

СТАНДАРТ

оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Амурской области

1. Сфера применения

1.1. Настоящий Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Амурской области (далее - Стандарт) устанавливает общие требования к порядку оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Амурской области (далее - обучающиеся, общеобразовательные организации).

Стандарт распространяется на государственные и муниципальные общеобразовательные организации Амурской области, их учредителей, органы государственной власти Амурской области и органы местного самоуправления, на юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по оказанию услуг общественного питания в общеобразовательных организациях (далее - предприятия общественного питания в общеобразовательных организациях).

Обязательные требования настоящего Стандарта вступают в силу с момента его утверждения, рекомендуемые требования Стандарта реализуются с учетом финансовых, кадровых и других необходимых ресурсов в соответствии с «дорожной картой» по внедрению настоящего Стандарта.

1.2. Стандарт регулирует правоотношения, возникающие при оказании услуг по организации питания обучающихся.

Основная цель Стандарта - сохранение и укрепление здоровья обучающихся путем оптимизации их питания в общеобразовательных организациях.

1.3. Задачами Стандарта являются:

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

1.4. 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 стандарта в организации питания в

общеобразовательных организациях.

1.5. Стандарт формирует основу для разработки нормативных документов и локальных актов в сфере питания в общеобразовательных организациях на региональном и муниципальном уровнях, совершенствования систем управления, мониторинга и контроля, относящихся к компетенции соответствующих органов управления (самоуправления) и руководителей образовательных организаций.

1.6. В целях реализации настоящего Стандарта используются следующие основные понятия, термины и определения:

Нормы обеспечения питанием обучающихся 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 обучающихся, на другие классы (группы, виды) пищевой продукции в количественном выражении (нетто, в граммах) с учетом ее пищевой ценности.

Размеры обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных организациях - количество пищевой продукции (нетто, в граммах) по ее классам (группам), предусмотренное для выдачи по типовому или примерному меню в среднем в день по приемам пищи или иной фиксированный отрезок времени на одного обучающегося, соответствующее нормам или превышающее нормы, которые установлены федеральными, региональными или местными нормативными правовыми актами, с применением допустимых норм замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания обучающихся основных пищевых веществ с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных или местных особенностей питания населения.

Рацион питания - количество пищевой продукции по ее видам (нетто, в граммах) на одного обучающегося, предусмотренное для выдачи по типовому или примерному меню (выданное по фактическому 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 меню-раскладка) с учетом замен.

Основное питание обучающихся в организованных коллективах - горячее и промежуточное питание в соответствии с утвержденным меню и соответствующее утвержденным нормам физиологической потребности и нормам (рационам) питания.

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 (экспресс-завтрак, второй завтрак, полдник, второй ужин), соответствующие

утвержденным нормам физиологической потребности и нормам (рационам) питания.

Дополнительное питание - реализация исполнителем услуг по питанию обучающихся в организованных коллективах буфетной продукции и отдельных готовых блюд.

Услуга по питанию обучающихся - услуга, оказываемая в образовательной организации юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями или самостоятельно образовательной организацией, по предоставлению горячего, промежуточного, дополнительного питания, продуктов питания и напитков, готовых к употреблению, непосредственно в столовых учреждений, в которых организовано питание обучающихся.

Исполнители услуг по организации питания обучающихся (предприятия общественного питания) - юридические лица, образовательные организации, или индивидуальные предприниматели, оказывающие услуги по питанию обучающихся.

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

Обеспечение питанием - деятельность учредителей образовательных организаций по созданию условий для организации безопасного и качественного питания в образовательных организациях, включая создание объектов питания, их реконструкцию, капитальный ремонт, материально-техническое обеспечение, а также организацию управления, размещения заказов, финансированию и оплате за счет средств соответствующего бюджета питания отдельных категорий обучающихся, организацию системы выборочного инструментального контроля сырья и готовой продукции, планированию организации питания.

Управление организацией здорового питания обучающихся - комплекс мероприятий, проводимых образовательными организациями, их учредителями и уполномоченными государственными органами исполнительной власти (органами местного самоуправления) по обеспечению и организации питания, выполнению обязательных требований нормативно-правовых актов и положений настоящего стандарта.

2. Требования к безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству продуктов и условиям приема пищи в общеобразовательной организации

2.1. При организации и обеспечении горячим, промежуточным и дополнительным питанием обучающихся должны выполняться обязательные требования, установленные в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, санитарно-эпидемиологическом благополучии, об образовании. Основные обязательные требования к качеству питания обучающихся общеобразовательных организаций (в части технического регулирования) приведены в нормативных правовых актах и перечислены в Приложении № 1 к настоящему Стандарту.

Актуальные изменения в нормативной правовой базе по вопросам обеспечения питанием обучающихся, содержащей обязательные требования, установленные в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, санитарно-эпидемиологическом благополучии, об образовании, вносятся в Приложение № 1 к настоящему Стандарту министерством образования и

науки Амурской области (далее - Министерство) по мере вступления в силу соответствующих актов, доводятся руководителям государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, их учредителям путем размещения на официальном сайте Министерства (<https://obr.amurobl.ru>).

2.2. Обязательные требования к пищевым продуктам определяются в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании и о качестве и безопасности пищевых продуктов. Обязательные требования к безопасности поступающих в общеобразовательные организации пищевых продуктов общего назначения определены в соответствующих технических регламентах. Пищевое сырье и пищевые продукты общего назначения подлежат оценке соответствия в форме декларирования соответствия. Обязательные требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов в соответствии с положениями Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» для питания обучающихся устанавливаются федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

2.3. При применении в питании обучающихся специализированной пищевой продукции для детского питания такая продукция должна иметь свидетельство о государственной регистрации и соответствовать повышенным требованиям в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, далее - ТР ТС 021/2011).

2.4. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-модифицированные организмы. При производстве пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов согласно Приложению № 10 к ТР ТС 021/2011. Прочие требования к содержанию и производству пищевой продукции для детского питания установлены статьёй 8 ТР ТС 021/2011 (Приложение № 2 к Стандарту).

2.5. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для обучающихся всех возрастных групп с целью придания специфического аромата и вкуса допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества) и ванилин.

2.6. При использовании для питания обучающихся в общеобразовательных организациях обогащенной пищевой продукции содержание каждого пищевого или биологически активного вещества в обогащенной пищевой продукции, использованного для обогащения, должно быть доведено до уровня употребления в 100 мл или 100 г, или разовой порции такой продукции не менее 5 процентов уровня суточного потребления.

2.7. Специализированная пищевая продукция для детского питания, поступающая в образовательные организации для обучающихся дошкольного и школьного возраста, виды которой предусмотрены таблицей 1.12 Приложения № 2 ТР ТС 021/2011, должна соответствовать повышенным требованиям по микробиологическим нормативам безопасности (Приложение № 3 к настоящему Стандарту) и иметь государственную регистрацию.

2.8. При использовании видов специализированной пищевой продукции для

детского питания (Приложении № 3 к настоящему Стандарту) без тепловой обработки требование о наличии государственной регистрации применяется при заказе такой продукции с 01.09.2021.

2.9. При использовании видов продукции (из вышеперечисленных) для приготовления пищи (с тепловой обработкой) требование о наличии государственной регистрации при заказе такой продукции устанавливается нормативными актами, как правило, начиная с 01.09.2023.

3. Требования к безопасности используемой посуды

3.1. Кухонный инвентарь и посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям и выполнены из материалов соответствующих гигиеническим требованиям, изложенным в Разделе 16 «Требования к материалам и изделиям, изготовленным из полимерных и других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и средами» Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299. Используемые инвентарь, посуда (одноразового использования, при необходимости), тара должны быть изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

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

3.3. Посуда для организации питьевого режима должна обеспечиваться из расчета количества обслуживаемых (списочного состава) и быть изготовлена из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией. Также необходимы отдельные промаркированные подносы для чистой и использованной посуды, контейнеры для сбора использованной посуды одноразового применения.

3.4. Не допускается использование:

столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью;

столовых приборов из алюминия;

разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры;

разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

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

4. Требования к удовлетворению физиологической потребности в основных пищевых веществах, энергии и биологически активных минорных веществах с учетом региональных особенностей и специфики образовательного процесса

4.1. Требования к удовлетворению физиологических норм потребностей обучающихся основываются на принципах здорового питания, установленных Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», которые включают (среди прочих):

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества).

4.2. Суточная физиологическая потребность обучающихся в энергии, макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества) установлена МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» (с учетом потерь при тепловой обработке) и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (без учета потерь белков, жиров и углеводов при тепловой обработке) и представлена в Приложении № 4 к настоящему Стандарту.

4.3. Обучающиеся в общеобразовательных организациях Амурской области должны быть обеспечены пищевыми веществами с учетом их возрастных и физиологических потребностей, состояния здоровья, а также времени пребывания в общеобразовательной организации.

4.4. В зависимости от времени пребывания в общеобразовательной организации обучающийся должен иметь возможность получить с пищей по утвержденному меню (в среднем в день за период действия меню) 20-75 % пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и энергии от суточной физиологической потребности (Таблица № 1).

Таблица № 1 - Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в общеобразовательной организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Общеобразовательные организации с односменным режимом работы (первая смена)	Завтрак	20-25%
	Обед	30-35%
	Полдник	10%-15%
Общеобразовательные организации с двухсменным режимом работы (вторая смена)	Обед	30-35%
	Полдник	10-15%

4.5. Получение с пищей микронутриентов (витаминов, минеральных веществ и микроэлементов, биологически активных веществ) по утвержденному меню (в среднем в день за период действия меню) должно составлять:

- для первой смены (на 3 приема пищи), а также групп продленного дня - не

менее 60 % от суточной физиологической потребности;

- для второй смены (два приема пищи) - не менее 40 % от суточной физиологической потребности.

4.6. При организации и обеспечении питанием обучающихся, расположенных в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях, учитывается повышенный расход энергии на адаптацию в холодном климате (МР 2.3.1.2432-08) и устанавливаются повышенные требования к содержанию энергии, белков, жиров и углеводов в соответствии с таблицей № 2.

Таблица № 2 - Требования к содержанию энергии, белков, жиров и углеводов при организации и обеспечении питанием обучающихся, расположенных в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях Амурской области

№ п/п	Наименование веществ	Содержание в сутки, не менее		
		7-11 лет (1-4 классы)	более 12 лет (5 - 11 классы)	
1	Пищевые вещества (г)	Белки	85	98
2		Жиры	87	99
3		Углеводы	368	420
4	Энергетическая ценность (ккал)		2585	2963

4.7. При обосновании стоимости питания (размера выделяемых денежных средств на льготное питание) для обеспечения обучающихся в общеобразовательных организациях, дислоцированных в районах Крайнего Севера и приравненных к ним территориях, территориальные особенности питания и дополнительные логистические затраты на доставку продуктов питания учитываются на основе применения повышающего коэффициента в размере не менее 115 %.

4.8. Для дополнительного обогащения рациона питания обучающихся 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. В целях профилактики дефицита йода у обучающихся должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, а также включаться в меню блюда из морской капусты.

5. Требования к ассортименту продуктов; перечни разрешенных и не разрешенных продуктов для организации питания обучающихся

5.1. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации горячего, промежуточного и дополнительного питания обучающихся, установлен в приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение № 5 к настоящему Стандарту).

5.2. Дополнительно к данному перечню не допускаются для реализации в организациях общественного питания общеобразовательных организациях пищевые продукты и блюда, изготовленные с применением генно-модифицированных организмов (ГМО), продовольственного (пищевого) сырья, ароматизаторов, красителей, а также других ингредиентов при их несоответствии требованиям технических регламентов Таможенного союза к производству (изготовлению)

пищевой продукции, в том числе к продукции для детского питания, действие которых на них распространяется, и Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) в соответствии с решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

5.3. Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов, применяемых для организации питания в общеобразовательных организациях, приведен в Приложении № 6 к настоящему Стандарту.

Для контроля за используемым ассортиментом пищевых продуктов для организации горячего, промежуточного и дополнительного питания обучающихся ведется Ведомость контроля за рационом питания по установленной в Приложении № 13 к СанПин 2.3/2.4.3590-20 форме.

6. Размеры обеспечения питанием обучающихся по приемам пищи с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и местных особенностей питания населения и допустимые нормы замены одних продуктов другими

6.1. В соответствии со ст. 25.3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» нормирование обеспечения питанием обучающихся в организованных детских коллективах включает установление норм обеспечения питанием обучающихся на федеральном уровне и определение размеров обеспечения питанием обучающихся на уровне субъектов Российской Федерации.

6.2. Нормы обеспечения питанием обучающихся в организованных детских коллективах на федеральном уровне устанавливаются в зависимости от возрастной категории федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

6.3. Объемы обеспечения питанием обучающихся на приемы пищи, предусмотренные для общеобразовательных организаций, устанавливаются Правительством Амурской области и должны соответствовать нормам или превышать нормы, которые установлены федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов, с применением допустимых норм замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и местных особенностей питания населения.

6.4. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания обучающихся от 7 до 18 лет установлены в таблице 2 Приложения № 7 к СанПин 2.3/2.4.3590-20 (приведены в Приложении № 7 к настоящему Стандарту).

6.5. Размеры обеспечения питанием обучающихся устанавливаются на все приемы пищи, в том числе обязательные для выполнения на приемы пищи в общеобразовательной организации (завтрак, обед и полдник, в определенных случаях - на экспресс-завтрак или 2 завтрак). Для общеобразовательных организаций с круглосуточным пребыванием обучающихся применяются среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания обучающихся, установленные СанПин 2.3/2.4.3590-20.

6.6. Замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на

иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий допускается с учетом пищевой ценности такой продукции. Допустимые нормы замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами устанавливаются нормативными правовыми актами федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов. При отсутствии в установленных нормативными правовыми актами федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов, нормы замен отдельных видов пищевых продуктов, разрешенных для питания обучающихся школьного возраста и применяемых в организации питания обучающихся в соответствии с разработанными в установленном порядке типовыми и примерными меню, допускается применение замен продуктов по белкам и углеводам (Таблица № 1 и Таблица № 2 Приложения № 8 к настоящему Стандарту), а также норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд, обоснованных в официально изданных сборниках рецептур (сборниках технических нормативов) на продукцию для питания обучающихся в организованных детских коллективах (Таблица № 3 Приложения № 8 к настоящему Стандарту). При применении замен должно обеспечиваться сохранение пищевой ценности рационов питания (в среднем за период действия примерного меню).

6.7. При разработке размеров обеспечения питанием обучающихся на приемы пищи в организованных детских коллективах Амурской области (далее размеры обеспечения питанием обучающихся) учитываются принципы здорового питания, установленные Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», на основе способов их реализации, представленных в Таблице 3.

Таблица № 3 - Принципы здорового питания, установленные ФЗ № 29-ФЗ, и их реализация при нормировании питания

№ п/п	Принципы	Способ реализации
1	Обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов	Выполнение натуральных норм обеспечения питанием обучающихся (размеров обеспечения питанием обучающихся на приемы пищи) является обязательным. Устанавливаемая учредителями общеобразовательных организаций стоимость питания (независимо от способа организации питания) должна обеспечивать выполнение таких норм и установленных требований к безопасности и качеству пищевых продуктов для питания обучающихся
2	Соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам; соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и	Нормы обеспечения питанием обучающихся (размеры обеспечения питанием обучающихся на приемы пищи) должны соответствовать установленным нормам физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах (Приложение 4 к настоящему Стандарту) с учетом производственных потерь, потерь при тепловой обработке и порционировании, отклонений при порционировании блюд и

	микроэлементы, биологически активные вещества)	применении норм замен, среднего уровня потребления пищи в зависимости от индивидуальных предпочтений
3	Наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами	Данное требование должно учитываться исходя из региональных показателей фактического питания населения, характеризующих недостаточное (или избыточное) потребление отдельных макро- и микронутриентов (нормы питания в образовательных организациях должны максимально компенсировать проблемы фактического питания населения), а также при установлении требований к безопасности и качеству пищевых продуктов для питания обучающихся
4	Обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима	С целью реализации данного принципа осуществляется разработка типового распределения блюд и продуктов питания норм (размеров) обеспечения по приемам пищи. Такое распределение отражает возможность разработки на основе продуктов нормы разнообразного питания в соответствии с оптимальным его режимом, а также разработку конкретных рекомендаций родителям о питании обучающихся дома по дням недели
5	Применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности	Обеспечивается за счет разработки и внедрения нормативов оснащения школьных пищеблоков современным оборудованием, а также разработки сборников рецептов приготовления блюд на основе современных технологий и с учетом установленных норм (размеров) обеспечения питанием обучающихся

6.8. При разработке размеров обеспечения питанием обучающихся, в целях компенсации указанных в методических рекомендациях МР 2.4.0107-15 «Организация питания обучающихся дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» проблем фактического питания обучающихся, должны учитываться основные результаты научных и статистических исследований структуры питания и пищевого статуса обучающихся и подростков, проводимые на региональном и федеральном уровне. Основные направления компенсации проблем фактического питания обучающихся, учитываемые при разработке размеров обеспечения питанием обучающихся, приведены в Таблице № 4.

Таблица 4 - Основные направления компенсации проблем фактического питания обучающихся при разработке размеров обеспечения питанием обучающихся

№ п/п	Основные проблемы фактического питания обучающихся	Направления компенсации проблем фактического питания
1	Избыточное потребление сахара и кондитерских изделий, жира и продуктов с высоким содержанием поваренной соли	Максимально возможное снижение нормы сахара (на завтрак не более 25% суточной нормы), жиров и поваренной соли, в том числе за счет снижения их закладки в блюда, применяемые в меню, в

		сравнении с типовыми их рецептурами; Ограничение выдачи колбасных изделий.
2	дефицит микронутриентов и, в частности, - витамина С, - витаминов В1, В2, - бета - каротина; - кальция (у 30 - 40% обучающихся); - йода (у 70 - 80% обучающихся), - ПНЖК, особенно семейства омега-3, - пищевых волокон.	Включение в нормы обогащенных продуктов и продуктов с высоким содержанием отдельных микронутриентов: по витамину С - увеличение выдачи фруктов, витаминизированных соков, включение в меню шиповника; включение обогащенной муки; увеличением выдачи овощей, в том числе овощей закрытого грунта; увеличение выдачи молокопродуктов, творога, мака, кунжута; выдачей йодированной соли, морской капусты; включение в меню рыбы жирных сортов с высоким содержанием омега-3 (горбуша, сельдь и другие); увеличение выдачи овощей и фруктов.
3	Недостаточное потребление рыбы, кисломолочных продуктов, растительных масел, овощей и фруктов, белков животного происхождения.	Обязательное включение указанных продуктов на основные приемы пищи, предусмотренные в образовательных организациях (завтрак, обед). Увеличенное до 25 - 30 % содержание белков на завтрак (35 - 40% на обед), в том числе животного происхождения.
4	Ограничение потребления холестерина	Не более 25% на завтрак (30% на обед) от суточного максимума.

6.9. Рекомендуемая доля суточной потребности в пищевых веществах должна учитывать состав блюд и продуктов, рекомендуемых для выдачи на различные приемы пищи, а также показатели фактического питания населения, характеризующих недостаточное (или избыточное) потребление энергии, отдельных макро - и микронутриентов.

6.10. Расчет химического состава размеров обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных организациях производится на основе действующих справочников химического состава и калорийности продуктов питания.¹

6.11. При разработке размеров обеспечения питанием обучающихся учитывается средняя стоимость приема пищи в соответствии с нормами обеспечения питанием обучающихся в организованных детских коллективах, что соответствует установленному в приложении № 29 к государственной программе Российской Федерации «Развитие образования», утвержденной постановлением Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. № 1642, подходу к определению таких размеров. Средняя расчетная стоимость соответствующего приема пищи на одного обучающегося по программам общего образования определяется исходя из стоимости установленных в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 среднесуточных наборов пищевой продукции для организации питания обучающихся от 7 до 18 лет, рассчитываемой на основании федерального статистического наблюдения за потребительскими ценами на товары и услуги за год, предшествующий текущему финансовому году в Амурской

¹ «Химический состав и калорийность российских продуктов питания: Справочник.» - М.: ДеЛи плюс, 2012. - 284 с.

области. При этом стоимость размеров обеспечения питанием обучающихся на завтрак должна составлять не менее 20-25 %, на обед - не менее 27-30 %, на полдник - не менее 10 % от стоимости по потребительским ценам установленных в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 среднесуточных наборов пищевой продукции.

6.12. Примерные размеры обеспечения питанием обучающихся на приемы пищи, предусмотренные для общеобразовательных организаций, представлены в Приложении № 9 к настоящему Стандарту (справочное).

6.13. Выполнение установленных Правительством Амурской области объемов обеспечения питанием обучающихся по приемам пищи является обязательным при организации питания в общеобразовательных организациях и контролируется на основе ведомости контроля за рационом питания, предусмотренной приложением № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с отражением обоснованности проведенных замен одних продуктов другими (форма ведомости контроля за рационом питания с анализом проведенных замен представлена в Приложении № 10 к настоящему Стандарту и обязательна к применению во всех общеобразовательных организациях Амурской области). Отклонение потребления пищевых продуктов фактического рациона питания от установленных Правительством Амурской области размеров обеспечения питанием обучающихся на приемы пищи с учетом допустимых замен не должно превышать 5 % (+/-). Допускается превышение (сверх 5 %) установленных размеров обеспечения при выдаче овощей, фруктов, мясных, рыбных и молочных продуктов.

6.14. Требования к разработке вариантов типового регионального меню и примерных меню на их основе, методика их формирования на период не менее двух недель (10-14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и регионального законодательства в сфере организации питания для государственных и муниципальных общеобразовательных организаций.

7. Требования к формированию рациона питания обучающихся. Общие принципы формирования рациона питания обучающихся и подростков. Типовые меню и варианты их реализации в примерных меню

7.1. В Амурской области разрабатываются следующие виды меню для обеспечения питанием обучающихся:

- типовые меню и основные варианты его реализации - государственными органами исполнительной власти Амурской области, в том числе утвержденные настоящим Стандартом;
- примерное меню - учредителями общеобразовательных организаций (на основе настоящего Стандарта);
- ежедневное меню - исполнителями услуг по организации питания обучающихся.

7.2. В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы обучающихся.

7.3. Меню разрабатываются на основе:

- установленных в Амурской области размеров обеспечения питанием обучающихся на приемы пищи с учетом допустимых замен;

- установленной в Амурской области и муниципальных образованиях стоимости обеспечения питанием обучающихся;

- требований к удовлетворению физиологических норм потребностей в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных веществах и рекомендуемого распределения в процентном отношении потребления энергии по приемам пищи обучающихся, установленных настоящим Стандартом.

7.4. Типовое меню и варианты его реализации определяют перечень типовых блюд и их минимальный выход, применение которых обеспечивает сбалансированность примерных и ежедневных меню общеобразовательной организации, разработанных на основе такого перечня. Используя перечень типовых блюд, может быть дополнительно разработано несколько вариантов их реализации как с учетом климата-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, размеров финансирования (стоимости питания), технологических возможностей конкретных пищеблоков, так и с учетом предпочтений питающихся. Пример основного содержания типового меню приведен в Приложении № 11 к настоящему Стандарту (рекомендуемое). К типовому и примерному меню прилагаются: меню-раскладка продуктов (Приложение № 12 к настоящему Стандарту, рекомендуемое), распределение фруктов по дням циклического меню (Приложение № 13 к настоящему Стандарту, рекомендуемое), сезонные замены салатов из сырых овощей на период после 1 марта (Приложение № 14 к настоящему Стандарту, рекомендуемое).

7.5. Варианты реализации типового меню не должны отличаться по своему химическому составу более, чем на 5% от среднего химического состава установленных в Амурской области размеров обеспечения питанием обучающихся на приемы пищи.

7.7. Примерное меню разрабатывается учредителями общеобразовательными организациями на основе типового меню. Форма примерного меню должна соответствовать форме разработки вариантов реализации типового меню. При разработке примерного меню сохраняется перечень типовых блюд, установленных в региональном типовом меню, но допускается применение других рецептур видов блюд данного типа с учетом технологических возможностей конкретных пищеблоков и предпочтений питающихся.

7.8. Примерное меню должно соответствовать (или превышать):

- установленным размерам обеспечения питанием обучающихся на приемы пищи с учетом допустимых замен;

- установленной в Амурской области и муниципальных образованиях стоимости обеспечения питанием обучающихся (или превышать) в организованных детских коллективах;

- требованиям к удовлетворению физиологических норм потребностей в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных веществах и рекомендуемое распределение в процентном отношении потребления энергии по приемам пищи обучающихся в образовательных организациях, установленных в настоящем Стандарте.

7.9. Примерное меню должно быть неотъемлемой частью технического задания контрактов на оказание услуг по организации питания в общеобразовательных организациях. Примерное меню должно размещаться на сайте общеобразовательной организации.

7.10. Допустимые замены блюд примерного меню осуществляются без

изменения типового блюда и, как правило, только в случае срывов поставок скоропортящихся продуктов, выхода из строя отдельных видов технологического оборудования или коммуникаций, а также с целью учета предпочтений питающихся на основании данных мониторинга питания и общественного (родительского) контроля.

7.11. Ежедневное меню общеобразовательной организации должно соответствовать примерному меню (меню приготавливаемых блюд утверждается в соответствии с примерным меню). В случае применения обоснованных допустимых замен блюд примерного меню в ежедневном меню общеобразовательной организации обязательно делается отметка о произведенной замене блюд или их выхода.

7.12. Форма ежедневного меню основного (организованного) питания в общеобразовательной организации определяется санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения с дополнениями, определяемыми настоящим Стандартом (Приложение № 15 к настоящему Стандарту, обязательное).

8. Требования к составлению меню в лечебном питании. Основные принципы диетического (лечебного) питания

8.1. В соответствии с требованиями ст. 25.2 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, питание должно быть организовано в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) сведениями о его состоянии здоровья (назначениями лечащего врача).

8.2. Порядок организации диетического (лечебного) питания обучающихся, требования к составлению специализированного меню определены в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (ст. 8.2) и Методических рекомендациях МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания обучающихся, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями и, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)».

8.3. Для обеспечения обучающихся, нуждающихся в специализированном питании, с учетом наличия медицинского работника, необходимых производственных помещений и технологического оборудования, достаточного количества и квалифицированного поварского состава, могут использоваться следующие способы организации диетического (лечебного) питания:

- 1) приготовление блюд на пищеблоке школы и выдача их через линию раздачи,
- 2) доставка блюд из иной организации, осуществляющей приготовление блюд и полуфабрикатов с последующей доготовкой и (или) без нее и выдача их через линию раздачи в образовательной организации,
- 3) питание обучающихся из продуктов и блюд, принесенных из дома.

8.4. В случае принятия руководителем общеобразовательной организации решения о приготовлении блюд на пищеблоке школы, медицинским работником, имеющим соответствующее образование, разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии.

8.5. При этом специализированное индивидуальное меню составляется на базе действующего типового (примерного) цикличного меню:

- для обучающихся, больных сахарным диабетом, с заменой запрещенных блюд и продуктов;

- для обучающихся с пищевыми аллергиями к основному меню для всех школьников прилагаются замены блюд и продуктов с учетом исключения из меню блюд и продуктов, провоцирующих у обучающихся аллергическую реакцию.

8.6. Для обучающихся с целиакией, муковисцидозом и фенилкетонурией составляется индивидуальное двухнедельное меню.

8.7. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в общеобразовательных организациях.

8.8. Для обеспечения питанием обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме обучающихся) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук, с последующей компенсацией родителям обучающихся стоимости набора продуктов.

Требования к составлению меню в лечебном питании приведены в Приложении № 16 к настоящему Стандарту.

9. Требования к обязательному и дополнительному ассортименту дополнительного питания

9.1. В общеобразовательных организациях для обучающихся и подростков от 7 до 18 лет с постоянным пребыванием в общеобразовательной организации более 4 часов, помимо организации основного питания (завтрак, второй завтрак, обед, полдник или ужин, второй ужин), может быть организовано дополнительное питание, то есть реализация достаточного ассортимента пищевых продуктов в свободной продаже.

9.2. Формирование ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания обучающихся осуществляется путем составления и утверждения руководителем общеобразовательной организации (разработка может осуществляться исполнителем услуг с обязательным согласованием с общеобразовательной организацией) ассортиментных перечней пищевых продуктов для свободной продажи («буфетной продукции») и при соблюдении обязательного ассортиментного минимума (основного перечня).

9.3. Для свободной продажи в столовых (буфетах) общеобразовательных организаций должен быть сформирован обязательный и дополнительный ассортименты.

9.4. Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся приведен в Приложении 17 к настоящему Стандарту (рекомендуемое).

9.5. Обязательный ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся формируется на основе рекомендуемого и подразумевает ежедневное наличие в свободной продаже пищевых продуктов, относящихся к разным группам по их потребительским свойствам и пищевой ценности.

9.6. В общеобразовательной организации разрабатывается и вывешивается меню дополнительного питания с указанием наименования блюда (пищевое продукта), массы порции, калорийности порции, а также их стоимости.

9.7. Для организации дополнительного питания допускается реализация продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

10. Требования к организации питьевого режима

10.1. Организация питьевого режима в общеобразовательных организациях осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение 18 к настоящему Стандарту).

10.2. При применении аппаратов для розлива воды, расфасованной в ёмкости, торговых автоматов для приготовления горячих напитков их обработка и контроль за санитарно-гигиеническим состоянием данных устройств, гигиенических нормативов безопасности воды, прошедшей через устройство, осуществляются в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, с отражением в программе производственного контроля.

11. Требования к организации основного и дополнительного питания

11.1. Общественное питание обучающихся предусматривает реализацию основного, включая горячее, и дополнительного питания.

11.2. Организация основного и дополнительного питания в общеобразовательных организациях осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение № 19 к настоящему Стандарту).

11.3. Интервалы между основными приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

11.4. Условия реализации пищевых продуктов для дополнительного питания обучающихся устанавливаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

11.5. Реализация готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения.

11.6. Пищевые продукты для дополнительного питания обучающихся реализуются с отдельных прилавков, барных и буфетных стоек. Запрещается реализация пищевых продуктов для дополнительного питания обучающихся с основных раздаточных линий.

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

11.8. Места реализации пищевых продуктов для дополнительного питания обучающихся должны быть оборудованы специальной мебелью для приема пищи - обеденными столами, барными стойками, специальными столиками для приема пищи

стоя и т. п.

11.9. Места реализации пищевых продуктов для дополнительного питания обучающихся обязательно должны иметь следующее минимальное оборудование: торговый стол, умывальник для мытья рук торгового персонала, а при реализации скоропортящихся продуктов и блюд - охлаждаемый прилавок и (или) охлаждаемую витрину (температура +2...+6 °С), неохлаждаемый прилавок (витрину),

11.10. При реализации готовых блюд и кулинарных изделий, в т. ч. изготавливаемых из полуфабрикатов высокой степени готовности, дополнительно устанавливаются мармиты и другое необходимое оборудование. Для приготовления или разогрева отдельных видов кулинарной продукции (сосиски, горячие бутерброды, пицца школьная, пирожки и т. п.) следует оборудовать буфеты общеобразовательных организаций СВЧ-печами или конвекционными печами малого объема, в т. ч. бытовыми. Для реализации чая, какао, кофейных напитков, фиточая, буфет оборудуется электрокипятильником (электрическим чайником).

11.11. В месте реализации буфетной продукции устанавливают шкафы, в том числе холодильные, для запасов реализуемого в течение дня товара или оборудуют для этой цели специальную кладовую, оборудованную холодильным шкафом или бытовым холодильником.

11.12. При реализации (свободной продаже) буфетной продукции, в т. ч. готовых блюд и кулинарных изделий, может использоваться одноразовая посуда. При наличии условий для обработки столовой и чайной посуды используется многоразовая столовая и чайная посуда.

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

12. Требования к торговле в общеобразовательных организациях пищевыми продуктами с использованием торговых автоматов

12.1. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации дополнительного питания через аппараты для автоматической выдачи в организованных детских коллективах определены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение № 20 к настоящему Стандарту).

12.2. Ассортиментный перечень пищевых продуктов для автоматизированной торговли через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции (рекомендуемый перечень согласно Приложению № 21 к настоящему Стандарту) утверждается руководителем общеобразовательной организации, в том числе в составе ассортимента дополнительного питания (отдельный подраздел ассортимента дополнительного питания). При утверждении ассортимента необходимо руководствоваться требованиями к ассортименту согласно п. 8.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и общими ограничениями по перечню пищевой продукции, которая не допускается при организации питания обучающихся.

12.3. Обязательным условием для установки аппаратов для автоматической выдачи пищевой продукции в общеобразовательных организациях являются:

- наличие договора возмездного оказания услуг между общеобразовательной организацией и юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем на размещение аппаратов для автоматической выдачи пищевой продукции с указанием количества и места размещения аппаратов, требований к их санитарному состоянию,

порядку и периодичностью контроля за исправностью оборудования, качеством, безопасностью и сроками годности продукции (включая соблюдение требований действующего законодательства к процедурам заключения такого договора);

- включение в договор условий по порядку определения и утверждения ассортиментного перечня пищевых продуктов для торговли через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции;

- учет мнения, в том числе в форме согласования по вопросу установки аппаратов для автоматической выдачи пищевой продукции и ассортиментного перечня продукции, с родительской общественностью общеобразовательной организации (советы родителей и органы управления с участием родителей);

- наличие ответственного лица, осуществляющего ежедневный контроль за качеством и безопасностью реализуемой продукции.

12.4. Реализация горячих напитков с использованием аппаратов для автоматической выдачи пищевой продукции осуществляется, как правило, для обучающихся среднего школьного возраста и старше, в помещениях, оборудованных для приема пищи.

12.5. Горячие напитки реализуются в специальных термостойких одноразовых стаканах емкостью до 200 мл и при условии соблюдения общих требований санитарного законодательства и применимых технических регламентов к применяемой для питания в общеобразовательных организациях посуде (в т. ч. с использованием специальных торговых автоматов).

13. Требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для государственных и муниципальных общеобразовательных организаций

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

13.2. Готовые продукты питания для обучающихся не должны содержать веществ, запрещенных техническими регламентами Таможенного союза к производству (изготовлению) пищевой продукции, действие которых на них распространяется.

13.3. Обязательные требования к пищевым продуктам, материалам и изделиям, упаковке, маркировке, процедурам оценки их соответствия этим обязательным требованиям, производственному контролю за качеством и безопасностью пищевой продукции, материалов и изделий, методикам их исследований (испытаний), измерений и правилам идентификации устанавливаются нормативными документами. Обязательными для выполнения являются также требования технических документов, в случае публичного заявления изготовителем и (или) исполнителем о соответствии пищевой продукции техническому документу, в том числе в случае применения обозначения национального стандарта в маркировке, в эксплуатационной или иной документации, и (или) маркировки продукции знаком национальной системы стандартизации, а также в случае, если пищевая продукция предназначена для поставок для обеспечения питанием организованных коллективов и выполнение требований технических документов предусмотрено типовыми условиями контрактов.

13.4. Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции для обеспечения обучающихся питанием требованиям технических регламентов должна

предусматривать периодические испытания каждой партии продукции в объеме, определяемом типовыми ассортиментными перечнями пищевой продукции для обеспечения обучающихся питанием.

13.5. Показатели качества продукции общественного питания определяются в соответствии с ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».

13.6. Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции для питания обучающихся требованиям документов национальной системы стандартизации, установленным ассортиментным перечнем пищевой продукции для питания обучающихся, осуществляется путем добровольного подтверждения соответствия производителем (поставщиком) либо путем предоставления протоколов испытаний, выданных органом по сертификации или аккредитованной испытательной лабораторией (центром), в объеме, определяемом контрактами на поставку пищевой продукции для обеспечения обучающихся питанием.

13.7. Остаточный срок годности продукта на момент поставки должен указываться в документации при размещении заказа и составлять, как правило, не менее 50 % (для особо скоропортящихся не менее 30 %) от установленного.

13.8. При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в образовательных 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, позволяющие обеспечить достижение установленных показателей физиологических нормативов питания, установленных в разделе 1 настоящего Стандарта.

13.9. Обязательные требования к качеству сырья, готовых продуктов питания для организации питания обучающихся устанавливаются федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов. До принятия федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов, нормативного акта по установлению указанных требований для организации питания обучающихся следует применять требования и положения к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания, которые содержатся в Приложении № 22 к настоящему Стандарту.

13.10. В приоритетном порядке при организации питания в общеобразовательных организациях используются пищевые продукты, изготовленные по документам национальной системы стандартизации. Допускается использование пищевых продуктов, изготовленных по другим техническим документам, с органолептическими и физико-химическими показателями не ниже требований соответствующих ГОСТ, указанных в Приложении № 22 к настоящему Стандарту.

13.11. Упаковка используемых пищевых продуктов должна соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011.

13.12. Маркировка пищевых продуктов должна производиться в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011.

13.13. Используемые в производстве пищевых продуктов красители, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства должны соответствовать требованиям ТР ТС 029/2012.

13.14. При размещении заказа допускается, в рамках антимонопольного законодательства Российской Федерации, установление конкретизирующих требований, ограничивающих содержание жиров, солей, сахаров, красителей, ароматизаторов, фосфатов и иных технологических вспомогательных компонентов пищевых продуктов.

13.15. Пищевые продукты должны иметь комплект документов, подтверждающих соответствие пищевых продуктов обязательным требованиям к пищевым продуктам, материалам и изделиям, упаковке, маркировке, которые установлены в соответствии с действующим законодательством, комплект документов, подтверждающих соответствие пищевых продуктов требованиям технической документации, по которой они изготовлены, документы, подтверждающие их прослеживаемость, в том числе на основе подтверждения в рамках электронного контроля в системе «Меркурий».

13.16. Кондитерские изделия, как правило, должны поставляться в индивидуальной упаковке, массой нетто 10-25 гр.

13.17. При разработке требований заказчики учитывают положения действующего законодательства.

13.18. Кухонный инвентарь и посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать требованиям действующего законодательства и быть выполнены из материалов, соответствующих гигиеническим требованиям и нормативам.

13.19. Основные требования к обеспечению безопасности используемой тары, посуды и инвентаря приведены в Приложении № 23 к настоящему Стандарту.

13.20. В общеобразовательных организациях рекомендуется создавать резервный запас нескорпортящихся пищевых продуктов для организации питания в случаях непредвиденного срыва поставки пищевых продуктов снабжающей организацией, аварийных и др. чрезвычайных ситуаций.

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

14.1. Обязательные требования к предприятиям общественного питания в общеобразовательных организациях, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических, химических и физических факторов и требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания установлены санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения (Приложение № 24 к настоящему Стандарту).

14.2. Организации общественного питания в общеобразовательных организациях должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения. При строительстве и реконструкции предприятий общественного питания в общеобразовательных организациях рассматривается вопрос о дополнительной

установке систем кондиционирования воздуха.

14.3. Органы исполнительной власти, органы местного самоуправления и руководители общеобразовательных организаций с целью реализации обязательных санитарно-гигиенических и санитарно-технических требований к организации питания формируют условия для применения предприятиями общественного питания систем обеспечения качества и безопасности питания на основе принципов ХАССП и применяемым национальным стандартам.

14.4. С этой целью органами государственной власти Амурской области разрабатываются типовые положения о содержании программ производственного контроля для предприятий общественного питания (независимо от формы собственности), основанные на принципах ХАССП. В них определяются порядок и периодичность мероприятий (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания) в зависимости от типа столовой (сырьевая, доготовочная, раздаточная), количества питающихся и наличия производственных помещений, применяемых видов сырья и полуфабрикатов. На основе типовых положений учредителями общеобразовательных организаций устанавливаются требования к содержанию программ производственного контроля применительно к пищеблокам каждой общеобразовательной организации с учетом ее фактического оснащения. Данные требования включаются в контракты на оказание услуг по организации питания обучающихся и в порядок обеспечения питанием обучающихся, разрабатываемый учредителями в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации об образовании.

14.5. Затраты на проведение мероприятий производственного контроля (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания) учитываются при обосновании стоимости питания через аутсорсинг и при выделении бюджетных средств по соответствующим статьям общеобразовательным организациям, организующим питание самостоятельно.

14.6. Количество общеобразовательных организаций, на которых применяются системы обеспечения качества и безопасности питания на основе принципов ХАССП, отражается в показателях мониторинга организации питания в общеобразовательных организациях.

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

15.1. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется в соответствии с требованиями технических регламентов и санитарного законодательства, в том числе к отдельным видам пищевой продукции. Для перевозки (транспортировки) пищевой продукции используются специально предназначенные или специально оборудованные и исправные транспортные средства, контейнеры и емкости, конструкция которых обеспечивает возможность поддержания установленных условий перевозки и хранения, защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, проведение их очистки, мойки и дезинфекции. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из нетоксичных материалов.

15.2. Используемые транспортные средства ежедневно подвергаются мойке с применением моющих средств и ежемесячно дезинфицируются разрешенными средствами. При этом очистка, мойка и дезинфекция грузовых отделений транспортных средств и используемых для перевозки контейнеров осуществляется с

периодичностью, необходимой для того, чтобы они не могли являться источником загрязнения перевозимой пищевой продукции. На каждое транспортное средство необходимо иметь лист учета проведения уборок.

15.3. Условия перевозки (транспортирования) должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации на каждый вид пищевых продуктов, в том числе специальным условиям, установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции. Скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранность температурных режимов транспортировки, либо в изотермических контейнерах. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки для исключения контактов друг с другом, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

15.4. Запрещается транспортировать пищевые продукты на полу транспортного средства. В кузове транспортного средства должны быть четко разграничены зоны для транспортировки различных видов пищевых продуктов (молочные, колбасные, мясо, рыба, полуфабрикаты). Тара, в которой привозят продукты с комбината питания, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Маркировка перевозимой пищевой продукции и используемой для перевозки тары должна осуществляться в соответствии с требованиями технических регламентов в части маркировки, в том числе по отдельным видам пищевой продукции.

15.5. Лица, сопровождающие сырье и пищевые продукты, в пути следования и на момент погрузки и выгрузки должны находиться в чистой спецодежде (халат, головной убор, рукавицы). Шофер-экспедитор (экспедитор), шофер-грузчик должен иметь в наличии медицинскую книжку установленного образца с предусмотренными отметками о прохождении медицинских осмотров, вакцинации, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

15.6. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных организаций должен осуществляться при наличии документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов.

15.7. Все поступающие сырье и пищевые продукты должны иметь маркировочный ярлык в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Информация о пищевой продукции (маркировка), наносится на потребительскую, транспортную упаковку. В маркировке должны содержаться следующие сведения: наименование, количество, дата изготовления, срок годности, условия хранения пищевой продукции, наименование и место нахождения изготовителя (индивидуального предпринимателя) пищевой продукции. Кроме того, маркировка транспортной упаковки должна содержать сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции, а маркировка потребительской упаковки - информацию о составе пищевой продукции, рекомендации и (или) ограничения по ее использованию, показатели пищевой ценности продукции, единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза. Принимая во внимание, что на предприятиях операторов питания может происходить расфасовка и упаковка продукции, на этикетках или листах-вкладышах такой

продукции помимо информации, указанной в маркировке изготовителя, дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами - дата и время упаковки. Информация, нанесенная на маркировочный ярлык, должна быть разборчива и читаема. Все маркировочные ярлыки следует сохранять в течение 48 часов после полного использования продукта.

15.8. Остаточный срок годности поступающей продукции важный показатель, гарантирующий сохранение свойств, заявленных изготовителем, в период нахождения на пищеблоке образовательной организации при соблюдении условий хранения. Рекомендуется устанавливать в качестве требования к организатору питания обеспечение пищевыми продуктами с остаточным сроком годности не менее 50% от установленного изготовителем, для продуктов со сроком годности до 10 суток - не менее 30% от установленного изготовителем срока годности.

15.9. Для хранения принимаются пищевые продукты и продовольственное сырье, соответствующие требованиям нормативной и технической документации. Упаковка и тара должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и нарушений целостности.

15.10. Качество поступающей продукции оценивается по органолептическим показателям. Не подлежит приемке продукция с признаками гнили, плесени, нехарактерным запахом и внешним видом. Не должны приниматься яйца с загрязненной или битой скорлупой, консервы с нарушением герметичности банок, деформированные, ржавые, банки без этикеток.

15.11. Вес поступающей продукции и количество мест должны соответствовать данным, указанным в товарно-транспортной накладной.

15.12. Количество принимаемых скоропортящихся, замороженных и особо скоропортящихся пищевых продуктов должно соответствовать объему работающего холодильного оборудования.

15.13. При выявлении поставки некачественной продукции заведующий производством должен оформить возврат продукции. Для этого некачественные продукты подписываются «Возврат», ставится дата и подпись заведующего производством и ответственного по питанию.

15.14. О случаях возврата продуктов заведующий производством сообщает оператору питания.

15.15. Для контроля качества поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой.

15.16. С целью обеспечения прослеживаемости пищевой продукции на всех этапах её движения, в журналах бракеража (входной контроль) в графе «Наименование пищевых продуктов» дополнительно указывается наименование изготовителя, фасовка единицы продукции в кг (г, л, мл), а также номер партии (при наличии).

15.17. Ответственным за принятие необходимых мер для установления качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, соблюдению требований технических регламентов и санитарно-эпидемиологических требований при их хранении, а также реализации продукции и готовых блюд, является заведующий производством пищеблока общеобразовательной организации.

15.18. После проверки качества и количества поступившее сырье и пищевые продукты взвешиваются на напольных грузовых весах и доставляются к местам их

хранения (использования).

15.19. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативной и технической документацией при заданных параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

15.20. При поступлении на пищеблок продукция освобождается от транспортной тары и хранится в упаковке производителя. При необходимости - переключается в чистую промаркированную в соответствии с видом продукта производственную емкость (тару).

15.21. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов должны иметь высоту от пола не менее 15 см, легко поддаваться проведению влажной уборки. Расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

15.22. Запрещается хранить пищевые продукты:

- на полу;
- на лестничных пролетах;
- в подсобных помещениях, раздевалках, коридорах;
- рядом с моющими и дезинфицирующими средствами.

15.23. При хранении продукции, в целях предупреждения риска перекрестного инфицирования, необходимо строго соблюдать принципы зонирования и товарного соседства. Сырье и готовые продукты, обработанные и невымытые овощи и фрукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. На пищеблоках малокомплектных школ, имеющих одну холодильную камеру, допускается совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства. На верхних полках следует размещать отобранную суточную пробу, готовую продукцию, кисломолочные продукты, масло сливочное, гастрономию. Внизу хранят продукцию в стеклянной таре, овощи и фрукты (исключая корнеплоды), сырое мясо, рыбу, яйца.

15.24. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать условия хранения и сроки годности (условия хранения отдельных видов приведены в Приложении № 25 к настоящему Стандарту).

15.25. Среднетемпературное холодильное оборудование должно работать в режиме от +2° до +6°С, низкотемпературное - не выше -18°С.

15.26. Нарушением температурных режимов хранения является:

- работа холодильного оборудования с нарушением должного нагревания или охлаждения;
- хранение продуктов вне холодильных камер;
- передерживание продуктов при комнатных температурах.

15.27. Контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов в холодильном оборудовании и складских помещениях производится ежедневно. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается. С целью контроля соблюдения условий хранения необходимо вести регистрацию (запись) температурно-влажностных условий хранения. Показания психрометров и контрольных термометров заносятся в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» и «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» (рекомендуемая форма журналов приведена в Приложениях 2, 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

15.28. 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/договоре.

15.29. Для обеспечения качества и безопасности питания формируется межведомственная система контроля качества организации питания, функционирование которой осуществляется на основе ежегодных планов организации и проведения периодических лабораторных исследований безопасности готовых блюд и пищевых продуктов, применяемых для питания обучающихся в образовательных организациях, совместно с территориальными органами Роспотребнадзора, Россельхознадзора и независимыми аккредитованными организациями, ежегодно определяемыми на конкурсной основе.

15.30. Объектами контроля являются: производство продуктов, товаропроводящая инфраструктура, столовые, сырье, продукты, готовая пища, услуги специализированных предприятий питания.

15.31. Для контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий непосредственно на предприятиях общественного питания на постоянной основе осуществляется производственный контроль.

15.32. Производственный контроль проводят исполнители услуг по организации питания обучающихся:

- руководители общеобразовательных организаций при условии поставок пищевой продукции по заключенным ими договорам (контрактам);
- юридические лица и индивидуальные предприниматели, осуществляющие оказание услуг по организации питания обучающихся (операторы питания).

15.33. Основными целями осуществления производственного контроля являются обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия на комбинатах питания и пищеблоках общеобразовательных организаций (далее - объекты), обеспечение качества и безопасности вырабатываемой и реализуемой пищевой продукции, на основании разработанной и утвержденной программы производственного контроля.

15.34. Основными задачами производственного контроля являются:

- обеспечение соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, предусмотренных действующим законодательством;
- предотвращение санитарных правонарушений на объекте;
- предупреждение (профилактика) инфекционных заболеваний, в том числе острых кишечных инфекций, и неинфекционных заболеваний, в частности, пищевых отравлений;
- организация визуального и лабораторно-инструментального контроля за качеством и безопасностью пищевой продукции;
- организация контроля за соблюдением требований нормативных документов при транспортировке, приеме, хранении, производстве, расфасовке и реализации пищевой продукции, личной гигиены персонала и своевременным прохождением медицинских осмотров;
- разработка предложений и рекомендаций по приведению объекта в

соответствие с санитарными нормами и осуществление контроля за их выполнением;

- недопущение в питание обучающихся фальсифицированной и опасной продукции.

15.35. При организации системы производственного контроля за соблюдением требований к пищевой продукции необходимо выполнить ряд организационных мероприятий:

- сформировать базу официально изданных и действующих нормативно технических документов (технические регламенты, федеральные законы, санитарные правила и нормы, гигиенические нормативы, ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, и т.д.);

- определить перечень специалистов, ответственных за организацию и проведение производственного контроля;

- оформить контрольно-учетную документацию;

- определить алгоритм деятельности при возникновении чрезвычайных ситуаций;

- провести анализ опасных факторов при производстве пищевых продуктов (основных, вспомогательных) и определить критические контрольные точки;²

- определить структуру, порядок и объёмы проведения лабораторно-инструментальных исследований и измерений, периодичность их проведения, методики исследований и измерений, лабораторную базу;

- разработать программу производственного контроля на комбинате питания (в общеобразовательной организации, осуществляющей питание самостоятельно).

15.36. При разработке программы производственного контроля учитываются производственные мощности, планировка зданий и сооружений, оборудования (холодильное, технологическое, санитарно-техническое), структура организации, обеспеченность кадрами, в том числе специалистами, осуществляющими производственный контроль.

15.37. При проведении производственного контроля следует руководствоваться принципом комплексности - совмещение контрольных проверок (визуальный контроль) с инструментальными замерами, лабораторными исследованиями, испытаниями (лабораторно-инструментальный контроль).

15.38. Визуальный контроль по программе производственного контроля проводится специально уполномоченными должностными лицами собственной организации или с привлечением на договорной основе специалистов профильных организаций. Визуальный контроль проводится в форме контрольных проверок соблюдения требований технических регламентов и санитарных правил и норм, относящихся к обеспечению санитарно-противоэпидемического режима на объекте.

15.39. Лабораторно-инструментальный контроль осуществляется с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований и измерений для объективной характеристики физических, химических и биологических факторов, способных оказать неблагоприятное воздействие на здоровье человека. Контроль осуществляется операторами питания самостоятельно, при наличии у них соответствующей лаборатории, либо с привлечением сторонней лаборатории.

15.40. Программа производственного контроля состоит из титульной части,

² Критические контрольные точки - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском; этап, где можно применить контроль, важный для недопущения или исключения угрозы безопасности.

пояснительной записки с описанием структуры и организации производственного контроля, собственно программы (плана) производственного контроля и приложений (основное описание структуры программы производственного контроля, включая графическую схему технологического процесса с указанием контрольных критических точек (Приложение № 26 к Настоящему Стандарту).

15.41. Мероприятия и периодичность производственного контроля приведены в Приложении № 27 к настоящему Стандарту.

15.42. Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований на пищеблоках общеобразовательных организаций приведена в Приложении 28 к настоящему Стандарту.

15.43. Программу производственного контроля утверждает руководитель организации - исполнитель услуги (при организации питания через аутсорсинг программа согласовывается с руководителем общеобразовательной организации).

15.44. Показатели эффективности производственного контроля:

- выпуск и реализация качественной и безопасной для здоровья обучающихся продукции;

- отсутствие случаев кишечных инфекций и пищевых отравлений;

- улучшение санитарно-технического состояния объектов;

- отсутствие неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных исследований, измерений, испытаний или снижение их удельного веса (отдельно по каждому объекту исследований);

- снижение или отсутствие объема забракованной продукции;

- улучшение условий труда, в том числе снижение числа случаев временной утраты трудоспособности и числа календарных дней временной утраты трудоспособности на 100 работающих относительно предыдущего периода;

- наличие и динамика дисциплинарных мер воздействия на работников по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия за отчетный период;

- отсутствие предписаний, фактов приостановления деятельности объектов и отдельных подразделений (цехов), связанное с выявлением нарушения санитарных норм и правил.

15.45. Операторы питания (общеобразовательные организации, осуществляющие питание самостоятельно) при выявлении нарушений санитарных правил в производственных цехах и на продовольственных складах должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить, либо прекратить их деятельность или выполнение отдельных видов работ;

- прекратить реализацию пищевых продуктов, не соответствующих установленным требованиям.

15.46. По результатам производственного контроля ведется учетно-отчетная документация по формам, утверждаемым руководителем организации. Основной формой учетно-отчетной документации по результатам производственного контроля является отчет за год. Отчет составляется в свободной форме по пунктам программы производственного контроля. В годовом отчете указывается количество проведенных в рамках программы проверок, мероприятий (визуальный контроль), проводится анализ результатов лабораторных и инструментальных исследований по каждому разделу программы производственного контроля, отмечаются принятые меры по выявленным нарушениям, при необходимости вносятся изменения в программу

производственного контроля.

16. Требования к технологическому процессу приготовления блюд

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

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

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

16.4. Производство полуфабрикатов и готовых блюд при индустриальных способах приготовления блюд осуществляется на основании нормативно-технической документации (стандартов, в том числе стандартов предприятий, технических условий) и требований, предъявляемых к предприятиям пищевой промышленности и продукции, производимой ими, на предприятиях следующих типов:

- индустриальные комбинаты по производству полуфабрикатов и готовых блюд на основе современных технологий, обеспечивающие крупносерийное производство (от 50 до 100 и более тыс. порций в сутки) полуфабрикатов различной степени готовности и готовых блюд, предназначенных для снабжения доготовочных и раздаточных предприятий;

- специализированные цеха предприятий пищевой промышленности по производству отдельных видов полуфабрикатов и (или) готовых блюд для организации детского питания;

- производственно-логистические центры - пищевые производственные комплексы, предназначенные для формирования рационов питания на основе продукции индустриальных комбинатов и предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности и их поставки в предприятия, организующие питание непосредственно в общеобразовательных организациях, а также производства отдельных видов полуфабрикатов различной степени готовности и готовых блюд;

- специализированные цеха базовых столовых по производству отдельных видов полуфабрикатов и, как исключение, готовых блюд по промышленным технологиям на основании нормативно-технической документации для пищевых продуктов, как правило, с применением охлаждения и вакуумирования.

16.5. Реализация продукции при индустриальных способах производства

осуществляется через доготовочные и раздаточные столовые (буфеты - раздаточные).

16.6. Производство полуфабрикатов и готовых блюд при традиционных способах приготовления блюд осуществляется на предприятиях общественного питания в общеобразовательных организациях следующих типов:

- комбинаты школьного питания, производящие полуфабрикаты и готовые блюда на основе традиционных технологий, с ограниченными сроками годности, а также формирования рационов питания, готовых к употреблению, для буфетов-раздаточных и поставки в доготовочные и сырьевые столовые отдельных видов полуфабрикатов и необходимого сырья для приготовления пищи на месте;

- базовые столовые для производства кулинарной продукции питания, снабжения доготовочных и раздаточных предприятий (полуфабрикаты, блюда в горячем виде и охлажденные холодные закуски без заправки, с реализацией от момента изготовления в течение 2 часов);

- доготовочные столовые - организации общественного питания общеобразовательных организаций, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

- столовые общеобразовательных организаций полного цикла, работающие на продовольственном сырье, которые производят кулинарную продукцию для реализации на месте.

16.7. Различают следующие методы организации обслуживания обучающихся и воспитанников в пунктах питания общеобразовательных организаций:

- по организации выдачи пищи - предварительного накрытия столов, с использованием линий раздачи, в том числе «шведский» стол;

- по доступности выбора блюд: без выбора, со свободным выбором блюд, ограниченным выбором блюд (комплексные меню), предварительным заказом.

16.8. Методы организации обслуживания применяются в зависимости от типа организации, ее технической оснащенности, способа организации питания и других факторов. Перспективными методами обслуживания питающихся в общеобразовательных организациях являются методы с использованием линий раздачи пищи (за исключением обучающихся младших классов общеобразовательных организаций) и возможностью выбора блюд.

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

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

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

16.10. Ответственность за соблюдение требований санитарных правил при работе на пищеблоке, соблюдение технологии приготовления блюд, норм выдачи несет заведующий производством.

16.11. Заведующий производством контролирует процесс работы сотрудников пищеблока, следит, чтобы сотрудники соблюдали санитарные правила, правила личной гигиены, правила пожарной безопасности, внутренние стандарты организации.

16.12. Основные обязанности заведующего производства приведены в Приложении № 29 к настоящему Стандарту.

16.13. Расчетом и распределением продуктов, необходимых для приготовления

блюд, приготовлением наиболее сложных блюд занимается заведующий производством лично.

16.14. Повара приступают к обработке продукции и приготовлению блюд только после изучения технологических карт (техничко-технологических карт, стандартов предприятия, технологических инструкций или других технических документов), для выполнения технологических операций подготавливают и используют посуду и инвентарь в соответствии с маркировкой.

16.15. Технологическая карта - документ, содержащий рецептуру и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий.

16.16. Технологическая карта включает информацию: номер карты, наименование блюда, ссылку на Сборник рецептов, наименование используемой продукции (сырья), расход сырья на 1 порцию (с делением на массу брутто и массу нетто), выход полуфабриката, выход готовых блюд, химический состав блюда на 100 граммов, технологию приготовления. Технологические карты заверяются технологом и руководителем предприятия (форма технологической карты и примеры ее заполнения указаны в Приложении № 30 к настоящему Стандарту).

16.17. Типовые технологические карты к меню для наглядности размещаются в свободном доступе на сайте Министерства для использования общеобразовательными организациями при организации питания.

17. Первичная обработка пищевых продуктов.

17.1. Обработка разных групп продуктов осуществляется в отдельных цехах, оснащенных промаркированными производственными столами, ваннами, разделочным инвентарем, необходимым холодильным и технологическим оборудованием.

17.2. На пищеблоках общеобразовательных организаций обработка продуктов и осуществление всех производственных процессов по приготовлению должны выполняться в соответствии с действующими санитарными правилами.

17.3. В случае отсутствия цехового деления допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении с выделением зон, на разных столах, с применением отдельного промаркированного оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды. Пищеблок такого типа должен получать полуфабрикаты высокой степени готовности (очищенные овощи) и продукцию высокой степени готовности.

17.4. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин) при обработке разных видов продуктов - сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку. При использовании одного универсального привода необходимо строго контролировать соблюдение поточности технологических процессов. Например, если привод расположен в сырьевом цехе (овощном или мясорыбном), то обработка на нем готовой продукции недопустима, даже при наличии сменных насадок.

17.5. При отсутствии условий (при наличии одного цеха и одной производственной ванны), первичная обработка продуктов возможна в промаркированных емкостях с соблюдением последовательности обработки:

- 1) овощи, не подлежащие термической обработке,
- 2) крупы,
- 3) мясная продукция (мясо, рыба, птица),

4) яйцо,

5) овощи, подлежащие термической обработке (корнеплоды).

17.6. Для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, птицы, рыбы, яиц) не используют моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной и столовой посуды, раковины для мытья рук.

17.7. Условия обработки и приготовления отдельных видов пищевой продукции приведены в Приложении № 31 к настоящему Стандарту.

17.8. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков должна соответствовать технологическим документам.

17.9. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

17.10. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/-2°C. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

17.11. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

17.12. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4±2 °С не более 30 минут.

17.13. После приготовления блюд производят отбор и хранение суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню. Пищевые продукты промышленного производства, фрукты, хлеб также отбираются в пробу в соответствии с меню. Порционные блюда отбираются в полном объеме; первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

17.14. Пробу отбирают из котла стерильными, прокипяченными ложками в промаркированную стерильную, прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися металлическими крышками.

17.15. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или полке (при отсутствии отдельного холодильного оборудования) при температуре 4 ±2°C.

17.16. Отбор суточной пробы осуществляется работником пищеблока (заведующим производством или поваром). Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет заведующий производством, ответственный по питанию и медицинский работник (при наличии его в общеобразовательной организации).

17.17. Суточная проба нужна не только для контроля соблюдения технологии приготовления блюд, но и для того, чтобы в случае возникновения групповых заболеваний острыми кишечными инфекциями в общеобразовательной организации исследовать эти пробы на наличие патогенной микрофлоры и установить истинные причины заболевания или исключить пищевой путь передачи инфекции. При возникновении подозрения на инфекционные заболевания забрать с пищеблока отобранные суточные пробы может только представитель Роспотребнадзора при предъявлении постановления. Представитель общеобразовательной организации и иные лица не имеют права изымать суточную пробу.

17.18. Особенности отбора суточной пробы:

- гарниры помещаются в отдельную от основного блюда посуду;

- банки с отобранными пробами сразу закрываются крышками

(прокипяченными), маркируются (с указанием наименования приема пищи и даты отбора);

- фрукты помещаются в банку в целом виде, не разрезанными, банки с фруктами так же плотно закрываются крышками.

17.19. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи, даты отбора. Рекомендуются также указывать наименование блюда (например: завтрак 23.05.2021 щи из свежей капусты).

17.20. В общеобразовательной организации издается приказ о работе бракеражной комиссии, с назначением лиц, ответственных за проведение бракеража готовых блюд. В состав бракеражной комиссии должно входить не менее трех человек, как привило, это заведующий производством, ответственный по питанию, медицинский работник (при его наличии). В состав бракеражной комиссии должны включаться представители родительских комитетов и общественные контролеры. Состав комиссии должен предусматривать дополнительное количество человек от общеобразовательной организации на случай отсутствия кого-либо из членов.

17.21. Выдача готовой пищи обучающимся общеобразовательных организаций осуществляется только после оценки ее качества членами бракеражной комиссии. Оценка качества готовых блюд проводится сразу после приготовления пищи.

17.22. Результаты бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (Приложение № 32 к настоящему Стандарту). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню. В случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

17.23. Оценка качества приготовленных блюд осуществляется органолептическим путем.

Параметры органолептической оценки приведены в Приложении № 33 к настоящему Стандарту.

17.24. К реализации допустимы блюда, которые оценены как «отлично» (5 баллов), «хорошо» (4 балла), «удовлетворительно» (3 балла).

17.25. Если готовому блюду присваивается оценка «хорошо» и «удовлетворительно», то выявленные дефекты необходимо указывать в скобках, рядом с оценкой в колонке «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия».

17.26. Если дефекты готового блюда возможно устранить, то данная информация записывается в скобках, после фразы «Выдача разрешена» в колонке «Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия».

17.27. Если готовому блюду присваивается оценка «неудовлетворительно» (брак), то факты запрещения к реализации готового блюда указываются в колонке «Примечание».

17.28. Образец заполнения бракеражного журнала указан в Приложении № 32 к настоящему Стандарту.

17.29. При проведении бракеража готовых блюд учитывают:

1) для органолептической оценки супов необходимо аккуратно перемешать суп, уделить внимание наличию всех входящих в рецептуру ингредиентов и их форме нарезки, вкусу каждого и вкусу супа в целом. При оценке супов-пюре анализируют консистенцию и однородность супа;

2) при оценке блюд из овощей обращают внимание на цвет, запах, выраженный вкус овощей, однородность формы нарезки, овощи не должны быть переваренными;

3) при оценке блюд из макаронных изделий уделяют внимание текстуре макарон - разваренности и слипаемости;

4) при оценке блюд из рубленного мяса, птицы, рыбы смотрят форму изделия, консистенция должна быть однородной, изделие должно быть сочным, без разрывов на поверхности. Не допустим розово-красный оттенок изделия на разрезе, посторонний (кислый, затхлый) запах;

5) консистенция изделий из творога и яиц должна быть мягкая, без лишних (не промешанных) частей, поверхность - характерная для данных блюд;

б) блюда из теста оценивают по внешнему виду (соответствию установленной формы), состоянию поверхности, пропеченности, отсутствию «непромеса» (закала).

17.30. Раздача (выдача) готовых блюд осуществляется с использованием весового оборудования и инвентаря с мерной меткой объема. Сотрудники, осуществляющие раздачу, должны пользоваться одноразовыми перчатками.

17.31. Контрольное взвешивание порционных блюд - котлет, биточков, рыбы или птицы куском - определяется взвешиванием 10 порций вместе, при этом допустимые отклонения +/-3% от общего веса.

17.33. В общеобразовательных организациях обслуживание обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

17.33. Привлечение для осуществления предварительного накрытия столов (сервировки) обучающихся старше 14 лет может осуществляться в случае обеспечения действующих санитарно-гигиенических требований и запретов, с учетом текущей санитарно-эпидемиологической обстановки по решению учредителя общеобразовательной организации.

17.34. За 5 минут до начала перемены работниками раздачи производится порционирование горячих блюд на стол и розлив напитков.

17.35. Необходимо следить за соблюдением равномерности распределения ингредиентов в супе и плодов в напитках.

17.36. При подаче основного горячего блюда и гарнира следует сначала порционировать в тарелку гарнир, а затем основное второе блюдо и поливать соусом.

17.37. Если столовая общеобразовательной организации организована по типу буфет-раздаточной, то перед раздачей блюд необходимо обработать привезенный термос с питанием чистой ветошью. Перетаривание и повторный разогрев привезенных блюд запрещен. Блюда, привезенные в гастроемкостях и изотермических боксах, извлекаются из изотермического бокса, гастроемкость помещается на мармит для вторых блюд с целью поддержания температуры раздачи. Салаты заправляются маслом непосредственно перед раздачей и помещаются в порционном виде в холодильную витрину.

18. Требования и нормативы оснащения пищеблоков столовых оборудованием, мебелью и кухонным инвентарём в зависимости от особенностей и показателей образовательной организации, влияющих на значения таких нормативов. Методика и сроки проведения аудита пищеблоков и обеденных залов оснащённости технологическим оборудованием и инвентарём

18.1. Оборудование и инвентарь должны быть выполнены из материалов, соответствующих гигиеническим требованиям.

18.2. Оснащение технологическим оборудованием и инвентарём

производственных, складских и административно-бытовых помещений пищеблоков осуществляется на основе разработки типовых (индивидуальных) технологических проектов с учетом рекомендаций уполномоченного федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации, защиты прав потребителей на потребительском рынке.

18.3. Во всех общеобразовательных организациях должны вестись паспорта предприятия питания, отражающие состояние материально-технической базы, проведения технического обслуживания и ремонта и другое.

18.4. Материалы по разработке требований к оформлению паспортов пищеблоков столовых общеобразовательных организаций, а также примерные нормативы их оснащения оборудованием приведены в Приложениях №№ 34-41 к настоящему Стандарту.

18.5. На основании «Методики технического аудита (паспортизации) производственных цехов и обеденных залов общеобразовательных организаций», заполняется в электронном виде «Лист отчетности аудитора» (Приложение № 34 к настоящему Стандарту), к которому прилагаются соответствующие заполненные электронные формы и полученные копии документов, свод которых является паспортом объекта питания общеобразовательной организации.

18.6. Паспорт объекта питания содержит:

- заполненные в электронном виде Формы:

1) Форма 1М - основные характеристики объекта питания (Приложение № 35 к настоящему Стандарту);

2) Форма 2М - состав и площади цехов и помещений объекта питания (Приложение № 36 к настоящему Стандарту);

3) Форма 3М - сведения о наличии и сроках эксплуатации оборудования объекта питания (Приложение № 37 к настоящему Стандарту);

4) Форма 4М - перечень теплового, механического и холодильного оборудования пищеблока и его характеристика (Приложение № 38 к настоящему Стандарту);

- копии полученных документов, выполненные эскизы и фотографии.

18.7. Правила заполнения Формы 4М «Перечень теплового, механического и холодильного оборудования пищеблока и его характеристика» представлены в Приложении № 39 к настоящему Стандарту.

18.8. Вариант норм укомплектования столовых общеобразовательных организаций оборудованием для обеспечения выполнения обязательных требований по организации горячего питания представлен в Приложении № 40 к настоящему Стандарту.

18.9. Вариант норм укомплектования столовых общеобразовательных организаций оборудованием для обеспечения выполнения требований по организации горячего питания с учётом утвержденных принципов здорового питания представлен в Приложении № 41 к настоящему Стандарту.

19. Требования к управлению организацией питания с учетом типов и видов образовательных организаций, способа организации питания

19.1. Управление обеспечением обучающихся питанием - комплекс мероприятий, проводимых учредителями общеобразовательных организаций и

уполномоченными государственными органами исполнительной власти (органами местного самоуправления) по:

- государственному регулированию и государственной поддержке данной сферы;
- нормированию и планированию питания;
- разработке и реализации целевых программ совершенствования питания;
- разработке методик определения стоимости питания различных категорий потребителей и обоснования объемов финансирования питания льготных категорий граждан;
- установлению порядка финансирования и нормативов создания, содержания, развития и возобновления материально-технической базы для организации питания;
- определению эффективных способов размещения заказов, проведения конкурсного отбора;
- разработке типовых контрактов и типовых условий контрактов в сфере здорового питания обучающихся, определению порядка проведения независимой оценки качества оказания услуг и поступающих пищевых продуктов в соответствии с законодательством о контрактной системе;
- разработке типовых ассортиментных перечней пищевых продуктов и сырья и типовых меню для организации питания обучающихся;
- развитию механизмов государственно-частного партнерства и концессий в данной сфере;
- разработке технологий целевого производства специализированной пищевой продукции;
- организации ведомственного и общественного контроля;
- развитию и внедрению современных информационных технологий;
- мониторингу состояния питания;
- контролю за соблюдением поставщиками пищевой продукции, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, оказывающими услуги по организации питания, своих обязанностей в рамках заключенных контрактов (договоров);
- финансированию создания, содержания, развития и возобновления материально-технической базы для организации питания обучающихся;
- финансированию питания отдельных категорий обучающихся.

19.2. Организация питания в общеобразовательных организациях осуществляется в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации и включает комплекс мероприятий по:

- непосредственному планированию питания, приготовлению и выдаче пищи;
- текущему содержанию материально-технической базы;
- соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, организации производственного контроля;
- ежедневному контролю за качеством пищи и полновесностью порций;
- по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи;
- взаимодействию с соответствующими органами власти, обучающимися и их полномочными представителями;
- профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

19.3. Формы организации питания обучающихся в общеобразовательных

организациях: штатным подразделением по организации питания, подчиненным руководителю общеобразовательной организации или специализированными предприятиями по организации питания, выполняющими услуги по организации питания по договору (форма передачи функции организации питания сторонней организации - аутсорсинг). Перспективной формой организации питания является передача функции организации питания сторонней организации, при которой обеспечивается минимальное отвлечение персонала общеобразовательной организации от выполнения хозяйственных функций, формируются условия для развития конкуренции в данной сфере и снижения бюджетных затрат на организацию питания.

19.4. В зависимости от формы организации питания ответственность в данной сфере возлагается на руководителя общеобразовательной организации:

- при организации питания через штатные подразделения - за выполнение всего комплекса мероприятий по организации питания;

- при передаче функции организации питания сторонней организации (на аутсорсинг):

- за выполнение функций получателя услуг;

- организацию контроля за выполнением исполнителем услуг договорных обязательств;

- согласование ежедневного меню;

- организацию приема пищи обучающимися, полноту охвата обучающихся горячим питанием;

- ежедневный контроль за качеством пищи, полновесностью порций и витаминизацией блюд;

- проведению мероприятий по профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;

- проведению мероприятий по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи;

- взаимодействию с соответствующими органами исполнительной власти, обучающимися и их полномочными представителями.

Если общеобразовательная организация оказывает услуги по питанию самостоятельно, то контрольные функции получателя услуг должен выполнять учредитель такой организации.

19.5. При организации питания через аутсорсинг на исполнителей услуг (специализированные предприятия) возлагается ответственность:

- за непосредственное планирование питания, приготовление и выдачу пищи;

- текущее содержание материально-технической базы;

- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, организацию производственного контроля, обеспечение безопасности и качества пищи, полновесности порций и выполнение других требований, определяемых контрактом.

19.6. Для непосредственного управления и контроля за организацией питания руководитель общеобразовательной организации может назначать ответственных должностных лиц из числа преподавательского и административно-управленческого персонала.

19.7. Функции по управлению в данной сфере на муниципальном и областном уровне определяются для следующих органов управления: финансово-экономических, образования и науки, здравоохранения, агропромышленного комплекса, социальной защиты, культуры, спорта, управления имуществом и др.

19.8. Управление обеспечением и организацией питания в общеобразовательных организациях муниципального образования осуществляется специальным подразделением органов местного самоуправления или возлагается на одно из имеющихся подразделений. Для непосредственного управления и контроля за организацией питания в муниципальных образованиях должно быть не менее одной штатной должности специалиста по организации питания с соответствующей квалификаций.

19.9. На областном уровне предусматривается формирование специализированного органа управления (управления или отдела, группы социального питания).

19.10. При организации управления осуществляется долгосрочное (перспективное) планирование финансирования и организации поставок (услуг), развивается государственно-частного партнерства, проводятся пилотные проекты.

19.11. Долгосрочное планирование на период 3-5 лет осуществляется на основе разработки регионального и муниципальных программ совершенствования организации питания в общеобразовательных организациях и планов действий по внедрению настоящего Стандарта.

19.12. Краткосрочное планирование осуществляется на период 1-2 года в форме планов мероприятий органов управления на муниципальном уровне в соответствии с их функциями.

19.13. Создание и обеспечение функционирования системы управления реализацией мероприятий по внедрению настоящего Стандарта осуществляется Министерством, совместно с муниципальными органами управления образования.

19.14. Обеспечение системной координации по организации качественного и доступного горячего питания в общеобразовательных организациях осуществляется Министерством на основе постоянной консультационно-методической помощи, организационно-технической поддержки за счет создания государственного научно-методического центра или базового ресурсного центра по координации деятельности по совершенствованию организации качественного и доступного горячего питания обучающихся, повышению квалификации кадров, формированию у обучающихся и их родителей, а также педагогов культуры здорового питания, развития цифровой системы управления совершенствованием организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях; применения систем дистанционного обучения для специалистов всех уровней управления в сфере организации питания в образовательных организациях.

19.15. Основными показателями мониторинга, характеризующими эффективность проводимых мероприятий, являются состояние здоровья обучающихся; сбалансированность фактических рационов питания, доля обучающихся, обеспеченных сбалансированным горячим питанием; доля обучающихся и их родителей, удовлетворенных качеством и доступностью горячего питания.

19.16. В ходе мониторинга оценивается наличие штатных должностей специалистов по организации питания в органах управления и квалификация данных специалистов.

19.17. Мониторинг осуществляется с привлечением в установленном порядке независимых специализированных организаций.

19.18. Для организации мониторинга и обеспечения контроля со стороны родителей на предмет соответствия примерного меню и фактического меню

руководители общеобразовательных организаций обеспечивают ежедневное размещение меню на следующий день на специализированных сайтах и сайтах школ, доступ в установленном порядке родителей в помещение для приема пищи обучающимися.

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

20.1. 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».

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

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

20.4. При этом зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.

20.5. Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений организаций питания общеобразовательных организаций не должно превышать предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны, установленные гигиеническими нормативами СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

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

20.7. Уровни шума в производственных помещениях не должны превышать установленные и применимые для организаций общественного питания гигиенические нормативы.

20.8. 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»; приказом Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры».

20.9. Профилактические прививки персонала против инфекционных

заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок (Приказ Минздрава России от 21.03.2014 № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»).

20.10. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

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

20.12. Подготовка специалистов для предприятий по обеспечению питанием в образовательных 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.

20.13. 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.

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

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

20.16. 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» и опыт практической работы в общественном питании или пищевой промышленности не менее 5 лет;

- повышение квалификации специалиста один раз в пять лет.

20.17. 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 один раз в пять лет в области детского, диетического и функционального питания.

20.18. 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.

21. Требования к экономическим условиям организации питания в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях

21.1. Требования к нормативам, способам и формам финансирования питания обучающихся за счет родительских средств, а также из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников:

21.2. Источниками финансового обеспечения питания обучающихся (воспитанников) в общеобразовательных организациях являются:

- средства бюджетов бюджетной системы Российской Федерации;
- благотворительные взносы и пожертвования;
- средства потребителей услуг при предоставлении услуг за плату или частичную плату;

- доходы от предпринимательской и иной приносящей доход деятельности, осуществляемой организациями, а также иные не запрещенные законом источники.

21.3. Финансовое обеспечение организации питания в общеобразовательных организациях, в которых оказываются услуги по питанию обучающихся, находящихся в ведении субъекта Российской Федерации осуществляется в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации за счет средств, поступающих из бюджета субъекта Российской Федерации (в том числе за

счет субсидий из федерального бюджета), а также за счет средств потребителей услуг при предоставлении услуг за плату или частичную плату.

21.4. Финансовое обеспечение организации питания в общеобразовательных организациях, в которых оказываются услуги по питанию обучающихся, находящихся в ведении органов местного самоуправления, осуществляется в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации за счет средств, поступающих из бюджета местных органов самоуправления и субъекта Российской Федерации (в том числе за счет субсидий из федерального бюджета), а также за счет средств потребителей услуг при предоставлении услуг за плату или частичную плату.

21.5. Орган местного самоуправления может установить для расчета мер социальной поддержки отличные от установленных региональных нормативов (стандартов) и стоимости услуг, дополнительные категории граждан для получения социальной поддержки, если это улучшает положение обучающихся, получающих такие услуги и меры социальной поддержки. Дополнительные расходы на предоставление указанных в настоящей части субсидий финансируются за счет средств местного бюджета.

21.6. Финансирование деятельности, связанной с обеспечением материально-технической базы и оплаты труда работников, осуществляющих приготовление пищи и питание обучающихся, производственных и других расходов по организации питания обучающихся осуществляют учредители соответствующих организаций.

21.7. Финансирование питания за счет личных средств граждан осуществляется на основе договора, заключаемого:

- между гражданином и учреждением (организацией), в которой находится такое лицо при оказании услуг по организации питания учреждением (организацией), в которой находятся отдельные категории граждан, самостоятельно;

- между гражданином и исполнителем услуг при оказании услуг по организации питания через аутсорсинг специализированной организацией, при соблюдении требований, установленных нормативными правовыми актами.

21.8. Органами государственной власти Амурской области, органами местного самоуправления или общеобразовательными организациями устанавливаются категории обучающихся (воспитанников), питание которых осуществляется полностью или частично за счет средств соответствующих бюджетов.

21.9. При организации питания в общеобразовательных организациях, государственными органами исполнительной власти и органами местного самоуправления определяется размер субсидий бюджету на бесплатное питание льготных категорий обучающихся и субсидий бюджету на частичное или полное финансирование отдельных видов расходов по организации питания других категорий питающихся. Общий объем субсидий определяется как сумма субсидий для каждой из льготных категорий обучающихся, получающих бесплатное питание (или частично оплачиваемое питание). Расчеты по каждой из льготных категорий обучающихся учитывают количество обучающихся данной категории, стоимость обеспечения питанием на 1-ого обучающегося (по приемам пищи, возрастам, типам общеобразовательных организаций) в день, прогнозируемое количество дней фактического обеспечения питанием (с учетом коэффициента посещаемости) в году.

21.10. Прогнозируемое количество обучающихся фактического обеспечения питанием (с учетом коэффициента посещаемости) в год в конкретных общеобразовательных организациях может быть меньше применяемого при

определении размера субсидий, выделяемой из федерального или областного бюджета. В связи с этим, учредители общеобразовательных организаций могут устанавливать стоимость обеспечения питанием на 1-ого обучающегося по программам начального общего образования в день выше установленного постановлением Правительства области (с учетом установленного софинансирования из областного бюджета) на обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся по программам начального общего образования из расчета на 1 обучающегося.

21.11. Органами государственной власти Амурской области, местными органами власти утверждаются нормы расхода бюджетных средств на питание на 1-ого обучающегося (по приемам пищи, возрастам, типам образовательных организаций) в день исходя из сложившейся в регионе средней стоимости продуктов питания (по данным органов Росстата) в соответствии с установленными настоящим Стандартом размерами обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных организациях, а также расходов по приготовлению и выдаче пищи, транспортных расходов и т.д.

21.12. Определение нормы расходов на обеспечение горячим питанием на 1-го обучающегося в день осуществляется на основе:

- данных государственной статистической отчетности, реестра контрактов/договоров, информации о ценах производителей, общедоступных результатах изучения рынка, исследований рынка, проведенные по инициативе заказчика, уполномоченного органа, в том числе по контракту или гражданско-правовому договору, и иных источников информации;

- анализа средних цен статистики (за вычетом средне розничной наценки) и цен предложения поставщиков на продукцию (услуги) соответствующего качества с учетом индексов - дефляторов, применяемых в установленном порядке на соответствующий период планирования, а также других факторов ценообразования.

21.13. При определении нормативов финансирования организации питания в общеобразовательных организациях не допускается исключать из нормативов (и не определять источники их финансирования) отдельные виды расходов, в том числе затраты на выполнение санитарно-эпидемиологических требований, своевременную замену технологического оборудования, ремонт помещений и т. д.

21.14. Нормативы стоимости основных видов затрат и общая потребность в финансировании питания определяются в сроки, обеспечивающие своевременность размещения заказов на закупку пищевых продуктов и других материальных средств, предоставление услуг по организации питания, но не позднее, чем за три месяца до начала периода организации поставок (оказания услуг).

21.15. Горячее питание в общеобразовательных организациях предоставляется по единому примерному меню независимо от источника финансирования (бюджетные средства или средства родителей, обучающихся). Дополнительное горячее питание может предоставляться по отдельному (свободному) меню.

22. Требования к расчету стоимости питания обучающихся с учетом социально-экономических особенностей территорий; методика расчета

22.1. Расчёт стоимости пищевых продуктов и сырья в общей стоимости организации питания осуществляется на основе разработки размеров обеспечения питанием обучающихся.

22.2. Размеры обеспечения питанием обучающихся определяются в пределах

фактически выделяемых бюджетом средств на организацию питания льготных категорий. Не допускается утверждение размеров обеспечения питанием обучающихся, не обеспеченных соответствующими бюджетными средствами.

22.3. За базовый размер стоимости питания обучающихся в общеобразовательных организациях (Сбаз.) принимается размер федеральной субсидии (с учетом установленного софинансирования из областного бюджета) на обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся по программам начального общего образования из расчета на 1 обучающегося.

22.4. При расчете стоимости питания обучающихся в общеобразовательных организациях в зависимости от приема пищи, возрастной категории и способа организации питания учитываются следующие коэффициенты (Таблица № 5, в сравнении с Сбаз.).

Таблица № 5 - Рекомендуемые коэффициенты для расчета стоимости питания обучающихся в общеобразовательных организациях в зависимости от приема пищи, возрастной категории и способа организации питания (в сравнении с Сбаз.)

Наименование	Коэффициенты относительно Сбаз.		
	завтрак	обед	Полдник (2-й завтрак, промежуточное питание)
Организация питания самостоятельно (штатом образовательной организации)			
начальные классы (7-11 лет)	0,8...1	0,9...1,1	0,4...0,6
средние и старшие классы (старше 12 лет)	0,9...1,1	1,0...1,2	0,4...0,7
Организация питания через аутсорсинг	завтрак	обед	полдник
начальные классы (7-11 лет)	1,1...1,25	1,1...1,3	0,6...0,7
средние и старшие классы (старше 12 лет)	1,1...1,3	1,1...1,4	0,6...0,8

22.5. При обосновании стоимости питания (размера выделяемых субсидий на льготное питание) на основе базового размера стоимости питания обучающихся в общеобразовательных организациях (Сбаз.) учитываются показатели фактической посещаемости обучающимися по программам начального общего образования (как отношение принимаемых в соответствии с Правилами выделения федеральных субсидий количества обучающихся и периода их обеспечения в сравнении с их фактическими показателями). Коэффициент, учитывающий показатели фактической посещаемости обучающимися, как правило, составляет не менее 110%, что соответствует возможности увеличения расчетной стоимости питания обучающихся на 10%.

22.6. При обосновании стоимости питания (размера выделяемых субсидий на льготное питание) для обеспечения обучающихся в общеобразовательных организациях, дислоцированных в районах Крайнего Севера и приравненных к ним территориях, а также в труднодоступных поселениях других районов, территориальные особенности питания и дополнительные логистические затраты на доставку продуктов питания учитываются на основе применения повышающего коэффициента в размере не менее 1,15 (в сравнении с нормативами, устанавливаемыми для остальных районов Амурской области).

22.7. Нормативное значение коэффициентов для расчета стоимости питания обучающихся в общеобразовательных организациях устанавливается с учетом проведения анализа основных видов расходов на организацию питания (Основные виды расходов на организацию питания приведены в Приложении № 43 к настоящему Стандарту).

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

23.1. Учет расходов на организацию питания осуществляется в порядке, определяемом законодательством Российской Федерации о бюджетном учете - применительно к учету расходов на организацию питания, осуществляемым бюджетами разных уровней и бюджетными образовательными учреждениями, а также законодательством Российской Федерации о бухгалтерском учете - применительно к учету расходов на организацию питания, производимых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими поставку продукции и (или) оказание услуг по питанию в общеобразовательных организациях.

23.2. Основной формой оплаты горячего питания в общеобразовательных организациях являются безналичные расчеты. Оплата дополнительного питания может осуществляться за наличный расчёт. Оплата за питание обучающимися в столовых и буфетах общеобразовательных организаций по безналичному расчёту должна осуществляться:

- через специализированные системы оплаты, учета и контроля (мониторинга) денежных средств, идущих на оплату питания в общеобразовательных организациях (бюджетных и родительских);

- через каналы оплаты, разрешенные законодательством и согласованные с Министерством и органами управления образованием на муниципальном уровне: кредитные организации и их сети терминалов и банкоматов; отделения «Почты России»; с применением пластиковых карт и прочее;

- с обязательным информированием Министерства, органов управления образованием на муниципальном уровне и родителей посредством специализированного сайта о фактических расходах на горячее питание и буфетное обслуживание каждого конкретного обучающегося по дням недели.

24. Требования к разработке технического задания на оказание услуг по организации питания и поставку пищевых продуктов при организации размещения заказов

24.1. Требования к разработке технического задания на оказание услуг по организации питания и поставку пищевых продуктов при организации размещения заказов основываются на требованиях законодательства Российской Федерации о контрактной системе, защите прав потребителей, технического регулирования и защите прав потребителей и иных нормативно-правовых актов, приведенных в Приложении № 1 к настоящему Стандарту.

24.2. Техническое задание и контракт на оказание услуг по организации питания и поставку пищевых продуктов должны отражать права и обязанности получателей и исполнителей услуг.

24.3. Функции исполнителя услуг по организации питания, как вида экономической деятельности (в соответствии с ОКВЭД-2 услуги по предоставлению продуктов питания и напитков, готовых к употреблению непосредственно на месте) включают в себя комплекс мероприятий:

- по планированию питания;

- производству (изготовлению) пищевой продукции общественного питания;
- созданию условий для реализации и потребления пищевой продукции в столовых (буфетах) учреждений (организаций);
- организации потребления пищевой продукции и обслуживанию, включая, накрытие столов и (или) с использованием линий раздачи, мытье посуды, уборку помещений;
- иную деятельность, связанную с организацией питания отдельных категорий граждан (организация дополнительного питания, обеспечение питьевой водой и пр.);
- текущему содержанию материально-технической базы;
- соблюдению санитарно-эпидемиологических требований;
- организации производственного контроля;
- ежедневному контролю за безопасностью и качеством пищевых продуктов и готовой пищи, полновесностью порций, витаминизацией блюд,
- выполнению утвержденного примерного меню комплексных приемов пищи и ассортимента продуктов и блюд, разрешенных для реализации;
- своевременному проведению расчетов в установленном порядке.

24.4. Размещение заказов на оказание услуг по организации питания сторонней организацией осуществляется в установленном порядке, как правило, на период от 1 года до 3 лет и более.

24.5. Для обеспечения малокомплектных (до 100 человек питающихся) и сельских школ может быть предусмотрено:

- размещение заказов на услуги по комплексной поставке пищевых продуктов (поставку рациона в комплекте) одним поставщиком;
- включение малокомплектных школ в лоты при размещении заказов в крупных муниципальных образованиях (в порядке, устанавливаемом в соглашениях органов исполнительной власти Амурской области и органов местного самоуправления о выделении субсидий из областного бюджета на организацию питания обучающихся).

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

25.1. Требования к организации работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательной организации

25.2. Основные направления деятельности Министерства и органов управления образованием на муниципальном уровне по формированию культуры здорового питания обучающихся на региональном, муниципальном уровнях и непосредственно в образовательной организации определены в Региональной программе по формированию культуры здорового питания обучающихся Амурской области, утвержденной постановлением Правительства Амурской области от 12.11.2020 № 757.

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

25.4. Общеобразовательная организация формирует нормативно-методическую

базу, обеспечивающую формирование в общеобразовательной организации культуры здорового и безопасного образа жизни, в том числе здорового питания, включающую:

- локальные нормативные документы образовательного учреждения, обеспечивающие реализацию данного направления деятельности образовательного учреждения;

- специальные тематические разделы (информационные блоки, обучающие мероприятия), включенные в основные образовательные программы и планы воспитательной работы образовательного учреждения;

- программу формирования культуры здорового и безопасного образа жизни путем включения в учебные планы по преподаваемым дисциплинам, разрабатываемым в ходе внедрения новых федеральных государственных образовательных стандартов, специальных тем и др.

25.5. Общеобразовательная организация обеспечивает реализацию программы формирования культуры здорового и безопасного образа жизни обучающихся и воспитанников, в том числе путем разработки и внедрения методического сопровождения соответствующих образовательных мероприятий, контроля эффективности их реализации и критического анализа результатов работы по формированию культуры здорового питания.

25.6. Особое внимание при проведении данной работы уделяется разработке специальных мер помощи обучающимся и воспитанникам с ограниченными физическими возможностями, а также просветительской работе с их родителями.

25.7. Работа по формированию у обучающихся культуры здорового питания должна вестись с учетом их возрастных и гендерных особенностей, индивидуальных потребительских предпочтений, региональных и этнокультурных традиций в питании. При этом за методическую основу целесообразно принимать рекомендации по формированию у обучающихся системы ключевых компетенций (ценностно-смысловых, общекультурных, учебно-познавательных, социально-трудовых компетенций, а также компетенции личностного саморазвития), декларированных в концепции модернизации российского образования.

25.8. При разработке нормативно-методической базы, обеспечивающей формирование в общеобразовательной организации культуры здорового и безопасного образа жизни, необходимо предусматривать:

- требования к результатам работы по формированию культуры здорового питания в образовательной организации;

- требования к структуре образовательных и воспитательных программ по формированию культуры здорового питания в образовательной организации;

- требования к условиям реализации указанных программ (материально-техническим, кадровым и другим).

25.9. Требования к результатам работы по формированию культуры здорового питания в образовательной организации, следующие:

- личностные - формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, на использование здорового питания, формирование знаний о негативных факторах и рисках здоровью вследствие неправильного питания;

- метапредметные - овладение базовыми предметными и межпредметными понятиями;

- предметные - осознание целостности окружающего мира, освоение норм поведения, способствующего сбережению здоровья, основ культуры питания, приобретение и совершенствование навыков самообслуживания в области

формирования индивидуального рациона питания.

25.10. С учетом специфики работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательной организации, предметом итоговой оценки должно быть достижение метапредметных и предметных результатов. Достижение обучающимся личностных результатов итоговой оценке не подлежит.

25.11. Воспитательная программа по формированию культуры здорового питания строится с применением максимально широкого набора форм работы: мастер-классы, встречи со специалистами в области формирования культуры здорового питания, экскурсии, конференции, олимпиады, круглые столы, уроки здоровья, Дни национальной кухни, Дни качества школьной столовой и т.д., а также с учетом возможностей организации каникулярного времени обучающихся (профильные смены, летние школы и т.д.).

25.12. При составлении воспитательных программ указанной направленности необходимо учитывать мнение родительской общественности и привлекать специалистов в области медицины, товароведения, общественного питания, санитарно-эпидемиологического благополучия населения и др., развивать систему общественной оценки качества питания в образовательной организации.

25.13. Важным направлением формирования культуры здорового питания обучающихся является организация просветительской работы их с родителями (законными представителями).

25.14. К основным мероприятиям по работе с родителями (законными представителями) обучающихся относятся:

- создание информационного пространства для родителей (законных представителей) по пропаганде и популяризации культуры здорового питания, здорового образа жизни;
- организация и проведение семинаров, конференций, круглых столов, мастер-классов конкурсов по вопросам здорового питания для родителей (законных представителей) обучающихся;
- регулярное подведение итогов реализации просветительской работы с родителями (законными представителями) обучающихся по пропаганде и популяризации культуры здорового питания, здорового образа жизни.

26. Требования к дополнительным образовательным программам по формированию культуры здорового питания

26.1. Содержание программ учебных предметов, курсов, дисциплин, входящих в вариативную часть учебного плана общеобразовательных организаций, отдельных разделов, модулей программ учебных предметов инвариантной части учебного плана общеобразовательных организаций, программ дополнительного образования по формированию культуры здорового питания могут включать информацию о:

- принципах здорового питания, химическом составе пищи: белках, жирах, углеводах, микроэлементах, др.;
- свойствах и влиянии на здоровье человека продуктов питания и их компонентов;
- способах приготовления пищи с учётом сохранения полезных свойств пищевых продуктов;
- необходимости соблюдения санитарных и гигиенических требований, связанных с приемом и приготовлением пищи;

- эстетических подходах и требованиях этикета в сфере питания;
- рекомендуемом врачами режиме питания;
- негативных факторах, рисках для здоровья (сниженная двигательная активность, переедание, недоедание, употребление продуктов питания с высоким содержанием жиров, несбалансированных по микронутриентам, газированных напитков, угроза контаминации продуктов питания токсичной микрофлорой);
- ценности здорового образа жизни, в том числе правильного питания;
- национальных традициях и социокультурных аспектах здорового питания.

26.2. Требования к результатам освоения программ формирования культуры здорового питания могут включать:

- личное убеждение в необходимости соблюдения принципов правильного питания и здорового образа жизни;
- развитые умения использовать полученные знания на практике;
- владение основами самостоятельного формирования на принципах здорового питания индивидуального рациона, принятия решений и осуществления осознанного выбора поведения в области следования принципам здорового питания.

26.3. Нормативный объем часов классной нагрузки для освоения образовательных программ в области здорового питания рекомендуется определять в размере 17 часов ежегодно в период с 1 по 9 классы, при условии преемственности образовательных программ дошкольного, начального общего, основного общего и последующих уровней образования.

26.4. Программа формирования культуры здорового и безопасного образа жизни должна предусматривать мероприятия по работе с родителями просветительского характера с целью повышения эффективности формирования у обучающихся навыков здорового питания.

26.5. Программы должны отвечать требованиям разнообразия организационных форм и применяемых технологий, методов и приемов обучения и воспитания, с опорой на обучение, ориентированное на приобретение практических навыков.

26.6. Рекомендации по структуре образовательных и воспитательных программ по формированию культуры здорового питания в общеобразовательных организациях:

26.7. Образовательная программа по формированию культуры здорового питания, как правило, содержит обязательную (80 %) и вариативную (20 %) части и включает в себя следующие разделы: пояснительную записку с указанием цели программы, планируемые результаты освоения программы, учебный план, формы организации образовательного процесса, систему оценки достижения основных результатов освоения программы, межпредметные связи (предметные области: физическая культура, технология, ОБЖ, химия и другие), перечень необходимой для реализации программы учебно-методической, учебной и популярной литературы и наглядных пособий, в том числе на электронных носителях. Вариативная часть позволяет учитывать возрастные и индивидуальные особенности обучающихся, региональный и этнокультурный компоненты.

26.8. С учетом специфики программ целесообразно предусмотреть практикоориентированное обучение, предусматривающее получение знаний о питании (сведения о правильном питании, о безопасном приготовлении и хранении пищи, о принципах управления собственной массой тела и т.д.) и приобретение умений, связанных с питанием (планирование рациона питания, умение объективно

оценивать потребительскую стоимость продовольственных товаров по информации, приведенной в рекламе и на этикетках пищевых продуктов и т.д.), а также основы проектирования индивидуального рациона питания с учетом потребительских индивидуальных предпочтений.

27. Требования к дополнительной профессиональной подготовке педагогов в сфере формирования культуры здорового питания

27.1. Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен обладать необходимой компетенцией в сфере организации питания и культуры питания (основные направления компетенции в сфере формирования культуры здорового питания для применения педагогическим работником приведены в Приложении № 45 к настоящему Стандарту).

27.2. Дополнительная профессиональная подготовка педагогических работников может осуществляться в соответствии с программами повышения квалификации «Формирование культуры здорового питания обучающихся Амурской области» для следующих категорий слушателей - директора, ответственные по питанию (из числа педагогического коллектива), классные руководители и педагоги общеобразовательных организаций, на базе ГАУ ДПО «АМИРО» (Приложение № 46 к настоящему Стандарту - учебно-методические планы и трудоемкость программ для каждой категории слушателей)

28. Требования к оформлению, содержанию и своевременному обновлению наглядной агитации о культуре здорового питания в образовательной организации

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

- оформление наглядной агитации - информационных стендов, уголков;
- размещение материалов на Web-сайте образовательного учреждения;
- создание образовательных ресурсов, в том числе медиаресурсов.

28.2. Информационные уголки и стенды оформляются по различным направлениям формирования культуры здорового питания. Наиболее удобное место для размещения уголков и стендов для обучающихся - торцовые и боковые стены, простенки коридоров, ведущих к столовой, а также стены обеденного зала, для родителей - стены главного холла, для педагогических работников - учительская.

28.3. Специальные разделы на сайте общеобразовательной организации должны содержать информацию, предусмотренную Федеральным Законом от 1 марта 2020 № 47-ФЗ, а также освещать все основные направления работы общеобразовательной организации по формированию культуры здорового питания, содержать актуальную информацию, адресованную всем участникам образовательного процесса: педагогам, обучающимся и их родителям, а также всем заинтересованным лицам. Необходимо размещение на сайте общеобразовательной организации непосредственных ссылок на иные ресурсы сети «Интернет» по вопросам здорового питания.

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

для проведения индивидуального консультирования обучающихся.

28.5. Медиатеки и специальные подборки литературы в библиотеке включают справочную, энциклопедическую, литературу и периодические издания по вопросам здорового питания. Ресурсы должны быть систематизированы. Необходимо формировать каталоги имеющихся изопродукции, аудио- и видеозаписей, компьютерных программ.

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

29. Требования к результатам применения стандарта в организации питания в общеобразовательных организациях

29.1. Требования к организации и содержанию контроля за реализацией стандарта (в том числе, общественного), методика и сроки представления данных в единую региональную информационную систему учета и мониторинга организации питания обучающихся; правила и формы размещения на официальных сайтах общеобразовательных организаций в информационно - телекоммуникационной сети «Интернет» информации об условиях организации питания обучающихся, в том числе ежедневного меню; порядок обеспечения доступа и обоснования допустимых действий в столовых представителей общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся.

29.2. Контроль за реализацией стандарта организуется в рамках общей системы организации контроля за организацией питания в общеобразовательных организациях и осуществляется в следующих формах:

- ведомственный контроль - на областном уровне: органами государственного управления Амурской области в рамках межведомственной комиссии, работу которой планирует и координирует Министерство; на муниципальном уровне - органами местного самоуправления;

- общественный контроль - органами самоуправления общеобразовательной организации, а также общественными организациями;

- потребительский контроль (контроль со стороны потребителей) - органами самоуправления обучающихся в старших классах общеобразовательной организации, полномочными представителями обучающихся (родителями, опекунами и т.п.).

29.3. Ведомственный контроль за выполнением Стандарта осуществляется:

- в части выполнения требований к составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации, а также требований к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для образовательных организаций - органом исполнительной власти в сфере образования и науки во взаимодействии с федеральными органами, уполномоченными на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора;

- в части выполнения требований к экономическим условиям организации питания в общеобразовательных организациях - органами исполнительной власти, уполномоченными на осуществление контроля за финансово-экономической деятельностью;

- в части выполнения требований к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию - органом исполнительной власти в

сфере образования и науки.

29.4. Контроль работы подразделений организаций общественного питания относится к компетенции общеобразовательной организации и ее учредителей.

29.5. Общественный контроль за выполнением Стандарта в общеобразовательных организациях осуществляется органами самоуправления общеобразовательной организации, а также общественными организациями в соответствии с законодательством Российской Федерации об общественном контроле.

29.6. Родительский (потребительский) контроль (контроль со стороны потребителей) за выполнением Стандарта в общеобразовательных организациях осуществляется полномочными представителями обучающихся (родителями, опекунами и т.п.) в соответствии с законодательством Российской Федерации о защите прав потребителей, нормативными и методическими актами, разрабатываемыми федеральными и региональными органами исполнительной власти.

29.7. Органы местного самоуправления во взаимодействии с органами управления общеобразовательной организации определяют порядок организации всех видов контроля, его сроки, периодичность, порядок доступа в столовые образовательной организации. При организации питания через аутсорсинг основные положения устанавливаемого порядка проведения всех видов контроля включаются в контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся.

29.8. Методика и сроки представления данных в единую региональную информационную систему учета и мониторинга организации питания обучающихся; правила и формы размещения на официальных сайтах общеобразовательных организаций в информационно - телекоммуникационной сети «Интернет» информации об условиях организации питания обучающихся, в том числе ежедневного меню.

29.9. Единая региональная информационная система учета и мониторинга организации питания обучающихся (далее - РИС-ОП) является составной частью информационной системы Министерства. Исходные данные для формирования базы данных РИС-ОП о состоянии основных показателей организации питания поступают в РИС-ОП непосредственно с сайтов общеобразовательных организаций (информационных систем муниципальных образований) или (и) путем передачи данных по доступным каналам связи (электронной почте и др.).

29.10. Единая региональная информационная система учета и мониторинга организации питания обучающихся включает следующие основные модули (подсистемы).

29.11. Подсистема ввода, хранения, отображения и анализа двухнедельного циклического меню, контроля наличия и соответствия ежедневного меню. Анализ меню осуществляется на соответствие установленным настоящим Стандартом требованиям к сбалансированности питания, показателям рекомендуемого типового меню. В подсистеме также отражаются основные результаты родительского (общественного, ведомственного) контроля (температура и полновесность блюд, индекс несъедаемости).

29.12. Подсистема ввода, хранения и анализа состояния пищеблоков общеобразовательных организаций на основе Паспортов пищеблоков. На ее основе осуществляется прогнозирование необходимого количества оборудования и объемов финансовых средств для проведения переоснащения оборудованием в рамках

образовательной организации, муниципалитета, региона.

29.13. Подсистема хранения и отображения на сайтах общеобразовательных организаций нормативно-правовых актов в сфере организации питания, принятых на федеральном, региональном и муниципальном уровнях, а также действующих контрактов на организацию питания.

29.14. Подсистема информирования родителей и мониторинга оценки ими школьного питания в регионе. Содержит информацию для родителей о здоровом питании, в том числе о рациональном распределении суточного рациона между школьным и домашним этапами его потребления, предоставляемому льготному питанию и порядку обеспечения им, стоимости и размеру обеспечения питанием для каждой категории учащихся, о рациональном распределении суточного рациона между школьным и домашним этапами его потребления, порядку получения родителями дополнительной информации по питанию и сообщения ими сведений о состоянии здоровья ребенка, а также организацию обратной связи с родителями и учащимися посредством проведения анкетирования, приема обращений и жалоб по организации питания учащихся.

29.15. Подсистема контроля. Содержит информацию по результатам контрольных мероприятий органами государственного надзора и контроля, ведомственного, муниципального и общественного контроля.

Таблица № 6 - Сроки представления данных в РИС-ОП от общеобразовательных организаций (муниципальных образований)

Наименование данных	Сроки представления
Двухнедельное цикличное меню	За 2 недели до начала размещения заказов на услуги питания и закупки продуктов, к 20.08 и 20 января, в последующем в случае изменений - за 5 дней до их применения
Ежедневное меню	ежедневно
Результаты контроля температуры и полновесности блюд, индекса несъедаемости	ежедневно
Паспорта пищеблоков	К 1.2 и к 1.8 ежегодно
Нормативно-правовые акты	к 20.08 с уточнением по мере принятия новых НПА или изменения действующих
Действующие контракты на организацию питания и закупку продуктов	По мере заключения контрактов
Информация для родителей о здоровом питании	к 20.08 и 20 января
О рациональном распределении суточного рациона между школьным и домашним этапами его потребления	к 20.08 и 20 января, в последующем в случае изменений цикличного меню - за 5 дней до их применения
Стоимость и размер обеспечения питанием для каждой категории учащихся	к 20.08 и 20 декабря
Информация по результатам контрольных мероприятий	В течение 5 дней после оформления актов проверок, по фактам, связанным с пищевыми отравлениями - немедленно
Анкетирование	Формы анкет - до 20.08 ежегодно, анкетирование - не реже одного раза в квартал
Прием обращений и жалоб по организации питания учащихся	постоянно

Рекомендуемые формы ввода информации разрабатываются Министерством.

29.16. Единая региональная информационная система учета и мониторинга организации питания обучающихся (далее - РИС-ОП) создается по заказу Министерства образования и науки Амурской области.

29.17. На официальных сайтах общеобразовательных организаций в информационно - телекоммуникационной сети «Интернет» размещается следующая информация об условиях организации питания обучающихся:

1) двухнедельное цикличное меню школы - в сроки, указанные в Таблице 6 по тексту настоящего Стандарта. Все цикличные меню, актуальные для конкретной образовательной организации в текущем периоде времени отображаются на сайте как в электронном формате, так и в формате pdf с подписями и печатями;

2) ежедневное меню основного (организованного) питания - ежедневно размещается оригинал меню с подписями и печатями в формате pdf, сформированный в соответствии с приложением № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

3) нормативно-правовая документация - на сайтах школ отображается в табличном виде с прикрепленными документами в формате pdf к 20 августа ежегодно с уточнением по мере принятия новых НПА или изменения действующих.

29.18. На сайтах школ должны быть доступны:

- данные по предоставляемому льготному питанию и порядку обеспечения им, стоимости и размеру обеспечения питанием для каждой категории обучающихся;

- график питания по классам;

- порядок оплаты питания за счет средств родителей;

- ассортимент дополнительного питания и цены на буфетную продукцию (уточняются ежемесячно);

- действующие контракты на организацию питания;

- контактные данные поставщика услуг, членов родительской комиссии по питанию, советов школ, ответственного по питанию и региональной, муниципальной (общественных организаций) открытых линий по приему обращений и жалоб по организации питания обучающихся;

- особые условия организации питания с учетом состояния здоровья обучающихся и по эпидемиологической обстановке;

- ссылки на единую региональную информационную систему учета и мониторинга организации питания обучающихся, специализированные сайты федеральных и областных органов исполнительной власти, экспертных организаций в данной сфере;

- установленный порядок доступа родителей как полномочных представителей обучающихся на пищеблоки школ, график посещений;

- информация для родителей о здоровом питании, в том числе о рациональном распределении суточного рациона между школьным (исходя из примерного меню) и домашним этапами его потребления.

29.19. Дополнительно рекомендуется размещать следующую информацию:

- паспорт пищеблока (размещается в формате pdf по состоянию на 1.2 и 1.8 ежегодно);

- формы и результаты анкетирования родителей и обучающихся;

- данные из системы «Меркурий» о безопасности и качестве поступающих продуктов питания.

29.20. Развитие единой региональной информационной системы учета и мониторинга организации питания обучающихся и информационных систем общеобразовательных организаций (или исполнителей услуг в этих организациях,

обеспечивающих доступ к этой информации родителям, заказчику) осуществляется в соответствии с планом министерства образования и науки Амурской области по следующим направлениям:

- обеспечение доступа к информации на сайте и данным из системы «Меркурий» о безопасности и качестве поступающих продуктов питания с помощью - QR - кода;
- разработка онлайн модуля формирования и оценки сбалансированности меню;
- создание модуля учета реализации и безналичных расчетов;
- онлайн оценка качества питания, выбор (заказ) варианта блюд (комплексного рациона на прием пищи), анкетирование;
- создание личных кабинетов руководителя образовательной организации, ответственного за питание, классного руководителя и потребителей;
- взаимосвязь с другими системами, применяемыми в школах (электронный дневник/журнал, системы операторов питания и т.п.);
- создание модуля наглядного отображения текущей ситуации и аналитики.

29.21. Общественный контроль в общеобразовательных организациях осуществляется органами управления общеобразовательной организации, а также общественными организациями в соответствии с законодательством Российской Федерации об общественном контроле.

29.22. Родительский (потребительский) контроль (контроль со стороны потребителей) в общеобразовательных организациях осуществляется органами самоуправления обучающихся в старших классах образовательного учреждения, полномочными представителями обучающихся (родителями, опекунами и т.п.) в соответствии с законодательством Российской Федерации о защите прав потребителей и нормативными актами и методическими рекомендациями, разрабатываемыми федеральными и региональными органами исполнительной власти.

29.23. Общий порядок обеспечения доступа на предприятие общественного питания общеобразовательной организации и проведения общественного (родительского) контроля за организацией питания определяется Министерством с учетом положений Методических рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях».

29.24. На его основе в общеобразовательных организациях разрабатывается Положение о порядке проведения общественного (родительского) контроля за организацией питания, принимаются локальные акты о составе групп контроля и порядке их работы, графике посещения столовых.

29.25. Представители общественного (родительского) контроля при посещении столовой и буфета общеобразовательной организации должны действовать добросовестно, не должны нарушать и вмешиваться в процесс питания и не должны допускать неуважительного отношения к сотрудникам образовательной организации, сотрудникам исполнителя услуг питания, обучающимся и иным посетителям. Они имеют право зафиксировать результаты посещения в книге отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515.

29.26. Основные направления общественного (родительского) контроля

включают:

непосредственный контроль организации питания при посещении столовой общеобразовательной организации;

участие (проведение) анкетирования потребителей и их законных представителей по вопросам организации питания;

анализ итоговых результатов непосредственного контроля и разработка с участием экспертов рекомендаций по совершенствованию питания, изменению примерного меню;

проведение (участие в проведении) дегустаций новых блюд с участием родителей и обучающихся по результатам изучения степени потребления детьми отдельных блюд с целью замены блюд, отходы которых составляют более 20-30%, на другие блюда подобного типа. Оплата продуктов для дегустации может осуществляться участниками дегустации, исполнителем услуг, целевым бюджетным или внебюджетным финансированием;

участие в разработке проектов примерного меню, технического задания на размещение заказа по организации питания или закупке продуктов питания, установлении стоимости основного питания;

подготовка, при необходимости, обращений в органы управления, контроля и надзора по выявленным нарушениям (недостаткам).

29.27. Основными задачами общественного (родительского) контроля при посещении столовой общеобразовательной организации является определение:

- соответствия фактического меню примерному меню, разработанному и утвержденному для применения в школе,
- соответствия фактического веса блюд весу, указанному в меню,
- соответствия температуры блюд,
- вкусовых предпочтений обучающихся,
- причин отказа обучающихся от конкретных блюд,
- объема остатков конкретных блюд и общего объема отходов пищи.

29.28. Допуск родителей (как правило, из числа имеющих медицинское образование или образование в сфере технологий общественного питания, пищевых производств) в пищевой блок и помещения для хранения сырья возможен в случае их включения в состав бракеражной комиссии приказом общеобразовательной организации.

29.29. В общеобразовательной организации могут быть сформированы комиссии или общественно-экспертные советы (или другие виды общественного участия при органах самоуправления школы) по питанию обучающихся. Положение, регламентирующее деятельность общественно-экспертного совета по питанию обучающихся, принимается локальными актами образовательной организации в установленном порядке.

29.30. Для повышения эффективности контроля могут разрабатываться методические материалы для родителей

29.31. Анализ итоговых результатов контроля и разработка с участием экспертов рекомендаций по совершенствованию питания проводится в образовательной организации не реже 1 раза в полугодие, как правило, на общих собраниях родителей. Решения по итогам рассмотрения результатов контроля размещаются на сайтах школ и доводятся образовательной организацией их учредителям.

29.32. Учредители общеобразовательных организаций в рамках своей

компетенции принимают необходимые меры по устранению недостатков и проведению мероприятий по совершенствованию питания. Информация о принимаемых мерах доводится в общеобразовательные организации. Анализ результатов контроля по всем общеобразовательным организациям и определение плана мероприятий по совершенствованию питания проводится на конференциях (совещаниях) по питанию: в муниципальных образованиях, как правило, 1 раз в полугодие, на областном уровне - ежегодно.

30. Требования к охвату питанием

30.1. В общеобразовательной организации должны быть созданы условия для организации двухразового горячего питания 100 процентов нуждающихся в нем обучающихся, находящихся в учреждении свыше 4-х часов, в соответствии с настоящим Стандартом.

30.2. Охват одноразовым горячим питанием обучающихся по программам общего образования должен составлять 100%.

30.3. Охват двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее - с ОВЗ) и обучающихся-инвалидов должен составлять 100%, в том числе не менее одного раза горячим питанием. Допускается обеспечение обучающихся с ОВЗ (при их нахождении в образовательных организациях) вторым бесплатным питанием в виде промежуточного питания (экспресс-завтрак, второй завтрак, полдник) или в виде продуктового набора взамен второго приема пищи (если промежуток времени между приемом горячего питания и окончанием времени занятий в образовательной организации не превышает 3 часов), за исключением случаев, когда такие обучающиеся посещают группы продленного дня. В таком случае они обеспечиваются двухразовым горячим питанием. При дистанционном обучении обучающихся с ОВЗ их питание обеспечивается, как правило, в виде продуктовых наборов взамен двухразового питания в школе или, по заявлению родителей, денежной компенсацией в размере установленной стоимости такого питания.

30.4. Охват горячим питанием обучающихся по программам основного и среднего общего образования, питающихся за счет средств родителей, является одним из основных показателей состояния организации питания в образовательной организации и степени реализации принципов здорового питания.

30.5. Федеральными, областным законодательством или муниципальными нормативными правовыми актами могут устанавливаться иные льготные категории обучающихся, размер и порядок обеспечения их льготным питанием.

31. Требования к организации текущего (ежегодного) и итогового (в последний год обучения) мониторинга состояния здоровья

31.1. Требования к организации и содержанию текущего (ежегодного) и итогового (в последний год обучения) мониторинга состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в общеобразовательных организациях устанавливаются органом исполнительной власти, осуществляющим функции в сфере здравоохранения.

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

общеобразовательных организациях.

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

31.4. При проведении мониторинга решаются следующие задачи:

- сбор достоверной и объективной информации о состоянии здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в общеобразовательных организациях;

- системный анализ и оценка получаемой информации;

- предоставление в установленном законодательством Российской Федерации порядке информации заинтересованным органам исполнительной власти, органам местного самоуправления, физическим и юридическим лицам;

- подготовка предложений по вопросам реализации политики в сфере охраны здоровья обучающихся и молодежи.

31.5. Мониторинг осуществляется на уровне Амурской области, уровне муниципальных образований на основе разработанных и утвержденных в установленном порядке нормативных и методических документов.

31.6. Мониторинг состояния здоровья обучающихся общеобразовательных организаций осуществляется на основе следующих показателей:

- балльная оценка результатов анкетирования обучающихся с целью выявления нарушений здоровья, связанных с алиментарными факторами;

- оценка физического развития учащихся;

- оценка их физической подготовленности;

- определение распространенности нарушений артериального давления;

- анализ заболеваемости по пропускам занятий в общеобразовательных организациях в связи с болезнями;

- комплексная оценка состояния здоровья путем распределения обучающихся на группы здоровья).

31.7. Основные методы и группы показателей для мониторинга состояния здоровья обучающихся приведены в Приложении № 47 к настоящему Стандарту.

31.8. Организация мониторинга состояния здоровья обучающихся в ходе обучения, сбор и обработка данных осуществляется средним медицинским персоналом под руководством школьного врача (при отсутствии школьного врача - под руководством педиатра прикрепленной к школе детской поликлиники). Сбор данных о физической подготовленности проводит преподаватель физкультуры совместно со средним медицинским работником. Анализ и обобщение данных о заболеваемости может осуществлять школьный врач совместно с участковыми врачами поликлиник, в которые обращаются обучающиеся.

31.9. Анализ и обобщение данных, подготовка отчетной документации проводится с учетом пола обучающихся и по ступеням общеобразовательного процесса (1 ступень - начальные классы (1-4), 2 ступень - средние классы (5-8), 3 ступень - старшие классы (9-11), по отдельным общеобразовательным учреждениям, по муниципальным образованиям.

31.10. Анкетирование проводится для выявления жалоб, отражающих наличие у обучающихся функциональных нарушений и хронических заболеваний органов пищеварения; проявлений пищевой аллергии и анемии; а также выявление расстройств центрального и вегетативного отделов нервной системы, органа зрения,

опорно-двигательного аппарата, кожи и ее роговых образований (волос, ногтей); снижение иммунобиологических свойств организма.

31.11. Анализ и обобщение данных по состоянию здоровья обучающихся, подготовка отчетной документации осуществляется в общеобразовательных организациях медицинским персоналом соответствующих лечебно-профилактических образовательных организаций, по муниципальным образованиям - центральными районными больницами, по Амурской области - органами управления здравоохранением.

32. Перечень приложений

32.1. Перечень обязательных к Стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся приложений:

1) нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для обучающихся и подростков (Приложение № 4 к настоящему Стандарту);

2) перечень сырья, не используемого для производства продуктов детского питания для обучающихся и перечень продукции, которая не должна содержаться в готовых продуктах детского питания для обучающихся школьного возраста (Приложение № 5 к настоящему Стандарту);

3) таблица замены продуктов и блюд при организации питания обучающихся (Приложение № 8 к настоящему Стандарту).

4) рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов питания для обучающихся (Приложение № 7 к настоящему Стандарту);

5) рационы питания обучающихся 1-4 классов. Рационы питания обучающихся 5-11 классов. Варианты 3-х 24-х дневных меню для двух сезонов («весна-лето» и «осень-зима») и двух возрастных групп (7-11 и 12-18 лет) отдельно для южных и северных районов Амурской области (Приложение № 48 к настоящему Стандарту);

6) технико-технологические карты изготовления блюд (Приложение № 48 к настоящему Стандарту).