

СОГЛАСОВАН
письмом Управления Роспотребнадзора
по Курской области

от 27.02.2023 № 12-12/1969

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства образования
и науки Курской области

от 01.03.2023 № 1-382
(в редакции от 07.04.2023 № 1-649,
от _____ № _____)

СОГЛАСОВАН
письмом Министерства здравоохранения
Курской области

от 13.02.2023 № 04.1-02-01-33/106

СОГЛАСОВАН
письмом Управления Россельхознадзора
по Орловской и Курской областям

от 13.02.2023 № УФС-ЕЧ-02/1081

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
оказания услуги по обеспечению горячим питанием
обучающихся государственных и муниципальных образовательных
организаций Курской области

Содержание

1. Общие положения.....	3
Раздел 1. Состояние организации питания в регионе	8
1.1. Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания.....	11
1.2. Основные организационные принципы обеспечения питания обучающихся в образовательных организациях Курской области.....	14
1.3. Требования к безопасности и качеству питания обучающихся.....	14
1.4. Требования к организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся образовательных организаций Курской области	16
Раздел 2. Обеспечение сбалансированности и качества питания обучающихся общеобразовательных организаций Курской области.	
2.1 Требования, предъявляемые к условиям приема пищи в образовательных организациях Курской области.....	18
2.2 Основное типовое меню, лечебно-диетическое меню, меню свободного выбора.....	20
2.3 Требования к меню и методика его формирования, составление ассортиментных перечней в производстве, реализации и организации потребления продукции питания в образовательных организациях Курской области.....	27
Раздел 3. Требования к приемке, хранению и реализации пищевых продуктов.....	34
Раздел 4. Управление организацией питания в Курской области	
4.1 Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся.....	36
4.2 Требования к кадровому обеспечению технологического процесса.....	37
4.3 Организация родительского контроля за питанием в образовательных организациях Курской области	41
4.4 Обеспечение мероприятий по формированию культуры здорового питания.....	44
Приложение.....	47

Общие положения

Настоящий Региональный стандарт устанавливает общие требования и мероприятия по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Курской области.

Региональный стандарт распространяется на государственные и муниципальные общеобразовательные организации, их учредителей, органы государственной власти Курской области и органы местного самоуправления (по согласованию), территориальные управления федеральных контрольно-надзорных органов (по согласованию), на юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по оказанию услуг общественного питания в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Курской области (далее – предприятия общественного питания в общеобразовательных организациях).

Обязательные требования настоящего Регионального стандарта вступают в силу с момента его опубликования, рекомендуемые требования Регионального стандарта реализуются с учетом финансовых, кадровых и других необходимых ресурсов в соответствии с Дорожной картой по выполнению настоящего Регионального стандарта, разрабатываемой Министерством образования и науки Курской области и должны быть реализованы до 1 сентября 2023 года.

Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных образовательных организаций Курской области (далее – Региональный стандарт) регулирует отношения, возникающие при организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Курской области (далее – общеобразовательных организаций).

Основная цель Регионального стандарта – сохранение и укрепление здоровья обучающихся путем оптимизации их питания в общеобразовательных организациях.

Основные задачи Регионального стандарта:

- обеспечение безопасности, качества и доступности питания обучающихся общеобразовательных организаций;
- установление унифицированных требований к обеспечению питанием обучающихся общеобразовательных организаций.

Региональный стандарт представляет собой совокупность требований к:

- безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в общеобразовательной организации;
- технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для общеобразовательных организаций;
- экономическим условиям организации питания в общеобразовательных организациях;
- организации управления питанием;
- условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию;

- результатам применения данного Регионального стандарта в организации питания в общеобразовательных организациях.

Региональный стандарт формирует основу для разработки документов стратегического планирования в сфере питания в общеобразовательных организациях на региональном и муниципальном уровне, совершенствование систем управления, мониторинга и контроля, относящихся к компетенции соответствующих органов управления (самоуправления) и руководителей общеобразовательных организаций.

В целях настоящего Регионального стандарта используются следующие основные понятия, термины и определения:

Нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах – количество пищевой продукции (нетто, в граммах) по ее классам (группам), предусмотренное для выдачи по типовому или примерному меню в среднем в сутки на одного обучающегося, при потреблении которых полностью удовлетворяются его физиологические потребности в необходимых веществах. Устанавливаются нормативными правовыми актами федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

Нормы замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами – таблица возможных вариантов замены наименований пищевой продукции по ее классам (группам), ассортимент которой определен нормами обеспечения детей, на другие классы (группы, виды) пищевой продукции в количественном выражении (нетто, в граммах) с учетом ее пищевой ценности.

Размеры обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях Курской области – количество пищевой продукции (нетто, в граммах) по ее классам (группам), предусмотренное для выдачи по типовому или основному (организованному) меню в среднем в день по приемам пищи или иной фиксированный отрезок времени на одного обучающегося, соответствующее нормам или превышающее нормы, которые установлены нормативно правовыми актами федерального органа исполнительной власти, с применением допустимых норм замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и местных особенностей питания населения. Размеры обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях Курской области устанавливаются настоящим Региональным стандартом.

Рацион питания – количество пищевой продукции по ее видам (нетто, в граммах) на одного обучающегося, сформированной для выдачи по типовому или основному (организованному) меню (выданное по фактическим ежедневным меню по данным ведомости контроля за рационом питания) в среднем в день (на один или несколько приемов пищи) за период планирования питания (период, на который разработано основное (организованное) меню и соответствующая меню-раскладка). Рацион питания на каждый прием пищи с учетом проведенных

разрешенных замен должен соответствовать установленным размерам обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях Курской области.

Рацион обеспечения питанием – набор готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий и отдельных продуктов, скомплектованных в соответствии с основным (организованным) меню на отдельный прием пищи для конкретной категории получателей услуг. Применяется как единица измерения услуг в контрактах на оказание услуг и при расчете начальной максимальной цены контрактов.

Основное питание детей в организованных коллективах – горячее и промежуточное питание в соответствии с утвержденным основным (организованным) меню и соответствующее установленным нормам физиологической потребности и размерам обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях Курской области.

Горячее питание – здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Промежуточное питание – здоровое питание, обеспечивающее организм количеством основных питательных веществ на промежуточные приемы пищи (второй завтрак, полдник, второй ужин), соответствующие утвержденным нормам физиологической потребности и размерам обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях Курской области.

Дополнительное питание – реализация исполнителем услуг по питанию детей в организованных коллективах буфетной продукции по согласованному ассортименту и отдельных готовых блюд по меню дополнительного питания.

Услуга по питанию детей – услуга, оказываемая по решению учредителей общеобразовательных организаций юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями или самостоятельно общеобразовательной организацией, по предоставлению горячего, промежуточного, дополнительного питания, продуктов питания и напитков, готовых к употреблению, непосредственно в столовых учреждений, в которых организовано питание детей. Услуга по питанию детей включает приобретение пищевых продуктов, доставку пищевых продуктов до места оказания услуг, хранение пищевых продуктов, приготовление пищи в соответствии с утвержденным меню, выдачу готовой пищи, содержание помещений, содержание, ремонт и обслуживание оборудования, осуществление мероприятий производственного контроля и другие мероприятия, определяемые учредителями общеобразовательных организаций (заказчиками) в порядках обеспечения питанием обучающихся, конкурсной документации на размещение заказов на оказание услуг и разработке государственного (муниципального) задания на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере общественного питания государственным (муниципальным) учреждениям.

Исполнители услуг по организации питания детей (предприятия общественного питания) – юридические лица, в том числе в случаях, определяемых решением учредителей, общеобразовательные организации, или индивидуальные предприниматели, оказывающие услуги по питанию детей.

Получатель услуги по организации питания детей – образовательная организация, в которой организуется питание детей с привлечением сторонней организации общественного питания.

Обеспечение питанием – деятельность учредителей общеобразовательных организаций по созданию условий для организации безопасного и качественного питания в общеобразовательных организациях, включая создание объектов питания, их реконструкцию, капитальный ремонт, материально-техническое обеспечение, а также организацию управления, организацию системы выборочного инструментального контроля сырья и готовой продукции, планирование организации питания, а также финансирование питания льготных категорий питающихся, содержания пищеблоков и организации контроля при приемке пищевого сырья и готовых блюд, своевременную оплату указанных видов расходов за счет средств соответствующего бюджета.

Организация питания – комплекс мероприятий, проводимых исполнителями услуги по организации питания детей (общеобразовательными организациями или индивидуальными предпринимателями), включающий приобретение пищевых продуктов, доставку пищевых продуктов до места оказания услуг, хранение пищевых продуктов, приготовление пищи в соответствии с утвержденным меню, выдачу готовой пищи, содержание помещений, содержание, ремонт и обслуживание оборудования, осуществление мероприятий производственного контроля и другие мероприятия, определяемые учредителями общеобразовательных организаций.

Меню – набор (комплекс) блюд, кулинарных изделий, напитков, пищевых продуктов.

Типовое меню и варианты его реализации – перечень типовых блюд и их минимальный выход, применение которых обеспечивает сбалансированность основных циклических и ежедневных меню общеобразовательной организацией, разработанных на основе такого перечня.

Меню основного (организованного) питания – набор (комплекс) блюд, кулинарных изделий, напитков, пищевых продуктов, сформированных по приемам пищи на срок не менее 2-х недель с учетом режима работы общеобразовательной организации, с учетом принципов здорового питания, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

Диетическое (лечебное) меню – набор (комплекс) блюд, кулинарных изделий, напитков, пищевых продуктов, сформированных по приемам пищи для организации диетического (лечебного) питания детей с учетом особенностей питания по соответствующим диетам, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

Меню дополнительного питания – перечень отдельных блюд или их комплексов, кулинарных изделий, напитков и пищевых продуктов, реализуемых дополнительно к меню основного (организованного) питания на выбор. Ассортимент отдельных блюд или их комплексов, кулинарных изделий, напитков и пищевых продуктов для меню дополнительного питания составляется с учетом перечня продукции, разрешенной для детского питания.

Ежедневное меню (меню приготовляемых блюд) основного (организованного) питания – набор (комплекс) блюд, кулинарных изделий, напитков, пищевых продуктов, сформированных на текущий календарный день по приемам пищи на основе меню основного (организованного) питания, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, с отражением и обоснованием производственных разрешенных замен основного меню. Ежедневное меню основного (организованного) питания размещается в общеобразовательной организации в местах, доступных для детей и их родителей (законных представителей), а также на сайте общеобразовательной организации.

Льготные категории получателей питания – обучающиеся, получающие питание полностью или частично за счет бюджетов всех уровней или внебюджетных источников (за исключением платы родителей и других законных представителей).

Платные категории получателей питания – обучающиеся и сотрудники общеобразовательной организации, обеспечиваемые питанием за счет личных средств или средств законных представителей.

Модели организации питания – совокупность типов столовых, методов организации обслуживания, форм организации питания, типов предприятий для обеспечения общеобразовательной организации.

Материально-техническое оснащение пищеблоков – состав помещений и оснащение их оборудованием в зависимости от применяемых технологий и модели организации питания.

Типы столовых: сырьевые, доготовочные (на полуфабрикатах низкой или высокой степени готовности (СНГ или ВСГ); раздаточные (с применением готовых горячих блюд или готовых охлажденных (замороженных) блюд).

Методы организации обслуживания: предварительное накрытие столов или линии самообслуживания (их сочетание для разных возрастов), и то, и другое с предварительным заказом блюд и без, с выбором или без.

Формы организации питания – самостоятельно (за счет штатных сотрудников общеобразовательной организации) или через аутсорсинг.

Раздел 1. Состояние организации питания в регионе.

Организация качественного питания обучающихся во время пребывания их в образовательных организациях является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению.

В Курской области питание организовано в 482 общеобразовательных организациях и их филиалах.

Мероприятия по обеспечению горячим питанием реализуются в соответствии с Перечнем мероприятий («дорожной картой») по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных

образовательных организациях Курской области, утвержденные постановлением Администрации Курской области от 14.07.2020 а № 709-па.

С 1 сентября 2022 года в Курской области продолжается работа по организации бесплатного горячего питания всех обучающихся 1-4 классов для более чем 50 тысяч школьников (51 183), что составляет 100% питающихся указанной категории детей, из них: 76,3% охвачены одноразовым питанием, 23,7% – двухразовым питанием. В 2023 на эти цели предусмотрено более 600 миллионов рублей консолидированной субсидии (608 857 669,00 тыс. руб.).

Питанием также охвачены дети из льготной категории в 5-11 классах, это более 16 тыс. человек (16 721 чел.), что составляет 23,3% от общего количества обучающихся 5-11 классов (71 805 чел.). На цели их бесплатного питания из муниципальных и областного бюджетов предусмотрено более 238 миллионов рублей (238 382 550,00 рублей).

Питание обучающихся в школах региона организовывается в соответствии с требованиями действующего санитарного законодательства и в строгом соответствии Примерному десятидневному циклическому меню. Дети, находящиеся на надомном обучении, получают либо компенсацию питания в стоимостном выражении, либо продуктовые наборы, в соответствии с областными или муниципальными правовыми актами за счет средств областного или местных бюджетов.

На особом контроле остается вопрос питания детей с пищевыми особенностями. Министерством образования и науки Курской области проводится соответствующий мониторинг и учет обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании. Наиболее активно данная работа была развернута с начала 2021-2022 учебного года.

В новом учебном году также был проведен мониторинг среди обучающихся общеобразовательных организаций региона, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, в ходе которого установлено, что таких обучающихся 4 431 человек, а именно: «фенилкетонурия» (нарушение метаболизма аминокислот, низкобелковая пища) – 7 человек, «целиакия» (непереносимость глютена) – 3, «функциональная желудочная диспепсия» (тяжесть, вздутие, дискомфорт) – 138, «сахарный диабет» – 191, «панкреатит» (воспаление поджелудочной железы) – 299, «пищевая аллергия» (иммунная реакция на пищу) – 334, «гастрит» (слизистая оболочка желудка) – 1 424, «ожирение» – 2 035 человек.

Данные получены от образовательных организаций на основании поданных заявлений родителей (законных представителей) обучающихся в образовательную организацию в целях предоставления индивидуального меню.

Для таких детей в общеобразовательных организациях региона (по потребности) организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. При этом индивидуальное меню разрабатывается, в том числе, диетологами, с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача); выдача детям рационов питания осуществляется под контролем ответственных лиц,

назначенных в общеобразовательной организации.

Контроль за питанием данной категории обучающихся в образовательных организациях осуществляют медицинские сестры, которые имеют квалификацию по направлению «Диетология». Бракеражные комиссии в образовательных организациях действуют в целях осуществления контроля за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в организации.

В школах Курской области созданы необходимые условия для временного хранения готовых домашних блюд и пищевой продукции, предоставленной родителями обучающихся, условия для разогрева готовых блюд и для мытья рук в обеденном зале и специально отведенных помещениях.

В школах, расположенных в сельской местности, где глубокий диетологический анализ и разработка рациона менее представлены, для обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, преимущественно применяется щадящая тепловая обработка полуфабрикатов или замена продуктов на аналогичные по содержанию белков и углеводов, но разрешенные при обозначенных видах заболеваний (в соответствии с действующими санитарными нормами).

Стоит отметить, что при анализе динамики данных по сравнению с АППГ, в новом учебном году обучающихся общеобразовательных организаций региона, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями учтено на 2 827 человек меньше в сравнении с 2021-2022 учебным годом (7 258 чел.). Безусловно, это отчасти результат активного внедрения и контроля за диетико-профилактическим питанием. Но практический результат за год при этом отмечается лишь в пределах 4-5% (362 ребенка). Остальная разница, как оказалась, носит необъективный (неподтвержденный) характер.

В государственных образовательных организациях обеспечение питанием обучающихся осуществляется за счет средств областного бюджета.

Обучающимся школ предлагаются различные формы организации питания: горячие завтраки, горячие обеды, комплексное двухразовое питание, буфетная продукция, завтрак + обед + полдник для групп продленного дня, дополнительное питание (молоко, кефир, йогурт).

Учащиеся школ, не получающие дотации, не относящиеся к льготной категории и желающие получать горячее питание (завтрак, обед, полдник), имеют возможность получать питание за счет средств родителей.

Информация об условиях организации питания размещается на официальных сайтах образовательных организаций в сети «Интернет», образовательных порталах муниципальных образований.

Все учреждения образования, приобретающие продукты питания, зарегистрированы в Федеральной государственной информационной системе «Меркурий» (ФГИС «Меркурий»), которая предназначена для электронной сертификации и обеспечения надзора за производством, оборотом и перемещением товаров животного происхождения с целью, в том числе, повышения

биологической и пищевой безопасности продукции.

Кроме того, все общеобразовательные организации Курской области с 01.09.2021 размещают ежедневное меню в единой онлайн-платформе ЕСХД «Мониторинг питания» для осуществления автоматического мониторинга горячего питания Министерством просвещения Российской Федерации, расположенной по интернет-адресу <https://foodmonitoring.ru/>.

Особое внимание уделяется пропаганде здорового питания среди учащихся образовательных организаций. С 2016 года в образовательных учреждениях Курской области реализуется программа «Разговор о правильном питании», рекомендованная институтом возрастной физиологии Российской Академии образования. Программа направлена на ликвидацию информационного дефицита в вопросах культуры питания, обеспечение педагогов и родителей исчерпывающей информацией по основам здорового питания.

В регионе работают горячие линии по организации питания: региональная, муниципальные и школьные. Кроме того, родители могут обращаться на горячую линию «Школьный завтрак», организованную Общероссийским народным фронтом, а также оставлять отзывы, жалобы или пожелания на портале госуслуг.

В соответствии с методическими рекомендациями «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, в общеобразовательных организациях Курской области (100%) организован регулярный родительский контроль организации и качества питания учащихся.

При Министерстве образования и науки Курской области создана межведомственная рабочая группа по организации горячего питания школьников. На ежемесячных заседаниях рабочей группы рассматриваются актуальные вопросы организации питания.

1.1. Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания.

Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных образовательных организаций Курской области (далее – Стандарт) определяет порядок организации питания обучающихся и выступает документом, регламентирующим систему организации качественного здорового горячего питания в образовательных организациях Курской области, и предназначен для органов управления образованием, общеобразовательных организаций, а также юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях, для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательные организации, органов и учреждений Роспотребнадзора.

Стандарт разработан в соответствии с нормативно-правовыми документами:

Указ Президента РФ от 21.01.2020 № 20 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»;

Федеральный закон от 31.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон Российской Федерации от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака или потребления никотиносодержащей продукции»;

Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;

Федеральный закон Российской Федерации от 23 февраля 2013 г. N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака или потребления никотиносодержащей продукции»;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020;

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» от 28.01.2021;

СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» от 28.01.2021;

СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» от 24.03.2021;

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных

предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных четвертой статьи 213 трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях»;

Постановление Правительства РФ от 07.10.2020 № 1612 «Об утверждении Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами»;

Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе»;

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011;

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011;

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» от 09.12.2011;

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013;

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» от 09.10.2013;

ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» от 18.10.2016;

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технических вспомогательных средств»;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

Технический регламент Таможенного союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;

Приказ Минздрава России от 19.08.2016 № 614 «Об утверждении рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания»;

Методические рекомендации «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);

Приказ комитета образования и науки Курской области от 17.11.2022 № 1-1663 «О реализации в общеобразовательных организациях Курской области мероприятий регионального проекта «Модернизация системы школьного образования Курской области».

1.2. Основные организационные принципы обеспечения питания обучающихся в образовательных организациях Курской области

В соответствии с Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (далее – 47-ФЗ) обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда (горячих блюд), не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов РФ, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

В соответствии с 47-ФЗ:

здоровое питание – питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных настоящим Федеральным законом, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений;

горячее питание – здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

качество пищевых продуктов – совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям договора, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их

потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека.

1.3 Требования к безопасности и качеству питания обучающихся.

1.3.1 В образовательной организации должны быть созданы необходимые условия для обеспечения питания всех обучающихся образовательных организаций Курской области.

1.3.2 Обучающиеся общеобразовательных организаций, в зависимости от сменности обучения, обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака или обеда (не менее одного раза в день) при пребывании в организации до 6 часов.

1.3.3 Завтрак обучающихся должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется также добавлять ягоды, фрукты и овощи. Завтрак для обучающихся 1 - 4 классов должен содержать 12 - 16 г белка, 12 - 16 г жира и 48 - 60 г углеводов, для обучающихся старших классов - 15 - 20 г белка, 15 - 20 г жира и 60 - 80 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.

Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20 - 25 г белка, 20 - 25 г жира и 80 - 100 г углеводов.

1.3.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в Приложении 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

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

пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли (колбасные, сладкие кондитерские изделия).

При разработке меню рекомендуется включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки (парение, тушение, припускание, для чего необходимо в пищеблоке наличие соответствующего оборудования и условий для его использования).

В целях контроля соблюдения сбалансированности по белкам, жирам, углеводам, калорийности, выполнению норм питания в Приложениях к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 установлены:

среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в зависимости от возраста. Отдельно выделены наборы пищевой продукции для детей-сирот и детей,

оставшихся без попечения родителей, а также для кадетов (Приложение 7к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

требования к массе порций по различным блюдам, а также суммарные объемы блюд по приемам пищи (Приложение 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

суточная потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах, а также процент распределения потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в образовательной организации (Приложение 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

количество обязательных приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (Приложение 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

1.3.5 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.

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

Размещение меню на сайтах образовательной организации должно быть осуществлено в строгом соответствии с требованиями, определяемыми Минпросвещения России для соответствующих разделов сайтов общеобразовательных организаций о питании обучающихся.

1.4. Требования к организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся образовательных организаций Курской области

1.4.1. Питание обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Организациями общественного питания общеобразовательных организаций для обслуживания обучающихся могут быть:

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

осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию;

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

столовые-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.

1.4.2. Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании. Не допускается работа на сырье в столовых, в которых отсутствуют условия для первичной обработки сырья.

1.4.3. Объективно-планировочные, цветовые решения, а также оформление пищеблоков при текущем, капитальном ремонте, переоборудовании необходимо осуществлять на основании концепции визуального стиля «Инфраструктурный стандарт Курской школы», утвержденной приказом комитета образования и науки Курской области от 17.11.2022 № 1-1663. Решения, противоречащие сочетанию цветов и подходу к брендированию, необходимо исключить.

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

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания принимается в соответствии с табл.6.18 СанПиН 1.2.3685-21.

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

1.4.5. 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.

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

1.4.7. В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд в том числе условия для мытья посуды.

1.4.8. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями действующих СанПиН.

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

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

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

Хранение пищевых отходов осуществляется в соответствии с «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции».

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

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

Раздел 2. Обеспечение сбалансированности и качества питания обучающихся общеобразовательных организаций Курской области.

2.1. Требования, предъявляемые к условиям приема пищи в образовательных организациях Курской области

2.1. Все сырье, готовые продукты и блюда, применяемые в питании обучающихся в образовательных организациях, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, техническим регламентам Таможенного союза.

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

2.3. Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать нормам СанПиН 2.1.3684-21.

2.4. При организации питания необходимо учитывать виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания и для детей школьного возраста.

2.5. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных организаций, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

2.6. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции и маркировочные ярлыки должны сохраняться в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

2.7. Обучающихся образовательных организаций рекомендуется обеспечивать всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания для соответствующих общеобразовательных организаций.

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

2.9. Упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.

2.10. При размещении заказов на закупку пищевых продуктов и услуги по организации питания в общеобразовательных организациях государственные

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

Требования к качеству и безопасности пищевой продукции в полном объеме указываются в аукционной / конкурсной документации при заключении государственных (муниципальных) контрактов на организацию питания в образовательных организациях.

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

Поступление продуктов, не имеющих должного подтверждения происхождения, качества и безопасности, продукции с признаками недоброкачества регистрируются в бракеражном журнале с указанием документов о возврате поставщику.

2.11. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Использование одноразовой столовой посуды и приборов допускается в исключительных случаях.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия, разделочных досок из прессованной фанеры.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать точность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

2.2. Основное типовое меню, лечебно-диетическое меню, меню свободного выбора

Необходимо уделять особое внимание вопросам организации специального диетико-профилактического питания для обучающихся, ежегодно проводить соответствующие мониторинги учета обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании.

Диетическое питание организовывается в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. При этом индивидуальное меню разрабатывается, в том числе, диетологами, с

учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача); выдача детям рационов питания осуществляется под контролем ответственных лиц, назначенных в общеобразовательной организации.

В школах, расположенных в сельской местности, где глубокий диетологический анализ и разработка рациона менее представлены, для обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, допускается преимущественно применять щадящую тепловую обработку полуфабрикатов или замену продуктов на аналогичные по содержанию белков и углеводов, но разрешенные при обозначенных видах заболеваний (в соответствии с действующими санитарными нормами).

В целях обеспечения качества приготовления блюд предлагается хозяйствующим субъектам, выигравшим заказы на обеспечение школьников горячим питанием, использовать действующую Систему добровольной сертификации «Курское качество» для проведения добровольной сертификации продуктов питания, используемых для приготовления блюд.

Для исключения поставок некачественных и фальсифицированных продуктов питания в образовательных организациях создать приемочные комиссии по приемке и проверке продуктов от поставщиков, осуществлять входной контроль качества продовольственных товаров и их соответствие требованиям, установленных контрактами. Не допускать использование продуктов с истекшим сроком годности. Также образовательным организациям необходимо использовать в работе систему ФГИС «Меркурий», что позволяет обеспечить приемку сертифицированных продуктов с подтверждением их качества и безопасности и предотвращать незаконный оборот продуктов питания промышленного производства и пресекать их попадание в школьные столовые.

Приложение 6 содержит рекомендованное для использования в работе типовое 10-ти дневное основное (организованное питание) меню.

Приложение 7 содержит рекомендованное примерное десятидневное цикличное меню приготавливаемых блюд для детей 12 лет и старше с сахарным диабетом, для организации питания в образовательных учреждениях.

Приложение 8 содержит рекомендованное примерное десятидневное цикличное меню приготавливаемых блюд для детей 7-11 лет с сахарным диабетом, для организации питания в образовательных учреждениях.

Таблица 1 - Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций возрастной группы 7-11 лет (г, мл, нетто).

№ п/п	Название пищевых продуктов	Нормы (г, мл, в сутки) по СанПиН	В период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			завтрак (25%)	обед (35%)	полдник	2-разовом (60%)	3-разовом
		2.3/2.4.3590-20					
					-10		-70%

1	Хлеб ржаной	80	20	28	8	48	56
2	Хлеб пшеничный	150	37,5	52,5	15	90	105
3	Мука пшеничная	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
4	Крупы, бобовые	45	11,25	15,7	4,5	26,95	
5	Макаронные изделия	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
6	Картофель	187	46,7	65,4	18,7	112,1	130,8
7	Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре зелень	280	70	98	28	168	196
8	Фрукты свежие	185	46,25	64,75	18,5	110	128,5
9	Сухофрукты	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	50	70	20	120	140
11	Мясо 1 категории	70	17,5	24,5	7	24,5	31,5
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	7,5	10,5	3	18	21
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат.)	35	8,75	12,25	3,5	21	24,5
14	Рыба (филе), в том числе филе слабо- или малосоленое	58	14,5	20,3	5,8	34,8	40,6
15	Молоко	300	75	105	30	180	210
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	37,5	52,5	15	90	105
17	Творог (5-9% массовой доли жира)	50	12,5	17,5	5	30	35
18	Сыр	10	2,5	3,5	1	6	7
19	Сметана	10	2,5	3,5	1	6	7
20	Масло сливочное	30	7,5	10,5	3	18	21
21	Масло растительное	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
22	Яйцо 1 шт.	1	-	-	-	1 яйцо в 3 дня	
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска)	30	7,5	10,5	3	18	21
24	Кондитерские изделия	10	2,5	3,5	1	6	7

25	Чай	1	0,25	0,35	0,01	0,6	0,61
26	Какао-порошок	1	0,25	0,35	0,01	0,6	0,61
27	Кофейный напиток	2	0,5	0,7	0,02	1,2	1,22
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,05	0,07	0,02	0,12	0,14
29	Крахмал	3	0,75	1,05	0,03	1,8	1,83
30	Соль	3	0,75	1,05	0,03	1,8	1,83
31	Специи	2	0,5	0,7	0,02	1,2	1,22

Таблица 2 - Среднесуточные наборы пищевых продуктов при приготовлении блюд и напитков для обучающихся общеобразовательных организаций возрастной группы 12 лет и старше (г, мл, нетто) Курской области

№ п/п	Название пищевых продуктов	Нормы СанПиН	Доля потребления в период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи		
			2.3/2.4.3590-20, в сутки	завтрак	обед	полдник	2-разовом	3-разовом
				-25%	-35%	-10%	-60%	-70%
1	Хлеб ржаной	120	30	42	12	72	84	
2	Хлеб пшеничный	200	50	70	20	120	140	
3	Мука пшеничная	20	5	7	2	12	14	
4	Крупы, бобовые	50	12,5	17,5	5	30	35	
5	Макаронные изделия	20	5	7	2	12	14	
6	Картофель	187	46,7	65,4	18,7	112,1	130,8	
7	Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень	320	80	112	32	192	224	
8	Фрукты свежие	185	46,25	64,75	18,5	111	129,5	
9	Сухофрукты	20	5	7	2	12	14	
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	50	70	20	120	140	
11	Мясо 1 категории	78	19,5	27,3	7,8	46,8	54,6	
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	10	14	4	24	28	
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат.)	53	13,25	18,55	5,3	31,75	37,05	

14	Рыба (филе), в том числе филе слабо- или малосоленое	77	19,25	26,95	7,7	46,2	53,9
15	Молоко (массовая доля жира 2,5% и 3,2%)	350	87,5	122,5	35	210	245
16	Кисломолочная пищевая продукция	180	45	63	18	108	126
17	Творог (5-9% массовой доли жира)	60	15	21	6	36	42
18	Сыр	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
19	Сметана	10	2,5	3,5	1	6	7
20	Масло сливочное	35	8,75	12,25	3,5	21	24,5
21	Масло растительное	18	4,5	6,3	1,8	10,8	12,6
22	Яйцо диетическое шт.	1				1 яйцо в три дня	
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, промышленного выпуска)	35	8,75	12,25	3,5	21	24,5
24	Кондитерские изделия	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
25	Чай	2	0,5	0,7	0,02	1,2	1,22
26	Какао	1,2	0,3	0,42	0,12	0,72	0,84
27	Кофейный напиток	2	0,5	0,7	0,02	1,2	1,22
28	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,075	0,105	-	0,12	-
29	Крахмал	4	1	1,4	0,4	2,4	2,44
30	Соль поваренная пищевая йодированная	5	1,25	1,75	0,5	3	3,5
31	Специи	2	0,5	0,7	0,02	1,2	1,22

Количество пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ, необходимых для удовлетворения физиологической потребности обучающихся Курской области в период пребывания в образовательной организации рассчитано на каждый прием пищи: при одноразовом, двухразовом и трехразовом питании (таблицы 3 и 4).

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

Таблица 3 - Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся

общеобразовательных организаций в возрасте с 7 до 11 лет (расчет для обучающихся Курской области).

№п/п	Наименование пищевых веществ	Единица измерения	В период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			завтрак	обед	полдник	2-разовом	3-разовом
1	Белки	г	19,25	26,95	7,7	46,2	53,9
2	Жиры	г	19,75	27,65	7,9	47,4	55,3
3	Углеводы	г	83,75	117,25	33,5	201	234,5
	Энергетическая ценность	ккал	587,5	822,5	235	1410	1645
5	Витамин В ₁	мг	0,3	0,42	0,12	0,72	0,84
	(тиамин)						
6	Витамин В ₂	мг	0,35	0,42	0,14	0,77	0,91
	(рибофлавин)						
7	Витамин С (аскорбиновая кислота)	мг	15	21	6	36	42
8	Витамин А	мг	0,175	0,182	0,07	0,357	0,364
	(ретиноловый эквивалент)						
9	Витамин D	мкг	2,5	3,5	1	6	7
10	Витамин E	мг	2,5	3,5	1	6	7
	(токофероловый эквивалент) <*>						
11	Кальций	мг	275	386	110	661	771
12	Фосфор	мг	275	386	110	661	771
13	Магний	мг	62,5	87,5	25	150	175
14	Железо	мг	3	4,2	1,2	7,2	8,4
15	Цинк <*>	мг	2,5	3,5	1	3,5	4,5
16	Йод	мг	0,025	0,035	0,01	0,035	0,045
17	Селен	мг	0,007	0,01	0,003	0,017	0,02
18	Фтор	мг	0,75	1,05	0,3	1,8	2,11

Таблица 4 - Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных организаций в возрасте с 12 лет и старше (расчет для обучающихся Курской области)

№ п/п	Название пищевых веществ	Единица измерения	В период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			завтрак	обед	полдник	2-разовом	3-разовом
1	Белки	г	22,5	31,5	9	54	63
2	Жиры	г	23	32,2	9,2	55,2	64,4
3	Углеводы	г	95,75	134,05	38,3	229,8	268,1
4	Энергетическая ценность	ккал	678,25	949,55	271,3	1627,8	1645
5	Витамин В ₁	мг	0,35	0,49	0,14	0,84	0,98
6	Витамин В ₂	мг	0,4	0,56	0,16	0,96	1,12
7	Витамин С	мг	17,5	24,5	7	42	49
8	Витамин А	мг	0,225	0,315	0,09	0,54	0,63
	(ретиноловый эквивалент)						
9	Витамин D	мг	3	4,2	1,2	7,2	8,2
10	Витамин E	мг	3	4,2	1,2	7,2	8,2
	(токофероловый эквивалент)						
11	Кальций	мг	300	420	120	720	840
12	Фосфор	мг	300	420	120	720	840
13	Магний	мг	75	105	30	180	210
14	Железо	мг	4,25	5,95	1,7	10,2	11,9
15	Цинк <*>	мг	3,5	4,9	1,4	8,4	9,8
16	Йод	мг	0,03	0,042	0,012	0,072	0,084
17	Селен	мг	0,012	0,017	0,005	0,029	0,034
18	Фтор	мг	1	1,4	0,4	2,4	2,84

В таблице 5 дана структура распределения потребности в пищевых веществах по режимам питания, эти нормы должны соблюдаться при формировании рационов питания.

Таблица 5 - Распределение потребности в пищевых веществах и энергии обучающихся образовательных организаций по приемам пищи

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в %	Распределение потребности в пищевых веществах по приемам пищи, в %		
		одноразовое питание	2-разовое	3-

		завтрак	обед	питание (завтрак и обед)	разовое питание (завтрак, обед, полдник)
Завтрак	20-25	25		25	25
Обед	30-35		35	35	35
Полдник	10-15				10
Всего за период пребывания в школе	60-75	25	35	60	70

На каждый день утверждается и подписывается в соответствии с требованиями ежедневное меню, которое составляется в полном соответствии с основным (примерным) меню, с указанием приема пищи, наименования блюд, массы порций и калорийности (пп. 8.1.7 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

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

2.3. Требования к меню и методика его формирования, составление ассортиментных перечней в производстве, реализации и организации потребления продукции питания в образовательных организациях Курской области

3.1. Согласно п. 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в организации, в которой осуществляется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации на основании заключения санитарно-эпидемиологической экспертизы о соответствии действующим нормативным требованиям.

В образовательных организациях общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню,

включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.2. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательной организации необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей в соответствии с формой, утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 8).

3.3. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным руководителем организации примерным двухнедельным меню, получившим положительное экспертное заключение аккредитованной лаборатории.

Примерное двухнедельное меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении (таблицы 1, 3 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В состав конкурсной документации должны входить только меню, получившие положительные экспертные заключения.

В случае привлечения юридического лица или индивидуального предпринимателя в качестве организатора питания предприятия общественного питания к организации питания детей в общеобразовательных организациях меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

3.4. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

3.5. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

3.6. При составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов (таблица 2 приложения 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

При включении в рацион питания блюд и кулинарных изделий принимается во внимание их потенциальная эпидемиологическая опасность с учетом фактического оснащения пищеблоков торгово-технологическим оборудованием и организации доставки готовой продукции и транспортного обеспечения.

При разработке меню для питания обучающихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергавшимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

Рекомендуется включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

В различных приемах пищи в один день не допускается повторение одних и тех же блюд. При наличии первых блюд, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду не должен приготавливаться из этих же продуктов.

3.7. Меню для общеобразовательных учреждений рекомендуется разрабатывать на основе утвержденных наборов (рационов) питания, обеспечивающих удовлетворение потребностей обучающихся и воспитанников разных возрастных групп в основных пищевых веществах и энергетической ценности пищевых веществ с учетом длительности их пребывания в общеобразовательном учреждении и учебной нагрузки (приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.8. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, по каждому приему пищи.

3.9. 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 прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная и другая обогащенная йодом продукция с учетом санитарных норм при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, согласно п. 8.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в организованных детских коллективах должны соблюдаться следующие требования:

1) должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача;

2) выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню под контролем ответственных лиц, назначенных в организации;

3) допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных

помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, если обеспечены условия для мытья рук.

3.10. Ежедневно на основе типового двухнедельного рациона питания, с учетом фактического наличия продуктов формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается руководителем общеобразовательной организации.

Документом, по которому осуществляется приготовление блюд по количеству питающихся, является меню-раскладка, необходимая для контроля закладки блюд и контроля за выполнением норм питания.

3.11. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.12. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции («сухой паек»), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

3.13. В образовательных организациях при разработке типового меню для питания детей, страдающих различными хроническими заболеваниями, необходимо учитывать следующую информацию.

1. При фенилкетонурии диета исключает мясные, рыбные, молочные продукты и другие продукты, содержащие животный и, частично, растительный белок. Дефицит белка восполняется аминокислотными смесями без фенилаланина.

2. При целиакии - безглютеновое меню.

Разрешенные блюда:

- каши (гречневая, кукурузная, пшенная, рисовая);
- вегетарианские супы на нежирном мясном бульоне;
- при отсутствии лактозной аллергии, молоко в составе блюд;
- яйца в виде парового омлета или сваренные вкрутую;
- кисломолочные продукты;
- запеченное, тушеное и отварное мясо;
- некрепкий чай и кисель;
- сливочное и растительное масло;
- ягоды, овощи и фрукты в любом виде;
- мед;
- безглютеновые макаронные изделия, заменитель хлеба.

Запрещенные продукты:

- рыбные, мясные и овощные консервы, включая детское питание;
- сосиски, колбасы и мясные полуфабрикаты;
- чай быстрого приготовления;
- кукурузные хлопья;

- многие пряности и сухие приправы;
- йогурты, сыры, мороженое, маргарин;
- шоколадные, соевые, карамельные конфеты, повидло заводского производства, восточные сладости;
- имитация морепродуктов (крабовые палочки);
- пищевые добавки: E411, E160b, E953, E150a, E965 и др.;
- квас.

3. Заболевания ЖКТ (функциональная желудочная диспепсия, панкреатит, гастрит)

Разрешенные продукты:

- пшеничный хлеб 1 и 2 сорта, подсушенный, 200 - 300 г в день, частично в виде сухарей;
- супы: вегетарианские овощные, крупяные;
- блюда из мяса и птицы: нежирные сорта говядины, телятины, курицы, индейки, кролика, очищенные от сухожилий и жира в отварном и паровом или запеченном виде (котлеты, кнели, фрикадели, рулет);
- блюда из рыбы: из нежирных сортов, лучше речной, в отварном, паровом, рубленом виде;
- блюда из яиц в виде белкового омлета;
- блюда из молока: творог нежирный (9%) в натуральном виде или в виде паровых пудингов, суфле. Молочнокислые продукты;
- жиры: масло сливочное несоленое, оливковое или рафинированное подсолнечное (добавлять в блюда). Общее количество жиров в диете не должно превышать 70-80 г. Не следует забывать, что 40 г животного жира содержится в продуктах, включенных в рацион;
- блюда и гарниры из овощей: из картофеля, моркови, свеклы, тыквы, кабачков, цветной капусты, употреблять вареными, протертыми, в виде пюре, паровых пудингов без корочки;
- блюда и гарниры из круп: из манной, гречневой, перловой, риса;
- фрукты: яблоки спелых сортов, не очень сладкие, в печеном виде;
- сладкие блюда: кисели, протертые компоты из сухофруктов и свежих фруктов, желе на ксилите;
- напитки: слабый чай, мало сладкий, отвар шиповника

Запрещенные продукты:

- хлеб: сдобный, мягкий, ржаной;
- крепкие мясные, рыбные, костные бульоны, жирные сорта мяса;
- свиное сало, говяжий и бараний жир;
- молочные продукты: острый сыр;
- овощи: белокочанная капуста, репа, редис, щавель, шпинат, редька, брюква, баклажаны;
- фрукты: виноград, цитрусовые, кислые ягоды (клюква, вишня, смородина);
- газированные напитки, алкоголь, в том числе пиво, кофе, шоколад, мороженое, торты;

- маринованные продукты, острые соусы, майонез, уксус, грибы.

4. Пищевая аллергия.

Исключаются из рациона: бульоны, острые, соленые, жареные блюда, копчености, пряности, колбасные и гастрономические изделия (вареная и копченая колбасы, сосиски, сардельки, ветчина), печень. Рыба, икра, морепродукты. Яйца, острые и плавленые сыры мороженое, майонез, кетчуп. Овощи: редька, редис, щавель, шпинат, томаты, болгарский перец, квашеная капуста, соленые и маринованные огурцы. Грибы, орехи, фрукты и ягоды: цитрусовые, земляника, клубника, малина, абрикосы, персики, гранаты, виноград, облепиха, киви, ананас, дыня, арбуз. Тугоплавкие жиры и маргарин. Газированные фруктовые напитки, квас, кофе, какао, шоколад. Мед, карамель, зефир, пастила, торты, кексы (с ароматизаторами и пр.), жевательная резинка.

Ограничиваются: манная крупа, макаронные изделия, хлеб из муки высших сортов, цельное молоко и сметана (дают только в блюдах), творог, йогурты с фруктовыми добавками. Баранина, курица, ранние овощи (разрешены при условии обязательного предварительного вымачивания), морковь, репа, свекла, лук, чеснок, фрукты и ягоды: вишня черная смородина, бананы, клюква, ежевика, отвар шиповника, сливочное масло.

Рекомендуются (с учетом индивидуальной переносимости): крупы (кроме манной), кисломолочные продукты (кефир, биокефир, йогурты без фруктовых добавок и пр.), неострые сорта сыра. Постное мясо (говядина, свинина, кролик, индейка, конина), специализированные мясные консервы для детского питания. Овощи: все виды капусты, кабачки, патиссоны, светлая тыква, зелень петрушки, укропа, молодой зеленый горошек, стручковая фасоль. Фрукты: зеленые и белые яблоки, груши, светлые сорта черешни и сливы, белая и красная смородина, крыжовник. Топленое сливочное масло, рафинированное дезодорированное растительное масло (кукурузное, подсолнечное, оливковое и др.). Фруктоза, хлеб пшеничный второго сорта или «Дарницкий», хлебцы зерновые, несладкие кукурузные и рисовые палочки и хлопья.

5. Ожирение:

- рекомендовано исключение калорийных продуктов;
- ограниченное введение углеводов, особенно быстрорастворимых и быстровсасывающихся (сахар), являющихся основными поставщиками энергии и легко переходящими в организме в жир;
- ограничение жиров животного происхождения и увеличение растительных жиров в рационе (50% от общего количества жира), учитывая свойство последних активизировать процессы расходования жира организма;
- многократное, 5-6 разовое питание; исключение продуктов, возбуждающих аппетит (острые закуски, пряности и др.);
- ограничение соли в пище (до 5 г) и ограничение жидкости (до 1-1,5 л) для нормализации водно-солевого обмена;
- использование так называемых зигзагов в питании (контрастные, разгрузочные дни).

Необходимо исключить конфеты, шоколад, кондитерские изделия, сдобу, мороженое и другие сладости, острые, пряные, копченые, соленые закуски и блюда, фаст-фуд, полуфабрикаты промышленного производства, колбасно-сосисочные изделия, деликатесы, перец, горчица, хрен.

Рекомендации по питанию при сахарном диабете даны в информации согласно приложению «Пищевой светофор».

Для разработки типового 5-7-ми дневного меню рекомендуется использовать Методические указания МЗ РФ 2000г. «Организация лечебного питания в детских больницах», и Руководство по организации лечебного питания детей в стационарах (Москва 2001г.), под ред. Академика РАМИ, проф. А.А. Баранова, члена-корр. РАЕН, проф. К.С. Ладодо.

3.14. Сегодня многие школы, так или иначе, выполняют функции школы полного дня: длительное пребывание детей в школе обусловлено необходимостью реализовать требования Федерального Государственного Образовательного Стандарта, а это значит посещение занятий в рамках дополнительного образования, элективных курсов, кружков, спортивных секций и др.. Соответственно и школьные столовые должны иметь график работы, который обеспечивает правильное питание детей в течение того времени, когда это необходимо, в соответствии с графиком пребывания обучающихся в школе.

В школе полного дня рекомендуется трёхразовое питание по принципу «шведского стола». Предполагается обеспечение обучающихся выбором первых блюд, гарнира, салата, фруктов, что позволяет соблюсти индивидуальный режим питания школьника. Завтрак, обед, полдник. Стоит добавить, что если у ребёнка есть какие-то медицинские рекомендации к пище, то они, безусловно, выполняются. Например, к молоку или молочным продуктам. Всегда есть возможность их заменить с соблюдением белков, жиров и углеводов.

С новой системой выбора блюд у ребёнка есть альтернатива.

Составляется несколько вариантов меню, каждый из которых по качеству и объёму, в том числе по набору используемых продуктов, должен соответствовать требованиям, представляемым к рациону питания школьников.

Каждый день предлагается несколько вариантов первого, второго и третьего. К примеру, сегодня в меню два вида первого: пшённый суп и рассольник, три вида гарнира: картофельное пюре, овощное рагу и отварная капуста брокколи, три вида второго: котлеты, тушёная печень и гуляш из говядины и два вида салата: из свежих помидоров и свежих огурцов.

Порции накладываются в соответствии с детскими пожеланиями (непосредственно блюда).

Необходимо изучать предпочтения детей, идти на компромиссы с детьми и менять процентное соотношение приготовленных блюд. Так, если в меню есть пюре, дети чаще всего выбирают его: оно является одним из наиболее популярных. В этой связи, при иных предлагаемых вариантах выбирается наиболее популярный, в т.ч. в ущерб разнообразию.

Раздел 3. Требования к приемке, хранению и реализации пищевых продуктов

3.1. Перевозка и прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями действующих СанПиН и ветеринарного законодательства Российской Федерации.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, 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.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

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

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

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

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

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

3.3. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале.

3.4. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в столовую должен осуществляться при наличии сопроводительных документов, в

том числе ветеринарных, маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе, техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются (п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Технико-технологические условия по обеспечению производства безопасного и качественного питания обучающихся, модернизация материально-технической базы обеденных залов и пищеблоков

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

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

Необходимый перечень производственно-технологического оборудования рекомендован для пищеблоков образовательных организаций Курской области с разными моделями предоставления услуг питания (приложение 3 и 4).

Для характеристики помещений и оборудования пищеблоков в каждой образовательной организации составляется Технологический паспорт пищеблока столовой по определенной форме (приложение 5).

Выходной контроль готовой продукции и допуск ее на раздачу осуществляет бракеражная комиссия, созданная и утвержденная в соответствии с приказом руководителя образовательной организации.

Результаты контроля качества готовой кулинарной продукции по органолептическим показателям вносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

Поддерживается и развивается материально-техническая база питающего сектора образовательных организаций. При подготовке к новому 2022-2023 учебному году проведен текущий ремонт 112 пищеблоков (36,78 млн. руб.), капитальный ремонт 18 пищеблоков (60 млн. руб. в рамках мероприятий по модернизации школьных систем образования), закуплено 248 единиц технологического и холодильного оборудования (9 млн. руб.), 1293 единиц посуды

и инвентаря (1,7 млн. руб.), закуплена мебель (417 комплектов) для школьных столовых (2,2 млн. руб.). Всего мероприятий на 110 млн. руб. за счет средств федерального, областного, муниципального бюджетов и внебюджетных источников.

Раздел 4. Управление организацией питания в Курской области.

4.1. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

4.1.1 Общеобразовательная организация, а также юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, оказывающие услуги образовательной организации в организации питания, являются ответственными лицами за организацию, рацион и качество горячего питания обучающихся.

4.1.2. независимо от формы организации питания (самостоятельно или аутсорсинг) обязательно проведение производственного контроля за работой пищеблока, основанного на принципах ХАССП.

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

соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов; проведение производственного контроля;

проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

4.1.4. Общеобразовательная организация организует регулярное персональное образование обучающихся и их родителей (законных представителей) основам здорового питания, с использованием программных продуктов научно-исследовательских институтов гигиены и эпидемиологии Российской Федерации.

4.1.5. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии образовательной организации с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

4.1.6. При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся

общеобразовательной организацией или лицом, ответственным за проведение данных процедур и подготовку содержания конкурсной (аукционной) документации, 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 проведения конкурентных процедур).

4.1.7. в целях организации качественного питания, рационального режима приемов пищи следует организовать анкетирование обучающихся и их родителей (законных представителей), результаты которого использовать в конкретных условиях каждой образовательной организации.

4.1.8. Общественный контроль за выполнением Стандарта в образовательных организациях осуществляется органами самоуправления образовательной организации и родительской общественности в рамках мероприятий родительского контроля в соответствии с методическими рекомендациями по организации родительского контроля за детским питанием («МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации»).

4.2. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса.

Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью 4 статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок, установленным Приказом Минздрава России от 16.12.2021 № 1122н «Об утверждении национального календаря прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок».

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

Необходимость профессиональной подготовки и переподготовки кадров осуществляется в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации.

Подготовка специалистов для предприятий по обеспечению питанием в общеобразовательных организациях, организаторов питания, для региональных и муниципальных органов управления, ответственных за организацию питания в общеобразовательных организациях и реализацию программ его совершенствования, осуществляется в профильных учебных учреждениях системы профессионального образования. Переподготовка, дополнительная подготовка и повышение квалификации этих специалистов, а также руководителей региональных и муниципальных органов управления, ответственных за организацию питания в общеобразовательных организациях и реализацию программ его совершенствования, осуществляется не реже 1 раза в 5 лет.

Общие требования к основному производственному персоналу предприятий по обеспечению питанием в общеобразовательных организациях включают:

- знание основ технологии и организации производства продукции, требований к детскому и функциональному питанию, основ рационального питания;

- знание основных критериев безопасности и качества продукции, используемой для питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных организаций;

- методы выявления и предотвращения использования сырья и пищевых продуктов, которые не соответствуют заявленному наименованию, содержат потенциально опасные для здоровья обучающихся и воспитанников общеобразовательных организаций вещества химического и биологического происхождения в количествах, превышающих допустимые уровни;

- периодическое повышение квалификации по санитарно-гигиенической подготовке в соответствии с требованиями нормативно-правовой документации, регламентирующей деятельность предприятий массового производства продуктов питания для общеобразовательных организаций;

- периодическое подтверждение квалификации специалиста в области детского, диетического и здорового питания, с получением соответствующего сертификата.

Требования к персоналу предприятий пищевой промышленности по производству полуфабрикатов и готовых блюд для питания в общеобразовательных организациях определяются на основе требований к специалистам соответствующих отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности. Их подготовка осуществляется в специализированных общеобразовательных организациях начального, среднего и высшего образования. Программы подготовки для специалистов предприятий пищевой промышленности по производству полуфабрикатов и готовых блюд для питания в общеобразовательных организациях должны включать учебные дисциплины по особенностям современных технологий производства полуфабрикатов и готовых блюд для детского питания, требования к детскому и функциональному питанию, основам рационального питания.

Требования к персоналу предприятий общественного питания общеобразовательных организаций по производству кулинарной продукции определяются на основе требований к специалистам общественного питания.

Основные требования к административно-управленческому и инженерно-техническому персоналу (директор (управляющий, менеджер, заведующий); заведующий производством (шеф-повар, начальник цеха); инженер-технолог (менеджер по производству); административно-управленческий персонал компаний-организаторов питания; специалисты региональных и муниципальных органов управления, ответственных за организацию питания в общеобразовательных организациях и реализацию программ его совершенствования) включают:

- наличие высшего профессионального образования по направлению 260800 «Технология продукции и организация общественного питания», профилю «Технология детского и функционального питания или пищевой промышленности не менее 5 лет;

- повышение квалификации специалиста в области детского, диетического и функционального питания не реже 1 раза в 5 лет, например на базе областного государственного бюджетного учреждения дополнительного профессионального образования «Курский институт развития образования» с получением соответствующего документа об образовании.

Требования к производственному персоналу (повар; кондитер; пекарь) включают:

- среднее профессиональное образование – базовый уровень по специальности 260502 «Технология продукции общественного питания», квалификация технолог или начальное профессиональное образование по профессии 34.2 «Повар, кондитер», или «Повар, пекарь»;

- повышение квалификации специалиста в области детского, диетического и функционального питания, с получением соответствующего документа об образовании, не реже 1 раза в 5 лет, например на базе Курского государственного техникума технологий и сервиса.

При переоснащении столовых общеобразовательных организаций современным технологическим оборудованием их персонал должен проходить обучение работе на новом оборудовании в рамках повышения и подтверждения квалификации специалиста в области детского, диетического и функционального питания, с получением соответствующего сертификата.

В отношении условий труда и их воздействия на работников, организующих питание в общеобразовательных организациях, проводится специальная оценка согласно требованиям Федерального закона от 28.12.2013 № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда».

Условия труда персонала пищеблоков общеобразовательных организаций должны отвечать требованиям нормативов (гигиенических нормативов) условий труда и применения средств индивидуальной защиты и коллективной защиты работников.

Санитарно-бытовое обеспечение персонала осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами.

Минимальное количество работников пищеблоков в общеобразовательных организациях определяется в соответствии с требованиями СанПиН 1.2.3685-21

«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

4.3. Организация родительского контроля за питанием в образовательных организациях Курской области

4.3.1. В соответствии с ч. 7 ст. 28 Закона образовательная организация несет ответственность в установленном законодательством РФ порядке за жизнь и здоровье обучающихся, работников образовательной организации.

Руководитель образовательной организации должен обеспечить межведомственное взаимодействие, взаимодействие с родительским сообществом и координацию работы по вопросам контроля качества детского питания, в том числе назначить ответственных за организацию питания обучающихся с определением функциональных обязанностей, а также ответственных за качество поступающей в образовательную организацию продовольственной продукции.

Одним из эффективных механизмов обеспечения безопасности детского питания является организация родительского контроля.

Родители (законные представители) детей как потребителей школьного питания имеют право знать об особенностях предоставления детям питания, удостовериться в его безопасности и качестве.

4.3.2. 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 законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

4.3.3. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских 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 и участия в работе общешкольной комиссии.

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

4.4. Обеспечение мероприятий по формированию культуры здорового питания

Формирование культуры здорового питания и правильного пищевого поведения детей – одна из актуальных задач образовательной организации. Особенно важно при решении данной задачи привлечь родителей и сделать их своими союзниками. Необходимо создавать условия для формирования положительного отношения к питанию в школе у обучающихся, их родителей и педагогов.

Одним из основных моментов формирования правильного отношения к питанию и освещения положительных изменений в системе школьного питания является подключение средств массовой информации: публикации в газетах и журналах, теле- и радиопередачи, размещение информации на официальных сайтах в сети Интернет.

Целесообразно на официальных сайтах органов управления образованием и образовательных организаций создать раздел «Школьное питание», содержащий актуальные нормативные правовые документы федерального, регионального и муниципального уровней, регулирующие вопросы школьного питания. Этот раздел должен 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.

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

Также возможно размещение на школьном сайте непосредственных ссылок на другие ресурсы в информационно-телекоммуникационной сети Интернет по вопросам здорового питания.

Примерный перечень информации об условиях организации питания для размещения на сайте образовательной организации:

- общая информация об условиях организации питания в образовательной организации,
- новостная информация по вопросам организации питания;
- применимое федеральное, региональное и местное законодательство в части условий и порядка обеспечения и организации питания, в том числе льготного (возможно оформление в виде выдержек с указанием названия и реквизитов нормативных актов);
- локальные акты, регулирующие организацию питания в образовательной организации;
- информация о контролирующих органах в области организации и обеспечения питанием в образовательных организациях;
- общая информация о лице, оказывающем услугу по организации питания в образовательной организации, а также информация об основаниях оказания таких услуг (указание реквизитов действующего соглашения и размещение его текста);
- общая информация об основных поставщиках продуктов питания;
- о порядке доступа и осуществления родительского контроля за организацией питания (приказы, локальные акты, планы и результаты работы родительского контроля и др.);
- график питания обучающихся;
- применяемые нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах;
- утвержденное или согласованное руководителем образовательной организации меню (двухнедельное, ежедневное);
- примерное меню для обучающихся 1-4 классов, нуждающихся в специализированном питании;
- информация о порядке предоставления родителями (законными представителями) сведений о состоянии здоровья ребенка;
- категории обучающихся, которым питание предоставляется на льготных условиях;
- стоимость питания для всех категорий обучающихся;
- информация о порядке обеспечения питанием обучающихся на период дистанционного обучения (с указанием состава выдаваемого продуктового набора (при наличии));
- об организованной в образовательной организации работе (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;
- контактная информация ответственного лица от школы за организацию питания обучающихся;
- телефоны горячих линий по организации питания: Министерство просвещения Российской Федерации, Общественная организация «Общероссийский народный фронт», департамент образования, науки и молодежной политики Воронежской области, орган местного самоуправления в сфере образования.

Размещать требуемую информацию следует в специальном разделе, закрепленном на главной странице сайта или в главном меню сайта и актуализировать информацию в установленный срок (не только размещение новой информации, но и удаление устаревшей, размещение нормативных актов и (или) выписок из них в действующей редакции).

Цель деятельности педагогов по организации работы с родителями – формирование культуры здорового питания детей как составляющей здорового образа жизни.

В образовательных организациях рекомендуется использовать разнообразные формы взаимодействия с семьей.

Формы познавательной деятельности, в которых могут быть затронуты проблемы здорового питания: общественные форумы знаний, творческие отчеты, дни открытых занятий, праздники знаний и творчества, выпуск предметных газет и т. д.

Формы трудовой деятельности: оформление кабинетов, благоустройство места для приёма пищи, создание библиотеки по проблеме здорового питания, ярмарка-распродажа блюд, приготовленных по семейным рецептам, выставки и др.

Формы досуга: совместные праздники, подготовка концертов и спектаклей, посвященных организации здорового питания, соревнования, конкурсы, КВН и т. п.

Особое внимание необходимо уделять проведению родительских собраний. Заслуживают внимания и тематические конференции по обмену опытом формирования у детей привычки к разумному питанию. Это – взаимный обмен мнениями, идеями, совместный поиск. Такая форма вызывает интерес, привлекает внимание родительской и педагогической общественности, деятелей науки и культуры, представителей общественных организаций.

Кроме того, для формирования культуры здорового питания у обучающихся и их родителей (законных представителей) необходимо обеспечение ряда мероприятий вне образовательной организации.

Так с 2020 года в Курской области под эгидой Партии «Единая Россия» проходят традиционные акции в рамках движения «Сделаем вместе». Общеобразовательные организации Курской области приняли активное участие в открытом всероссийском конкурсе «Лидер», проводимого в рамках Всероссийской Акции «Здоровое питание – активное долголетие», целью которой является формирование у школьников правильного представления о здоровом питании. Форматом акции предусмотрено проведение уроков по повышению осведомленности в вопросах здорового питания и в вопросах потребительской грамотности учениками 9-11 классов. Необходимо продолжить работу в данном направлении.

Так же в соответствии с Планом работы Министерства образования и науки Курской области, ежегодно проводится конкурс «На лучшую организацию школьного питания» среди образовательных организаций региона. Педагогические коллективы показывают достойный уровень осведомленности о правовой стороне вопроса, о том насколько важно и ценно стремиться к повышению охвата питанием, повышению качества питания, о ценности рационального питания и

соблюдения режима питания в образовательной организации. Конкурс проводится ежегодно. Необходимо поддерживать активное участие образовательных организаций в указанном мероприятии в дальнейшем.

В целях формирования ценности правильного и здорового питания, распространения знаний об основах здорового образа жизни, значении двигательной активности, гигиене и режиме питания среди школьников комитет образования и науки Курской области и ООО «Нестле Россия» подписали Меморандум о сотрудничестве, в результате которого планируется осуществить следующие виды деятельности: повысить уровень работы по формированию ценности здорового образа жизни у школьников в рамках школьной образовательной программы «Разговор о правильном питании», за счет предоставления учебно-методических комплектов Программы, состоящего из рабочей тетради для дошкольников и учащихся 1-2 классов, рабочей тетради для учащихся 3-4 классов, рабочей тетради (блокнота) для учащихся 5–6 классов, пособий для педагогов (в электронном виде), комплекта плакатов, листов для родителей (далее комплект), дошкольных организаций, общеобразовательных учреждений, других учреждений системы образования. Необходимо продолжать дальнейшее сотрудничество с ООО «Нестле Россия».

В соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года», во исполнение постановления Правительства Российской Федерации от 28 марта 2012 г. № 248 «О государственном докладе положении детей и семей, имеющих детей, в Российской Федерации», а также п. 33 части IV Плана основных мероприятий до 2020 года, проводимых в рамках Десятилетия детства, утвержденного распоряжением Правительства Российской Федерации от 6 июля 2018 г. №1375-р, Минпросвещения России ежегодно проводит социологический опрос обучающихся дневных общеобразовательных организаций Курской области и их родителей об удовлетворённости системой питания в общеобразовательных организациях региона.

В Курской области в 2021 году 43 320 родителей приняли участие в мониторинге и оценили питание в детских садах и общеобразовательных организациях региона. Анкетирование проходило с участием органов общественного контроля: представителей советов родителей и родительских комитетов. Охват опрашиваемых родителей составил 38% от общего количества обучающихся и воспитанников.

В целом родительская общественность удовлетворена организацией питания в школах и дошкольных учреждениях. Но поступили предложения по улучшению меню, его разнообразию, замене нелюбимых блюд на блюда по выбору, а также пожелания использовать больше овощей, фруктов, кондитерских изделий, выпечки. Указанное мероприятие позволит корректировать работу по организации питания обучающихся Курской области. Необходимо продолжать работу по анкетированию родителей (законных представителей) курских школьников.

Результатом совместной работы должно стать достижение 100% охвата горячим питанием обучающихся не менее одного раза с 1 по 11 класс, увеличение

доли охвата двухразовым горячим питанием обучающихся с 1 по 11 класс, повышение качества питания.

Раздел 5. Приложение

Приложение 1.

Нормативно-правовое обеспечение организации питания.

Приложение 2.

Охват питанием обучающихся общеобразовательных организаций Курской области в 2022-2023 учебном году.

Приложение 3.

Модели предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций Курской области.

Приложение 4.

Модернизация материально-технической базы пищеблоков.

Приложение 5.

Капитальный ремонт пищеблоков в рамках федеральной программы «Модернизация школьных систем образования».

Приложение 6. Паспорт пищеблока.

Приложение 7. Примерное 10-дневное основное (организованное питание) меню.

Приложение 8. Примерное 10-дневное меню приготавливаемых блюд для детей с сахарным диабетом для организации питания в общеобразовательных учреждениях (7-11 лет).

Приложение 9. Примерное 10-дневное меню приготавливаемых блюд для детей с сахарным диабетом для организации питания в общеобразовательных учреждениях (12 лет и старше).