

Приложение

к постановлению администрации
Костромской области
от «26» января 2016 года № 18-а

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

питания обучающихся образовательных организаций Костромской области

Глава 1. Общие положения

1. Региональный стандарт питания обучающихся образовательных организаций Костромской области (далее – Региональный Стандарт) разработан на основании Концепции государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений и методического обеспечения его внедрения в Российской Федерации, утвержденной рабочей группой по сопровождению экспериментальных проектов организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях при Комиссии при Президенте Российской Федерации по реализации приоритетных национальных проектов и демографической политике от 1 августа 2011 года.

Региональный Стандарт рассматривается в качестве основного документа для создания и внедрения современной системы организации питания в образовательных организациях Костромской области.

2. Основная цель Регионального Стандарта – сохранение и укрепление здоровья обучающихся путем совершенствования организации их питания в государственных и муниципальных образовательных организациях Костромской области.

3. Задачи Регионального Стандарта:

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

2) установление унифицированных требований к организации питания обучающихся в образовательных организациях Костромской области.

4. Основными принципами при разработке Регионального Стандарта являются:

1) оптимизация обязательных требований к организации питания обучающихся в образовательных организациях (дошкольного, общего и профессионального образования), требований к безопасности, качеству, доступности питания в образовательных организациях;

2) отсутствие дублирования действующих нормативных и методических документов;

3) повышение роли агропромышленного комплекса Костромской области, местных товаропроизводителей для обеспечения качества и

доступности питания;

4) развитие государственно-частного партнерства;

5) внедрение успешного опыта реализации экспериментального проекта по совершенствованию организации школьного питания в рамках приоритетного национального проекта «Образование».

5. Региональный Стандарт представляет собой совокупность требований к:

безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству содержимого «тарелки» и условиям приема пищи в образовательной организации;

условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для обучающихся в образовательных организациях;

экономическим условиям организации питания в образовательных организациях;

условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию;

результатам применения данного Регионального Стандарта в организации питания в образовательных организациях.

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

7. Правовой основой для разработки Регионального Стандарта являются:

1) Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 года № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года»;

2) Указ Президента Российской Федерации от 30 января 2010 года № 120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»;

3) Федеральный закон от 7 февраля 1992 года № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

4) Федеральный закон от 21 декабря 1996 года № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;

5) Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

6) Федеральный закон от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

7) Федеральный закон от 22 мая 2003 года № 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт»;

8) Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ

«Об образовании в Российской Федерации»;

9) Федеральный закон от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

10) Закон Костромской области от 21 июля 2008 года № 338-4-ЗКО «О предоставлении субсидий бюджетам муниципальных районов (городских округов) на обеспечение питанием отдельных категорий учащихся муниципальных общеобразовательных организаций»;

11) Решение Комиссии таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе»;

12) Решение Комиссии таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 9 декабря 2011 года № 882 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

13) распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 года № 1873-р «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года»;

14) постановлением Госкомсанэпиднадзора Российской Федерации от 11 марта 1996 года № 6 «Об утверждении СанПиН 2.3.4.050-96. 2.3.4. Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности (технологические процессы, сырье)»;

15) постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 7 сентября 2001 года № 23 «О введении в действие Санитарных правил»;

16) постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 ноября 2001 года № 31 «О введении в действие санитарных правил»;

17) постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 года № 36 «О введении в действие Санитарных правил»;

18) постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 апреля 2003 года № 59 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1293-03»;

19) постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 января 2005 года № 3 «О введении в действие СанПиН 2.3.2.1940-05»;

20) постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»;

21) постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 апреля 2010 года № 25 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.2599-10»;

22) постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 года № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

23) постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 марта 2011 года № 22 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2842-11. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков»;

24) постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 года № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;

25) постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 декабря 2013 года № 73 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей»;

26) постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 9 февраля 2015 года № 8 «Об утверждении СанПиН 2.4.3.259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;

27) приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 года № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»;

28) Методические указания МУК 2.3.2.721-98. 2.3.2. Пищевые продукты и пищевые добавки. Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 15 октября 1998 года;

29) Гигиенические нормативы ГН 2.3.3.972-00 2.3.3. Гигиена питания. Тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды продукции, контактирующие с пищевыми продуктами. Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 29 апреля 2000 года;

30) Методические рекомендации МР 2.3.1.1915-04. Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ, утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 июля 2004 года;

31) Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации

в школьных буфетах. Методические рекомендации, утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 года № 0100/8606-07-34;

32) Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет. Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях. Методические рекомендации, утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 года № 0100/8604-07-34;

33) Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации МР 2.3.1.2432-08, утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 декабря 2008 года;

34) письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16 мая 2007 года № 0100/4962-07-32 «О действующих нормативных и методических документах по гигиене питания»;

35) постановление администрации Костромской области от 15 сентября 2014 года № 383-а «Об утверждении норм обеспечения питанием обучающихся в государственных специальных (коррекционных) образовательных учреждениях для учащихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья и государственных общеобразовательных организациях кадетских школах-интернатах, находящихся в ведении Костромской области».

Глава 2. Требования к составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации

8. Требования к безопасности и качеству питания

Все сырье, используемое в производстве продуктов питания, продукты и блюда должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01 и Разделам 2 и 22 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (приложение № 2), утвержденных решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе».

9. Требования к безопасности используемой посуды

Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать санитарно-

эпидемиологическим требованиям СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее – СП 2.3.6.1079-01), СанПиН 2.4.5.2409-08 и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами.

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

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

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

Требования к обработке кухонной и столовой посуды и столовых приборов изложены в СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

Каждый обучающийся образовательной организации обеспечивается пищевыми продуктами, необходимыми ему для нормального роста, развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа, с учетом его возрастных и физиологических потребностей, а также времени пребывания в образовательной организации (СанПиН 2.4.2.2842-11, 2.4.1.3049-13, МР 2.3.1.2432-08, СанПиН 2.4.3259-15, СанПиН 2.4.4.3155-13, МУК 2.3.2.721-98).

11. Требования к ассортименту продуктов, перечни разрешенных и неразрешенных продуктов для организации питания обучающихся

Ассортимент основных пищевых продуктов, рекомендуемых для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях, формируется согласно СанПиН 2.4.1.3049-13, в общеобразовательных организациях и профессиональных образовательных организациях согласно – СанПиН 2.4.5.2409-08.

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных организаций, представлен в СанПиН 2.4.5.2409-08.

12. Требования к среднесуточным наборам продуктов (рационам) для

разных возрастных групп обучающихся с учетом региональных особенностей и специфики образовательного процесса

Перечень рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для подростков 14 - 18 лет представлен в СанПиН 2.4.2.2842-11, перечень рекомендуемых среднесуточных норм питания в дошкольных организациях представлен в СанПиН 2.4.1.3049-13, перечень рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для детей и подростков оздоровительных учреждений представлен в СанПиН 2.4.4.2599-10. Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций, предусматривающие формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени, представлены в СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню установлены для общеобразовательных организаций, профессиональных образовательных организаций СанПиН 2.4.5.2409-08, для дошкольных образовательных организаций - СанПиН 2.4.1.3049-13.

Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности изложены в СанПиН 2.4.5.2409-08.

14. Требования к дополнительному питанию

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 или ужины) 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).

Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в образовательных организациях установлен СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13.

Условия реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков в образовательных организациях устанавливаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (СП 2.3.6.2203-07).

Реализация готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (СП 2.3.6.1079-01) и санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (СП 2.3.6.2203-07).

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.

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

15. Требования к организации питьевого режима

Организация питьевого режима в образовательных организациях

осуществляется с соблюдением требований СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13.

16. Требования к организации основного и дополнительного питания

Организация основного и дополнительного питания в общеобразовательных и профессиональных образовательных организациях осуществляется с соблюдением требований СанПиН 2.4.5.2409-08, в дошкольных образовательных организациях – с соблюдением требований СанПиН 2.4.1.3049-13.

17. Требования к торговле в образовательных организациях пищевыми продуктами с использованием торговых автоматов.

В образовательных организациях допускается торговля пищевых продуктов с использованием торговых автоматов.

Места установки торговых автоматов, порядок их обслуживания и обеспечения товарно-сопроводительной документацией в каждой образовательной организации подлежат согласованию с территориальными органами Роспотребнадзора.

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

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

Глава 3. Требования к технологическим условиям,
обеспечивающим производство безопасного и
качественного питания для образовательных организаций

18. Требования к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды

Сырье и готовые продукты питания, используемые в производстве продуктов детского питания, должны соответствовать требованиям Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (приложение № 2), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе», СанПиН 2.3.2.1078-01.

Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, предлагаемых к поставке, должны соответствовать действующим национальным стандартам на пищевые продукты, поставляемые для организации питания в образовательных организациях.

Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать нормам

СанПиН 2.1.4.1074-01.

Виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания, виды продукции, которые не должны содержать готовые продукты детского питания для детей школьного возраста, изложены в СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.4.1.3049-13.

В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных организаций в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно положениям законодательства в сфере защиты прав потребителей, в частности, Федерального закона от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота. Остаточный срок годности продукта на момент поставки должен составлять не менее 80% от установленного.

Требования к информации, нанесенной на этикетку продуктов детского питания, устанавливаются в соответствии с Законом Российской Федерации от 7 февраля 1992 года № 2300-1 «О защите прав потребителей» и техническими регламентами.

Кухонный инвентарь и посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08 и СП 2.3.6.1079-01, выполнены из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора для контакта с пищевыми продуктами, и соответствовать требованиям раздела 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе».

При организации тендеров на закупку пищевых продуктов и продовольственного сырья в договоры включаются обязательные требования пищевой ценности, качества и безопасности поставляемой продукции и сырья. При заключении договоров количество посредников минимизируется на этапе доставки от производителя в образовательную организацию (не более 1).

19. Санитарно-гигиенические и санитарно-технические требования к организации питания

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

Организациями общественного питания образовательных организаций для обслуживания обучающихся являются:

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;

догоотовочные организации общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

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

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

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных организаций должны соответствовать требованиям санитарных правил СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.1.3049-13.

Хозяйственные и подсобные помещения могут размещаться в подвальных и цокольных этажах при условии обеспечения их гидроизоляцией, соблюдения гигиенических требований по содержанию помещений, предъявляемых к организациям общественного питания в соответствии с СП 2.3.6.1079-01.

В существующих зданиях складские помещения для хранения пищевых продуктов, размещенные в подвальных и цокольных этажах, могут функционировать при соблюдении требований к условиям хранения пищевых продуктов, а также обеспечении гидроизоляции этих помещений и соблюдении гигиенических требований по их содержанию в соответствии с СП 2.3.6.1079-01.

Сбор твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны следует организовывать в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудуют в соответствии с СП 2.3.6.1079-01.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдении правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде СанПиН 2.1.4.1074-01.

При строительстве и реконструкции организаций общественного питания общеобразовательных организаций предусматривается дополнительная установка систем кондиционирования воздуха в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для искусственного освещения применяют светильники в соответствии с требованиями, изложенными в СанПиН 2.4.5.2409-08.

20. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых

продуктов.

Поступающие в образовательные организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации; сопровождаться документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность; находиться в исправной, чистой таре; транспортироваться специальным, чистым транспортом, кузов которого изнутри обшит легко поддающимся санитарной обработке материалом и оборудован стеллажами. Условия транспортировки должны обеспечивать сохранение температурных режимов, установленных производителем продукции. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, обеспечиваются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.); иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

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

Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с информацией, указанной на маркировочных ярлыках, и требованиями СанПиН 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03.

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.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

21. Требования к технологическому процессу приготовления блюд

Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды. Набор и площади помещений должны соответствовать производственной мощности и обеспечивать соблюдение санитарных правил и норм.

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

Индустриальные способы производства питания для образовательных организаций – способы, предусматривающие

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

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

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

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

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

Санитарное состояние и содержание производственных помещений, мытье и хранение кухонной и столовой посуды должны соответствовать СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

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

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

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

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

22. Требования к оснащенности технологическим оборудованием и инвентарем, требования к оборудованию, инвентарю

В соответствии с ассортиментом вырабатываемой и реализуемой продукции образовательные организации обеспечиваются достаточным количеством необходимого холодильного и технологического оборудования и предметами материально-технического оснащения.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, разрешенных органами и учреждениями Госсанэпидслужбы в установленном порядке, и должны соответствовать требованиям раздела 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (приложение № 2), утвержденных решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе».

При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности предусматривается и используется раздельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах – сменные механизмы.

23. Требования к управлению организацией питания с учетом типов и видов образовательных организаций

Организация питания в образовательных организациях должна соответствовать требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08.

Требования к организации питания в малокомплектных образовательных организациях содержатся в СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13.

Необходимо обеспечить организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования согласно СП 1.1.1058-01, другим действующим санитарным правилам и методическим рекомендациям.

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

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

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

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

Параметры микроклимата производственных помещений, в том числе при использовании систем кондиционирования воздуха, систем вентиляции с механическим или естественным побуждением, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений организаций общественного питания СанПиН 2.2.4.548-96.

Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений организаций питания общеобразовательных организаций не должно превышать предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны, установленные гигиеническими нормативами ГН 2.2.5.1313-03.

Естественное и искусственное освещение во всех помещениях должно соответствовать требованиям, предъявляемым действующими санитарными правилами и нормами СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03.

Уровни шума в производственных помещениях не должны превышать гигиенические нормативы для организаций общественного питания в соответствии с «СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы», утвержденные Постановлением Госкомсанэпиднадзора Российской Федерации от 31.10.1996 № 36.

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

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Министерства здравоохранения Российской Федерации.

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

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

Допуск персонала к работе производится в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

Глава 4. Экономические и правовые аспекты организации питания в образовательных организациях

25. Способы и формы финансирования питания обучающихся Финансирование питания обучающихся в образовательных

организациях может осуществляться за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных источников и родительских средств.

Субсидии предоставляются бюджетам муниципальных районов (городских округов) на возмещение расходов, направленных на питание отдельных категорий учащихся в муниципальных общеобразовательных организациях Костромской области, в соответствии с Законом Костромской области от 21 июля 2008 года № 338-4-ЗКО «О предоставлении субсидий бюджетам муниципальных районов (городских округов) на обеспечение питанием отдельных категорий учащихся муниципальных общеобразовательных организаций».

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

Учет расходов на организацию питания осуществляется в порядке, определяемом законодательством Российской Федерации о бюджетном учете, – применительно к учету расходов на организацию питания, осуществляемых бюджетами разных уровней и казенными образовательными организациями, а также законодательством Российской Федерации о бухгалтерском учете – применительно к учету расходов на организацию питания, производимых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими поставку продукции и (или) оказание услуг по питанию в образовательных организациях. Основной формой оплаты 2-разового горячего питания в образовательных организациях являются безналичные расчеты. Оплата дополнительного питания может осуществляться за наличный расчет.

Оплата питания обучающихся в образовательных организациях за счет родительских средств по безналичному расчету осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 27 июня 2011 года № 161-ФЗ «О национальной платежной системе»:

путем зачисления принятых от физических лиц наличных денежных средств через специальный банковский счет образовательной организации, идущий на оплату питания в образовательной организации;

через зачисление денежных средств, списанных с другого специального банковского счета.

27. Ведение претензионной работы

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

Последовательность претензионных работ:

подготовка, получение и составление документов, необходимых для предъявления и рассмотрения претензий;

предъявление и рассмотрение претензий;

осуществление регистрации, учета, хранения и отправки претензионных материалов;

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

Глава 5. Требования к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию

28. Требования к организации работы по формированию культуры здорового питания в образовательной организации

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

Образовательная организация формирует нормативную базу работы по формированию культуры здорового питания, включающую:

локальные акты образовательной организации, обеспечивающие реализацию данного направления деятельности;

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

Образовательная организация обеспечивает методическое сопровождение, контроль, анализ результатов работы по формированию культуры здорового питания обучающихся.

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

С учетом специфики работы по формированию культуры здорового питания в образовательной организации предметом итоговой оценки является достижение метапредметных и предметных результатов. Достижение обучающимися личностных результатов итоговой оценке не подлежит.

29. Требования к программам учебных предметов, курсов,

дисциплин, программам дополнительного образования по формированию культуры здорового питания

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

- принципах здорового питания, структурном составе пищи: белках, жирах, углеводах, микроэлементах;

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

- способах приготовления пищи с учетом сохранения полезных свойств продуктов питания;

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

- эстетических подходах и требованиях этикета в сфере питания;

- рекомендуемом врачами режиме питания;

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

- ценности здорового образа жизни, в том числе правильного питания;

- национальных традициях и социокультурных аспектах здорового питания.

Требования к результатам освоения программ формирования культуры здорового питания включают:

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

- развитые умения использовать полученные знания на практике;

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

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

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

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

- основы современной государственной политики в сфере питания;

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

- основы педагогики, психологии, социологии, возрастной физиологии,

гигиены, этики;

владеть:

навыками разработки образовательных программ, отдельных образовательных модулей, элективных курсов по тематике формирования культуры питания у обучающихся, обеспечивая их интеграцию в образовательный процесс;

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

здоровьесберегающими образовательными технологиями;

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

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

обладать навыками:

организации массовых мероприятий, направленных на формирование культуры здорового питания;

индивидуального консультирования обучающихся;

проведения социологических исследований по данной тематике;

организации наглядной агитации;

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

анализа результатов, полученных в ходе проведения данной работы.

Профессиональное поведение педагогов осуществляется в соответствии с принципами:

приоритета действенной заботы о здоровье обучающихся и педагогов (осуществление и оценка любой деятельности в образовательной организации с позиции влияния на здоровье);

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

наглядности, научности, систематичности и последовательности;

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

формирования позитивного имиджа здорового образа жизни и правильного питания;

корректности, адекватности, гармоничного сочетания обучающих, воспитывающих и развивающих педагогических воздействий.

Информационное обеспечение работы по формированию культуры здорового питания в образовательной организации реализуется через:

оформление наглядной агитации – информационных стендов, уголков;

размещение материалов на Web-сайте образовательной организации;

создание образовательных ресурсов, в том числе медиаресурсов.

Информационные уголки и стенды оформляются по различным

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

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

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

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

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

Глава 6. Требования к результатам применения регионального стандарта в организации питания в образовательных организациях

31. Требования к охвату питанием

В образовательной организации должны создаются условия для организации питания 100 процентов нуждающихся в нем обучающихся в соответствии с настоящим Региональным Стандартом.

32. Требования к организации мониторинга состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в образовательных организациях

Требования к организации и содержанию текущего (ежегодного) и итогового (в последний год обучения) мониторинга состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в образовательных организациях устанавливаются департаментом образования и науки

Костромской области в соответствии с требованиями федеральных органов исполнительной власти, осуществляющих функции в сфере здравоохранения, образования, а также в соответствии с нормативными правовыми актами администрации Костромской области.

Под мониторингом понимается система наблюдения, анализа, оценки состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в образовательных организациях.

Мониторинг проводится в целях определения приоритетных направлений государственной и региональной политики в области обеспечения качества и безопасности питания обучающихся в образовательных организациях, охраны их здоровья, а также для разработки мер по совершенствованию организации питания в образовательных организациях.
