учредителем, надзорными и уполномоченными органами, родительской общественностью.

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

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;
- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (таблица №18).

Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

Таблица №18. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания общеобразовательных организаций

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд	Рацион питания	1	1 раз в год

рецептуре			
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 - 10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год

От эффективности осуществляемого образовательной организацией контроля за процессом организации питания и выполнением условий контракта на организацию питания или на поставку продуктов питания зависит соблюдение прав участников образовательных отношений и качество предоставляемой обучающимся услуги питания.

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

Указанные методические рекомендации предназначены для учредителей общеобразовательных организаций, родительских комитетов,



общественных организаций, родителей и других законных представителей детей при проведении мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

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

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- 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.

Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (приложение № 3) и участия в работе общешкольной комиссии (приложения №4).

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

В соответствии с локальными актами общеобразовательной организации родители, прошедшие соответствующее обучение и допущенные по медицинским показаниям, могут участвовать в работе бракеражной

комиссии. Состав бракеражной комиссии утверждается директором образовательной организации.

В случае если питание организует и осуществляет образовательная организация, ответственность за качество питания несет ее руководитель.

В случае если питание организует и осуществляет сторонняя организация на основе договора, ответственность за качество питания несет эта организация, однако наличие договорных обязательств сторонних организаций не снимает ответственности с образовательной организации и ее руководителя.

Руководителю образовательной организации с целью повышения эффективности осуществления родительского контроля рекомендуется подготовить документы, способствующие единообразному подходу осуществлению контрольных действий.

Руководитель образовательной организации должен обеспечить межведомственное взаимодействие и координацию работы по вопросам контроля качества питания обучающихся, в том числе назначить ответственного сотрудника за организацию питания обучающихся определением ему функциональных обязанностей.

Родители (законные представители) обучающихся могут быть включены руководителем образовательной организации в иные комиссии общественно-экспертные советы, создаваемые для осуществлений контроля за организацией питания обучающихся.

По результатам поступивших мотивированных предложений и замечаний руководитель образовательной организации может также по согласованию с органами Роспотребнадзора по Нижегородской области. внести изменения в локальные акты организации, в том числе в меню школьного питания.

Таким образом, участие родителей в контроле за организацией питания детей в общеобразовательных организациях обеспечивается путем обеспечения индивидуальных и комиссионных форм контроля.

Формы индивидуального контроля:

1. индивидуальный контроль с целью реализации прав родителей как законных представителей обучающихся и потребителей услуг питания. Осуществляется в соответствии с положением, регламентирующим порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приема пищи для контроля качества оказания услуг питания детей в образовательной организации;

2. участие родителей, прошедших соответствующее обучение и допущенных по медицинским показаниям, в работе бракеражной комиссии.

Осуществляется в соответствии с локальными актами общеобразовательной организации

Формы комиссионного контроля:

1. комиссионный внутренний контроль и разработка предложений по совершенствованию организации питания путем создания рабочего органа (комиссии, группы и т.п.) с участием родителей, администрации, привлеченных экспертов, представителей исполнителя услуг (при организации питания силами сторонней организации) при управляющем совете (родительском совете) общеобразовательной организации. Осуществляется в соответствии с локальными актами общеобразовательной организации;

2. комиссионный внешний контроль с участием общественных советов и организационных структур общественного контроля, в том числе с участием Советов отцов. Осуществляется в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации об основах общественного контроля и в соответствии с локальными актами общеобразовательной организации.

Алгоритм контроля деятельности столовой по организации питания обучающихся образовательных учреждений и перечень документации, которая должна быть на пищеблоке, предусмотрен в приложении к Стандарту №5.

## Приложение к Стандарту №1

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования
Склад	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	Производственные столы (стол), картофелеочистительная машина, моечная ванна, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	Производственные столы (не менее двух), моечные ванны (не менее двух), овощерезательная машина, холодильник, контрольные весы, раковина для мытья рук
Холодный цех (зона)	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевой продукции), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук, часы настенные
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса и рыбы, отдельно для птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевой продукции), электромясорубка, колода для разрубка мяса (при необходимости) - при работе с тушами и (или) полутушами, моечные ванны (для мяса и рыбы, отдельно для птицы) - не менее двух), раковина для мытья рук, часы настенные
Помещение или зона для обработки яиц	Производственный стол, три емкости для замачивания и ополаскивания яйца, перфорированная емкость для погружения яйца, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная раковина или ванна, емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук, часы настенные
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), стол для разделки теста (со специальной деревянной поверхностью), тестомесильная машина, подвод воды к чаше тестомесильной машины, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук.

Цех по производству мягкого мороженого	Производственные столы, фризеры, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), набор гастроемкостей, мерная посуда, контрольные весы, моечная ванна, раковина для мытья рук.
Цех по производству кремовых кондитерских изделий	Производственные столы (не менее двух), стол для разделки теста (со специальной деревянной поверхностью), тестомесильная машина, подвод воды к чаше тестомесильной машины, отсадочные машины, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), машина кремозбивальная (миксер), охлаждаемый стол для отделки кондитерских изделий с кремом, моечная ванна, раковина для мытья рук, бактерицидная лампа
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 или зона для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой пищевой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой пищевой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук, часы настенные
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд, холодильный прилавок (витрина, секция), нейтральный прилавок, бактерицидная лампа
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для чайной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук, стол для использованной посуды
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна, стеллаж для сушки

Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух); шкаф для хлеба, раздаточная, оборудованная мармитами, раковина для мытья рук, возможна установка посудомоечной машины
Посудомоечная буфета-раздаточной	Посудомоечная машина или трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, инвентаря, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, СВЧ-печь, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук
Буфет	Стол, холодильное оборудование, полки, витрины, витрины с охлаждаемым прилавком, шкафы, кофе-машина, раковина для мытья рук

## Приложение к Стандарту №2

Таблица 1- Применение физико-химических показателей качества кулинарных полуфабрикатов в соответствии с ГОСТ Р 54609-2011

Наименование полуфабрикатов, используемых в школьном питании	Массовая доля, %				Общая (требуемая) кислотность	Дополнительные показатели
	влаги или сухих веществ	жира	сахара	хлорида натрия (поваренной соли)		
Полуфабрикаты из сырого картофеля	-	-	-	-	-	Содержание сернистого ангидрита
Полуфабрикаты из рыбы натуральные (филе)	+	+	-	+	-	Свежесть, массовая доля общего фосфора
Фарш рыбный	+	-	-	+	-	Свежесть, массовая доля крахмала, общего фосфора
Полуфабрикаты из рыбного фарша (котлеты, биточки фрикадельки рыбные и т.п.)	+	+	-	+	-	Массовая доля хлеба, крахмала, общего фосфора
Полуфабрикаты из рыбного фарша (котлеты, биточки, фрикадельки рыбные и т.п.)	-	+	-	-	-	Свежесть, хлеба, крахмала, общего фосфора
Полуфабрикаты мясные бескостные и мясокостные кусковые	-	+	-	-	-	Свежесть, температура в толще полуфабриката, массовая доля общего фосфора
Полуфабрикаты мясные рубленые: - формованные, в т.ч. панированные; - в тестовой оболочке, фаршированные (голубцы, кабачки,	+	+	-	+	-	Массовая доля белка, жира, общего фосфора, крахмала, хлеба (кроме натуральных рубленых изделий без панировки), мясной начинки

помидоры), мясосодержающие; - фарш						или мясной оболочки, панировочных сухарей (панировочной смеси), тестовой оболочки, кляра, льезона, температура в толще полуфабриката
Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные	-	+	-	+	-	Свежесть, температура, массовая доля общего фосфора
Полуфабрикаты из муки (пирожки, пироги, тесто дрожжевое, слоеное, песочное)	+	-	-	-	+	Щелочность в песочном тесте

Таблица 2- Применение физико-химических показателей качества готовых блюд и кулинарных изделий в соответствии с ГОСТ Р 54609-2011

Виды продукции общественн ого питания	Массовая доля, %				Общая (титруемая) кислотност ь	Дополнительны е показатели
	Влаги или сухих веществ	жир а	сахар а	Хлорида натрия (поваренно й соли)		
Салаты, закуски (горячие и холодные)	+	+	-	-	-	Массовая доля консерванта при использовании в рецептуре
Супы	+	+	-	-	-	Массовая доля гарнира в прозрачных супах
Пирожки, пироги, чебуреки, беляши, кулебяки	+	+	-	+	+	Массовая доля начинка
Пицца готовая	+	+	-	-	+	Массовая доля начинки или наполнителя



Сладкие блюда, десерты	+	+	+	-	-	-
Муссы, самбуки на манной крупе	+	+	+	-	-	Массовая доля манной крупы
Булочные изделия	+	+	+	-	+	-

**Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)**

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

ДА

НЕТ

ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

НЕ НРАВИТСЯ

НЕ УСПЕВАЕТЕ

ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК

ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)

2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

ДА

ИНОГДА

НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

ДА

НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

НЕВКУСНО ГОТОВЯТ

ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ

ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЦЦУ

ОСТЫВШАЯ ЕДА

МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ

ИНОЕ \_\_\_\_\_

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЁННОГО ДНЯ?

ДА

НЕТ

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА?

ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ

ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

ИНОГДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

ДА

НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

---

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

**Форма оценочного листа**

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	<b>Вопрос</b>	<b>Да/нет</b>
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	

	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	

***Алгоритм контроля деятельности столовой по организации питания обучающихся образовательных учреждений***

*Документация по организации питания.*

- Положение о столовой и приказ об утверждении положения.
- Приказ об организации питания с указанием ответственного лица.
- Положение и приказ об утверждении бракеражной комиссии для входного контроля качества поступающей пищевой продукции.
  - Положение и приказ об утверждении бракеражной комиссии для контроля качества готовой кулинарной продукции.
  - Положение и приказ об организации питьевого режима в учреждении.
- Договор о материальной ответственности с работниками столовой.
- Договор с аккредитованной лабораторией для проведения периодических исследований качества кулинарной продукции.
- Паспорт столовой - Состав и описание технологического оборудования столовой по подразделениям.
- Договора на проведение технического осмотра оборудования и проведения поверки.
- Сертификаты на оборудование, заключения по результатам технического осмотра.
- Акты поверки весового и другого измерительного оборудования.
- Договор с территориальным органом, курирующим социальное питание.
- Разрешение Роспотребнадзора на открытие столовой учреждения.
- Примерное (циклическое) меню с учетом сезонности согласованное с органами Роспотребнадзора и утвержденное руководителем учреждения.
- Технологические карты приготовления блюд в соответствии с меню.
- Ежедневное меню утвержденное и подписанное.
- Программа производственного контроля.
- Договоры на поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- Договор на утилизацию пищевых отходов.
- График работы комиссии: наличие актов, протоколов, график дежурства администрации в столовой и др.
- Утвержденный режим питания (график, продолжительность питания).

- Наличие ежемесячных отчетов по организации питания.
  - Протоколы по рассмотрению вопроса организации питания на заседаниях педсовета, совещании при директоре и т.д.
  - Сведения о квалификации работников столовой учреждения (кол-во квалифицированных поваров, наличие технолога, образование, стаж работы).
    - Перечень литературы, используемой при составлении примерного меню.
    - Повышение квалификации работников столовой.
    - Результаты мониторинга состояния здоровья обучающихся образовательной организации.
    - План мероприятий по укреплению материально-технической базы и проведения капитального ремонта столовой (когда производился ремонт, планируется ли переоснащение столовой).
    - Гигиенический журнал (№, дата, ФИО, должность, отметка об отсутствии заболеваний у работников, контроль за больничными листами, допуск к работе, санитарные книжки).
    - Журнал по проведению С-витаминизации блюд (№ п/п, дата, наименование витаминизированных блюд, норма на 1 питающегося, число витаминизированной порции, кол-во аскорбиновой кислоты в мг, введенной в общую массу блюда, ответ, лицо за витаминизацию);
    - Бракеражный журнал готовой продукции (№, дата, наименование блюда по меню, соблюдение технологии приготовления пищи, витаминизация пищи
      - граммах, соблюдение технологии приготовления пищи, витаминизация пищи в граммах, санитарное состояние пищи, разрешение).
    - Бракеражный журнал пищевой продукции при входном контроле (№, дата, наименование продукта, отпуск по меню, брутто, отходы, нетто, % отходов, роспись).
    - Журнал контроля температуры и относительной влажности воздуха при хранении пищевой продукции.
    - Журнал контроля температуры при холодильном хранении скоропортящейся продукции.
- Анализ состояния организации питания в столовой учреждения.
1. Санитарное состояние столовой (наличие моющих средств, маркировка технологического оборудования и уборочного инвентаря).
  2. Инструкция применения и хранения моющих средств.
  3. Анализ состояния, износа оборудования пищеблока.

4. Обеспеченность посудой (количество комплектов на 1 человека). Посуда должна быть фарфоровой, эмалированная или из нержавеющей стали.
5. Наличие спецодежды у персонала (на 1 человека не менее 3-х комплектов).
6. Численность детей для питания в столовой в день.
7. Эстетическое оформление столовой (наличие уголка здоровья, режима работы, плакатов, «Приятного аппетита» и т.д.).
8. Анализ меню (разнообразие блюд, выход продуктов, калорийность, картотека блюд с раскладкой продуктов питания).
9. Маркировка разделочных ножей, досок: сырое мясо - СМ, С; овощи - «СО»; сырая рыба - СР, наличие специально маркированных столов, отдельно для сырых и варенных продуктов, для хлеба.
10. Обработка хлебных полок 1% раствором уксуса в целях профилактики картофельной болезни.
11. Наличие, идентификация и условия хранения суточных проб.
12. Состояние складских помещений, условий хранения, соблюдение товарного соседства.
13. Состояние моечной (3-х гнездная ванна и инструкция по мытью посуды).
14. Соблюдение правил доставки пищевых продуктов в соответствующей таре на специально подготовленном автотранспорте.
15. Наличие диетического стола.
16. Соблюдение питьевого режима, обеспеченность экологически чистой питьевой водой (диспансеры, спенсеры, кипяченая вода).
17. Организация специального места для мытья рук (сушильные аппараты и т.д.).
18. Анализ соответствия ежедневного меню по дням примерного рациона (10-14 дней).
19. Акты приемки пищевых продуктов: контроль поставки продуктов питания, в специализированном отвечающим санитарно-эпидемиологическим требованиям транспорте, в таре, пригодной для данного товара, удобной для пользования, обеспечивающей сохранность товара при транспортировке и хранении.
20. Контроль санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию помещений столовой, посуды, приборов, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.
21. Подтверждение качества и безопасности продуктов питания: декларации, соответствия ветеринарные свидетельства – на продукты



животноводства, санитарно-эпидемиологические заключения и справки Управления Роспотребнадзора о внесении в Реестр пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков.

22. Проведение закупки продуктов питания у организаций, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам, выданное Управлением Роспотребнадзора.

23. Проверка сроков годности и хранения продуктов питания, из которых осуществляется приготовление пищи: пограничный срок хранения поступающих продуктов не должен быть более половины от установленного срока хранения.

24. Проведение производственного контроля при организации питания в объеме, предусмотренном действующими нормативными правовыми актами. (Наличие договора с лабораторией на производственный контроль; программы производственного контроля; результатов проведенных исследований по программе производственного контроля за предыдущий год).

25. Мониторинг потребительского спроса, санитарно-гигиенических требований и медико-биологических рекомендаций с целью совершенствования ежедневное меню

Регистрация замены блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов аналогичными продуктами, сходными по пищевой и энергетической ценности

26. соответствии с рекомендациями.

27. Соблюдение установленных санитарных правил и требований технической и пожарной инспекции, правильной эксплуатации холодильного, торгово-технологического и другого оборудования и содержание его в постоянной исправности.

28. Наличие медицинских книжек для всех работников столовых. Своевременность обязательных медицинских и профилактических осмотров работников столовой, наличие сведений о профилактических прививках.

29. Материальная ответственность за качество и количество поставляемого сырья и готовой продукции.

30. Соблюдение установленных правил по приёмке и хранению продовольственного сырья, его транспортировке, по приготовлению и раздаче блюд.

31. Соблюдение требований к кулинарной обработке пищевых продуктов.

32. Применение мерных емкостей для отпуска жира, сметаны, соусов, гарниров, супов и других продуктов.

33. Соблюдение правил эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования в соответствии с установленными требованиями и правилами по эксплуатации оборудования, обеспечение поверки и клеймение весоизмерительного оборудования.

34. Своевременность технического обслуживания и ремонта собственного технологического и (или) холодильного оборудования, содержание его в работоспособном состоянии.

35. Проведение контроля экономии энергии, расхода воды и других ресурсов.

36. Проведение регулярной генеральной уборки помещений столовой.

37. Проведение регулярной дезинфекции и дезинсекции помещения.

***Документация, которая должна быть на пищеблоке образовательной организации.***

1 Утвержденные примерные меню (для детей 7-11 лет, 12 лет и старше), ежедневное меню, технологические карты.

2 Ассортиментный перечень пищевой продукции, реализуемой через буфет.

3 Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

4 Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

5 Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

6 Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

7 Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

8 Гигиенический журнал осмотра сотрудников.

9 Ведомость контроля за рационом питания.

10 Медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличие информации о прививках в соответствии с национальным календарем.

11 Журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте инструкция по технике безопасности по всем видам работы.

12 Журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации).

12 Программа производственного контроля с элементами ХАССП за соблюдением санитарных правил и выполнением профилактики технологического оборудования.

13 Маркировка разделочных ножей, досок: сырое мясо - СМ, С; овощи - СО; сырая рыба - СР, наличие специально маркированных столов, отдельно для сырых и вареных продуктов, для хлеба.

- 14 Инструкция по применению моющих, дезинфицирующих средств, маркировка технологического оборудования и уборочного инвентаря.
- 15 Инструкции по мытью столовой, кухонной посуды.
- 16 Акты о состоянии оборудования пищеблока (перечень и степень износа), потребности в новом оборудовании, акт технического контроля за оборудованием пищеблока.
- 17 Условия отбора, хранение, идентификация суточных проб.
- 18 Эстетическое оформление школьной столовой (наличие уголка здоровья, режима работы, плакатов «Приятного аппетита» и др. С учетом современных требований дизайна и школьной эргономики).