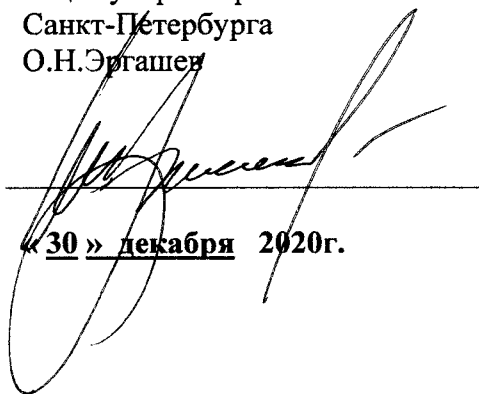
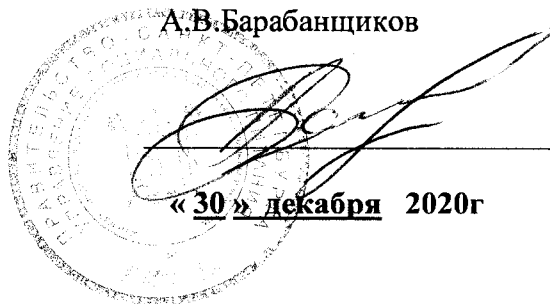


Согласовано:
вице-губернатор
Санкт-Петербурга
О.Н.Эргашев



« 30 » декабря 2020г.

Утверждаю:
Начальник Управления
социального питания
А.В.Барабанщиков



« 30 » декабря 2020г

СТАНДАРТ

ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ ГОСУДАРСТВЕННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
1. Безопасность, состав, пищевая ценность, объем, качество содержимого «тарелки» и условия приема пищи в образовательной организации. Требования.	6
1.1. Безопасность и качество содержимого «тарелки». Требования.	6
1.2. Безопасность используемой посуды. Требования.	10
1.3. Физиологические потребности в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных минорных веществах с учетом региональных особенностей и специфики образовательного процесса. Требования.	11
1.4. Ассортимент продуктов, перечни разрешенных и не разрешенных продуктов для организации питания обучающихся, воспитанников. Требования.	15
1.5. Среднесуточные наборы продуктов (рационы) для разных возрастных групп обучающихся, воспитанников с учетом региональных особенностей и специфики образовательного процесса. Требования.	18
1.6. Методика формирования меню, требования к объему порций, примерные меню, в том числе для детей, нуждающихся в лечебном питании. Требования.	23
1.7. Обязательный и дополнительный ассортимент дополнительного питания. Требования.	30
1.8. Организация питьевого режима. Требования.	35
1.9. Организация основного и дополнительного питания. Требования.	37
1.10. Торговля в образовательных организациях пищевыми продуктами с использованием торговых автоматов. Требования.	38
2. Технологические условия, обеспечивающие производство безопасного и качественного питания для образовательных организаций. Требования.	42
2.1. Безопасность и качество сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды. Требования.	42
2.2. Санитарно-гигиенические и санитарно-технические требования к организации питания.	49
2.3. Правила доставки и приемки продукции (входной контроль пищевых продуктов, поступающих в образовательную организацию), хранение и сроки реализации пищевых продуктов. Требования.	52
2.4. Технологический процесс приготовления блюд. Требования.	61
2.4.1. Производственный контроль. Система ХАССП.	69
2.4.2. Сервировка блюд и правила их подачи на стол, в том числе с учетом требований к столовой посуде и приборам.	71

2.5. Оснащенность технологическим оборудованием и инвентарём. Требования к кухонному оборудованию, инвентарю, посуде для приготовления блюд и таре.	71
2.6. Управление организацией питания с учетом типов и видов образовательных учреждений. Требования.	85
2.7. Кадровое обеспечение технологического процесса. Требования.	93
2.7.1 Санитарные требования к внешнему виду персонала.	97
2.8. Проведение профилактических дезинфекционных мероприятий в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий). Требования.	100
3. Экономические условия организации питания в образовательных Учреждениях.	103
3.1. Нормативы, способы и формы финансирования питания обучающихся и воспитанников за счет родительских средств, а также из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников. Требования.	103
3.2. Порядок учета и отнесения расходов на организацию питания из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников и родительских средств. Требования	110
4. Условия, обеспечивающие формирование у обучающихся, воспитанников мотивации к здоровому питанию.	112
4.1. Организация работы по формированию культуры здорового питания в образовательной организации. Требования.	112
4.2. Дополнительные образовательные программы по формированию культуры здорового питания. Требования.	115
4.3. Оформление, содержание и своевременное обновление наглядной агитации о культуре здорового питания в образовательной организации. Требования.	122
5. Результаты применения стандарта в организации питания в образовательном учреждении	123
5.1. Организация и содержание контроля за реализацией стандарта (в том числе, общественного). Требования.	123
5.2. Охват горячим питанием. Требования	129
Список нормативно-правовых документов	130
Приложения	

Введение

Применение стандарта направлено на соблюдение требований при оказании услуги по обеспечению горячим питанием, поддержание и укрепление здоровья обучающихся образовательных организаций.

Данный документ предназначен для предприятий и организаций, участвующих в поставке пищевых продуктов и продовольственного сырья, производстве и доставке готовой кулинарной продукции, предоставлении услуг по обеспечению горячего питания обучающихся образовательных организаций г. Санкт-Петербурга.

Настоящий документ разработан с учетом требований правовых и нормативных документов, действующих в сфере обеспечения качества и безопасности пищевой продукции и услуг предоставления питания для обучающихся образовательных организаций.

Наряду с обязательными для исполнения требованиями, данный документ содержит рекомендации по созданию наиболее благоприятных условий организации питания, направленные на сохранение и укрепление здоровья детей и подростков.

Документ содержит требования к удовлетворению физиологических норм детей и подростков, структуре ассортимента пищевых продуктов для их питания, качеству и безопасности пищевых продуктов, формированию меню и сбалансированного рациона питания для обучающихся образовательных организаций.

Указаны общие требования к технологии производства кулинарной продукции, к условиям приемки, хранения и реализации пищевых продуктов, структуре и качеству технологического оборудования и инвентаря, управлению организации питания в образовательных организациях, включая кадровое обеспечение, формирование культуры здорового питания детей и подростков

Качество питания обучающихся в образовательных организациях зависит от того насколько соблюдаются установленные требования на каждом этапе, начиная с заключения контракта на поставку пищевых продуктов, получения продуктов и заканчивая приготовлением и подачей кулинарных блюд для непосредственного употребления.

Питание обучающихся в образовательных учреждениях должно обеспечивать организм детей и подростков основными пищевыми веществами (белками, жирами, углеводами, пищевыми волокнами, витаминами, минеральными веществами) в их оптимальном соотношении, необходимом для нормального роста и развития, обеспечения жизнедеятельности, способствующее укреплению здоровья и профилактике заболеваний. Нормы потребления должны быть выполнены в соответствии с продолжительностью пребывания в организованных коллективах и режима питания.

Совокупность комплексных мероприятий по организации школьного питания должны быть направлены на организацию качественного, здорового и безопасного горячего питания, включая производство, поставку, транспортировку, хранение, формирование рационов питания, изготовление готовой кулинарной продукции, а также организацию приема пищи непосредственно в столовой учреждения.

Существует следующие организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях в зависимости от производственных условий:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений;

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

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

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

Для разных типов пищеблоков организация питания будет включать требования в соответствии с объемом производственно-технологических процессов

Руководитель образовательной организации является ответственным лицом за обеспечение горячим питанием обучающихся (ФЗ от 31.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Документ содержит ссылки на установленные нормативы в действующих нормативно-технических документах, касающиеся качества организации питания обучающихся образовательных организаций.

В приложения вынесены таблицы, содержащие конкретные цифры или описание требований по соблюдению норм потребления пищевых веществ и пищевых продуктов при организации питания обучающихся, оснащения столовых и требований при контроле качества питания.

1. Безопасность, состав, пищевая ценность, объем, качество содержимого «тарелки» и условия приема пищи в образовательной организации.

1.1. Требования к безопасности и качеству содержимого «тарелки»

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

В соответствии с ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания» определяется количество и перечень показателей качества продукции общественного питания в зависимости от вида однородной кулинарной продукции, ее составом и рецептурой.

Номенклатура показателей требований к качеству продукции общественного питания включает группы показателей:

функциональное назначение:

-пищевая ценность, включая массовую долю углеводов, в том числе сахаров, белка, жира, содержание витаминов, макро- и микроэлементов, энергетическую ценность (калорийность);

-биологическая ценность, включая аминокислотный состав белка, жирнокислотный состав жира, усвояемость белка

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

классификационное назначение:

- вид используемого сырья,

-способ кулинарной обработки,

-характер потребления, термическое состояние;

-условия и сроки реализации, сроки годности.

показатели фальсификации:

-наличие хлеба, крахмала, белковых добавок, сухожилий, субпродуктов и других компонентов, не предусмотренных рецептурой, а также отсутствие рецептурных компонентов;

-несоответствие компонентов блюда (изделия) согласно меню, массовой доли начинок (фарша) и основы изделия

органолептические показатели:

- внешний вид (включая цвет, форму, состояние поверхности), вкус, запах, текстура (консистенция) продукции;

физико-химические показатели:

- массовая доля сухих веществ, влаги, жира, углеводов (сахара, крахмала), поваренной соли, хлеба, начинок (фарша), панировочных сухарей

(панировочной смеси), макро- и микроэлементов, щелочность, кислотность и т.п.;

показатели безопасности:

- химическая безопасность (содержание потенциально опасных химических соединений): токсичные элементы (микотоксины, охратоксин А, диоксины, антибиотики, пестициды, агрохимикаты, в том числе фумиганты, нитраты, гормональные препараты, добавки пищевые, в том числе вкусоароматические, пищевые красители, ароматизаторы, консерванты (остаточное содержание консервантов, в том числе сернистого ангидрида); радиационная безопасность (радионуклиды);

-биологическая (микробиологическая и паразитарная) безопасность:

(КМАФАнМ, БГКП (колиформы)- *S.aureus*, патогенные, в т.ч. сальмонеллы- *L.monocytogenes*, дрожжи, плесени - *E.coli*, *Proteus* сульфитредуцирующие клостридии (для продукции, упакованной под вакуумом), ГМО и ГММ;

термическая безопасность:

- температура блюд, напитков при подаче

-температура блюд, напитков, изделий, полуфабрикатов при доставке в доготовочные, раздаточные столовые;

-ферментная инаktivация (достаточность тепловой обработки).

В приложении А представлены физико-химические показатели требований к качеству кулинарных полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий. В таблицах приложения знак "+" означает нормируемые показатели; знак "-" означает ненормируемые показатели.

Результаты физико-химических показателей характеризуют соблюдение рецептурного соотношения компонентов (полноту вложения сырья):

- массовую долю поваренной соли определяют в полуфабрикатах, в которых предусмотрена по рецептуре;

-общую кислотность определяют в рубленых полуфабрикатах из мяса птицы, в которых по рецептуре предусмотрен хлеб.

-щелочность определяют в песочном полуфабрикате, кексах и других изделиях с химическими разрыхлителями.

В соответствии с договорами с аккредитованными лабораториями осуществляется периодический лабораторный контроль готовой кулинарной продукции (СП 1.1. 1058-01). В **приложении Б** представлена периодичность проведения лабораторного контроля для разных видов кулинарной продукции.

На основе ГОСТ 31986-2013 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» необходимо учитывать основные отклонения, которые могут относиться к недостатку, или к дефекту:

-**недостаток** - неполное соответствие продукции общественного питания требованиям, предъявляемым к ее качеству;

-дефект- невыполнение заданного или ожидаемого требования к качеству продукции общественного питания, дефекты могут быть критическими и значительными.

Органолептические показатели продукции общественного питания включает в себя внешний вид, текстуру (консистенция), запах и вкус с использованием балльной шкалы: 5 баллов - отличное качество, 4 балла - хорошее качество, 3 балла - удовлетворительное качество и 2 балла - неудовлетворительное качество. Качество продукции общественного питания по органолептическим показателям определяют сразу после ее изготовления перед реализацией.

При органолептической оценке разных образцов кулинарной продукции в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее оценивают продукцию с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними. Температура готовой кулинарной продукции при оценке должна соответствовать температуре блюда (изделия) при реализации. После оценки каждого образца сотрудники должны снимать оставшееся послевкусие, ополаскивая рот водой. Температура образца продукции и воды для полоскания рта, по возможности, должна быть одинаковой. Результаты оценки каждого образца продукции оформляют заполнением журнала бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (таблица 1).

Таблица 1-Журнал бракеража готовой пищевой продукции
(в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

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

Примечание: <> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.*

Особенности требований по органолептическим показателям разных групп готовой пищевой (кулинарной) продукции представлены в **приложении В**.

Органолептические свойства пищевых продуктов определяются показателями вкуса, цвета, запаха и консистенции, характерными для каждого вида продукции. Пищевая продукция не должна иметь посторонних запахов, привкусов, включений, отличаться по цвету и консистенции, присущих данному виду продукции.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4. 3590-20. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, каждое блюдо помещается в отдельную посуду и сохраняется в течение не менее 48 часов при температуре +2...+6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования блюда, приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом – заведующим производством столовой.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. (Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 (далее - Единые санитарные требования).

Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

1.2. Безопасность используемой посуды. Требования.

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

При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

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

Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых шкафах в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергаются обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

1.3. Физиологические потребности в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных минорных веществах с учетом региональных особенностей и специфики образовательного процесса. Требования к удовлетворению.

Обучающиеся образовательных организаций с учетом возрастных потребностей должны быть обеспечены пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, в соответствии с нормами, указанными в СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 (таблица 2).

Таблица 2 - Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная) для обучающихся общеобразовательных организаций в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20

№ п/п	Наименование пищевых веществ	Единица измерения	Потребность в пищевых веществах по возрастным группам	
			7-11 лет	12 лет и старше
1	Белки	г	77	90
2	Жиры	г	79	92
3	Углеводы	г	335	383
4	Энергетическая ценность	ккал	2350	2720
5	Витамин С (аскорбиновая кислота)	мг	60	70
6	Витамин В1 (тиамин)	мг	1,2	1,4
7	Витамин В2 (рибофлавин)	мг	1,4	1,6
8	Витамин А (ретиноловый эквивалент)	мкг	700	900
8	Витамин D	мкг	10	10
9	Витамин Е (токофероловый эквивалент)*	мг	10	10
10	Кальций	мг	1100	1200
11	Фосфор	мг	1100	1200
12	Магний	мг	250	300
13	Железо	мг	12	18

14	Калий	мг	1100	1200
15	Цинк*	мг	10	14
16	Йод	мг	0,1	0,1
17	Селен	мг	0,03	0,05
18	Фтор	мг	3,0	4,0

*Примечание * Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания.-М.: ДеЛи принт, 2012 г. указанные пищевые вещества не содержатся в рекомендованном перечне СанПиН 2.3/2.4.3590-20.*

Основные пищевые вещества должны учитываться при составлении рациона питания, режима приемов пищи на основе рекомендаций СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Потребление пищевых веществ распределяется в соответствии с рекомендованным режимом питания при нахождении обучающихся в образовательных организациях (таблица 3).

Таблица 3- Распределение потребности в пищевых веществах и энергии обучающихся образовательных организаций по приемам пищи

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, %	Распределение потребности в пищевых веществах по приемам пищи, в %			
		одноразовое питание		2-х разовое питание (завтрак и обед)	3-х разовое питание (завтрак, обед, полдник)
		завтрак	обед		
Завтрак	20-25	25		25	25
Обед	30-35		35	35	35
Полдник	10-15				10
Всего за период пребывания в школе	60-75	25	35	60	70

В зависимости от приемов пищи представлено рекомендуемое потребление пищевых веществ с учетом возраста обучающихся: для возрастной группы 7-11 лет в таблице 4, для возрастной группы 12 лет и старше - в таблице 5.

Таблица 4 - Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных организаций в возрасте с 7 до 11 лет

№ п/п	Наименование пищевых веществ	Единица измерения	В период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			завтрак	обед	полдник	2-х разовом	3-х разовом
1	Белки	г	19,25	26,95	7,7	46,2	53,9
2	Жиры	г	19,75	27,65	7,9	47,4	55,3
3	Углеводы	г	83,75	117,25	33,5	201	234,5
4	Энергетическая ценность	ккал	587,5	822,5	235,0	1410	1645
5	Витамин В1 (тиамин)	мг	0,30	0,42	0,12	0,72	0,84
6	Витамин В2 (рибофлавин)	мг	0,35	0,42	0,14	0,77	0,91
7	Витамин С (аскорбиновая кислота)	мг	15,0	21,0	6,0	36,0	42,0
8	Витамин А (ретиноловый эквивалент)	мг	0,175	0,182	0,07	0,357	0,364
9	Витамин D	мкг	2,5	3,5	1,0	6,0	7,0
10	Витамин Е (токофероловый эквивалент)*	мг	2,5	3,5	1,0	6,0	7,0
11	Кальций	мг	275	386	110	661	771
12	Фосфор	мг	275	386	110	661	771
13	Магний	мг	62,5	87,5	25	150	175
14	Железо	мг	3,0	4,2	1,2	7,2	8,4
15	Цинк *	мг	2,5	3,5	1,0	3,5	4,5
16	Йод	мг	0,025	0,035	0,01	0,035	0,045
17	Селен	мг	0,007	0,01	0,003	0,017	0,020
18	Фтор	мг	0,75	1,05	0,30	1,8	2,11

В таблицах представлена потребность в пищевых веществах для одноразового питания (завтрак или обед), двухразового питания (завтрак и обед), трехразового питания (завтрак, обед и полдник).

Таблица 5 - Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 12 лет и старше

№ п/п	Название пищевых веществ	Единица измерения	В период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			завтрак	обед	полдник	2-х разово м	3-х разово м
1	Белки	г	22,5	31,5	9,0	54,0	63,0
2	Жиры	г	23,0	32,2	9,2	55,2	64,4
3	Углеводы	г	95,75	134,0	38,3	229,8	268,1
4	Энергетическая ценность	ккал	678,25	949,55	271,3	1627,8	1645
5	Витамин В1	мг	0,35	0,49	0,14	0,84	0,98
6	Витамин В2	мг	0,40	0,56	0,16	0,96	1,12
7	Витамин С	мг	17,5	24,5	7,0	42,0	49,0
8	Витамин А (ретиноловый эквивалент)	мг	0,225	0,315	0,09	0,54	0,63
9	Витамин Д	мг	3,0	4,2	1,2	7,2	8,2
10	Витамин Е (токофероловый эквивалент)	мг	3,0	4,2	1,2	7,2	8,2
11	Кальций	мг	300	420	120	720	840
12	Фосфор	мг	300	420	120	720	840
13	Магний	мг	75	105	30	180	210
14	Железо	мг	4,25	5,95	1,7	10,2	11,9
15	Цинк *	мг	3,5	4,9	1,4	8,4	9,8
16	Йод	мг	0,03	0,042	0,012	0,072	0,084
17	Селен	мг	0,012	0,017	0,005	0,029	0,034
18	Фтор	мг	1,0	1,4	0,40	2,4	2,84

При составлении рационов должны учитываться указанные требования для обеспечения сбалансированного питания обучающихся в период нахождения в образовательных организациях в учебное время.

1.4. Ассортимент продуктов, перечни разрешенных и не разрешенных продуктов для организации питания обучающихся, воспитанников. Требования.

Ассортимент разрешенных пищевых продуктов для школьного питания представлен в таблица 3 и 4, изложенных в п. 1.3.

Ассортимент пищевых продуктов, который не допускается для питания обучающихся общеобразовательных организаций двух возрастных групп в соответствии с СанПиН 2.3./2.4. 3590-20 (таблица 6).

Таблица 6 - Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (СанПиН 2.3/2.4.350-20)

№ п/п	Наименование пищевых продуктов по группам
1	Зерномучные пищевые продукты
1.1.	Крупа, мука, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями
2	Фруктоовощные продукты
2.1.	Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные
2.2	Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус
2.3	Ядро абрикосовой косточки, арахис
2.4	Сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями
3	Кондитерские пищевые продукты
3.1.	Кремовые кондитерские изделия (пирожные, торты)
3.2	Жевательная резинка
3.3	Карамель, в том числе леденцовая
4	Вкусовые пищевые продукты
4.1.	Квас
4.2.	Соки концентрированные диффузионные
4.3	Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный и черный)
4.4	Острые соусы, кетчупы, майонез
4.5.	Кофе натуральный, тонизирующие (в том числе энергетические напитки)
4.6.	Газированные напитки, газированная вода питьевая
5	Пищевые жиры
5.1.	Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое
5.2	Кулинарные, гидрогенизированные жиры и масла, маргарин (кроме выпечки) .
6	Молочные продукты и яйца
6.1.	Творог из не пастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки

6.2.	Простокваша – «самоквас»
6.3.	Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию
6.4	Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров
6.5	Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности
6.6	Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%)
6.7	Сырки творожные; изделия творожные более 9 % жирности
6.8	Яйца и мясо водоплавающих птиц
6.9.	Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам
7	Мясные и рыбные продукты
7.1.	Мясо сельскохозяйственных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарный контроль
7.2	Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца
7.3	Непотрошенная птица
7.4.	Мясо диких животных
7.5.	Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди
7.6	Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы
7.7	Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку
8	Кулинарная продукция и блюда
8.1.	Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья
8.2.	Окрошки и холодные супы
8.3	Яичница- глазунья
8.4	Паштеты, блинчики с мясом и творогом
8.5	Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления
8.6.	Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом
8.7	Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты
8.8	Пищевые продукты разных видов
9	Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшим сроком годности и (или) признаками недоброкачества
9.1	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза

9.2	Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные
9.3.	Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления
9.4.	Картофельные и кукурузные чипсы и снеки

При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в образовательных учреждениях государственные (муниципальные) заказчики в соответствии с законодательством о размещении заказов для государственных и муниципальных нужд устанавливают требования, которые должны включать обязательные требования к безопасности 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 Стандарте. Негосударственные образовательные учреждения при закупках пищевых продуктов и услуг по организации питания устанавливают аналогичные требования.

Сырье, используемое для производства на предприятиях общественного питания продукции детского питания, должно соответствовать требованиям: технических регламентов таможенного союза, санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями) и ассортиментных перечней основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в учреждениях Санкт-Петербурга с учетом специфики и особенностей организации питания с кодами позиций каталога товаров, работ, услуг для обеспечения государственных нужд (размещенных на официальном сайте Администрации Санкт-Петербурга в международной сети Интернет: <http://www.gov.spb.ru>).

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

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

1.5. Среднесуточные наборы продуктов (рационы) для разных возрастных групп обучающихся, воспитанников с учетом региональных особенностей и специфики образовательного процесса. Требования.

Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

Масса брутто продуктов может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании рациона питания целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, а также приведенными таблицами с указанием массы нетто норм для двух возрастных групп обучающихся общеобразовательных организаций: для возрастной группы 7-11 лет (таблица 7), для возрастной группы 12 лет и выше (таблица 8).

Доля удовлетворения в потреблении пищевых продуктах рассчитывается с учетом данных таблиц и в соответствии с режимом питания. В таблицах представлены рекомендованные нормы потребления пищевых продуктов по режимам питания: при одноразовом (завтрак или обед), двухразовом (завтрак и обед) и трехразовом (завтрак, обед и полдник) питании.

Контроль за соблюдением норм потребления пищевых продуктов и пищевых веществ должен проводиться на основе данных таблиц и фактических рационов питания в конкретных условиях.

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

№ п/п	Название пищевых продуктов	Нормы (г, мл, в сутки) по СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	В период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			завтрак (25%)	обед (35%)	полдник (10%)	2-х разовом (60%)	3-х разовом (70%)
1	Хлеб ржаной	80	20,0	28,0	8,0	48	56
2	Хлеб пшеничный	150	37,5	52,5	15,0	90	105
3	Мука пшеничная	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
4	Крупы, бобовые	45	11,25	15,7	4,5	26,95	
5	Макаронные изделия	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5

6	Картофель	187	46,7	65,4	18,7	112,1	130,8
7	Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат- пюре зелень	280	70,0	98,0	28,0	168	196
8	Фрукты свежие	185	46,25	64,75	18,5	110	128,5
9	Сухофрукты	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизи- рованные, в т.ч. инстантные	200	50,0	70,0	20,0	120	140
11	Мясо 1 категории	70	17,5	24,5	7,0	24,5	31,5
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	7,5	10,5	3,0	18	21
13	Птица (цыплята- бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	8,75	12,25	3,5	21	24,5
14	Рыба (филе), в том числе филе слабо- или малосоленое	58	14,5	20,3	5,8	34,8	40,6
15	Молоко	300	75,0	105,0	30,0	180	210
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	37,5	52,5	15,0	90	105
17	Творог (5%-9% массовой доли жира)	50	12,5	17,5	5,0	30	35
18	Сыр	10	2,5	3,5	1,0	6	7
19	Сметана	10	2,5	3,5	1,0	6	7
20	Масло сливочное	30	7,5	10,5	3,0	18	21

21	Масло растительное	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
22	Яйцо 1 шт.	1	-	-	-	1 яйцо в три дня	
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	7,5	10,5	3,0	18	21
24	Кондитерские изделия	10	2,5	3,5	1,0	6	7
25	Чай	1	0,25	0,35	0,01	0,60	0,61
26	Какао-порошок	1	0,25	0,35	0,01	0,60	0,61
27	Кофейный напиток	2	0,50	0,70	0,02	1,20	1,22
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,05	0,07	0,02	0,12	0,14
29	Крахмал	3	0,75	1,05	0,03	1,80	1,83
30	Соль	3	0,75	1,05	0,03	1,80	1,83
31	Специи	2	0,50	0,70	0,02	1,20	1,22

Таблица 8- Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций возрастной группы 12 лет и старше, (г, мл, нетто)

№ п/п	Название пищевых продуктов	Нормы СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, в сутки	Доля потребления в период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			завтрак (25%)	обед (35%)	полдник (10%)	2-х разовом (60%)	3-х разовом (70%)
1	Хлеб ржаной	120	30	42	12	72	84
2	Хлеб пшеничный	200	50	70	20,0	120	140
3	Мука пшеничная	20	5	7	2,0	12	14
4	Крупы, бобовые	50	12,5	17,5	5	30	35
5	Макаронные изделия	20	5	7	2	12	14
6	Картофель	187	46,7	65,4	18,7	112,1	130,8
7	Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре зелень	320	80	112	32	192	224
8	Фрукты свежие	185	46,25	64,75	18,5	111	129,5
9	Сухофрукты	20	5	7	2	12	14
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	50,0	70,0	20,0	120	140
11	Мясо 1 категории	78	19,5	27,3	7,8	46,8	54,6
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	10	14	4	24	28
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	53	13,25	18,55	5,3	31,75	37,05

14	Рыба (филе), в том числе филе слабо- или малосоленое	77	19,25	26,95	7,7	46,2	53,9
15	Молоко (массовая доля жира 2,5% и 3,2%)	350	87,5	122,5	35,0	210	245
16	Кисломолочная пищевая продукция	180	45	63	18,0	108	126
17	Творог (5%-9% массовой доли жира)	60	15	21	6,0	36	42
18	Сыр	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
19	Сметана	10	2,5	3,5	1,0	6	7
20	Масло сливочное	35	8,75	12,25	3,5	21	24,5
21	Масло растительное	18	4,5	6,3	1,8	10,8	12,6
22	Яйцо диетическое шт.	1				1 яйцо в три дня	
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	35	8,75	12,25	3,5	21	24,5
24	Кондитерские изделия	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
25	Чай	2	0,50	0,70	0,02	1,20	1,22
26	Какао	1,2	0,30	0,42	0,12	0,72	0,84
27	Кофейный напиток	2	0,50	0,70	0,02	1,20	1,22

28	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,075	0,105	-	0,12	-
29	Крахмал	4	1	1,40	0,4	2,40	2,44
30	Соль поваренная пищевая йодированная	5	1,25	1,75	0,5	3,0	3,5
31	Специи	2	0,50	0,70	0,02	1,20	1,22

1.6. Методика формирования меню, объемы порций, примерные меню, в том числе для детей, нуждающихся в лечебном питании. Требования.

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

Цикличные меню для образовательных организаций, разработанные и утвержденные Управлением социального питания, размещены на странице Управления на официальном сайте Администрации Санкт-Петербурга в сети Интернет: <http://www.gov.spb.ru>).

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

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

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

Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания,

при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания обучающихся основных пищевых веществ.

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

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать установленным нормам, по каждому приему пищи (СанПиН 2.3/2.43590-20).

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

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

Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

-ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

-меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

-рекомендации по организации здорового питания детей.

Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности. В таблице 9 представлен перечень пищевых продуктов, рекомендуемых для замены в случае отсутствия по объективным причинам пищевого продукта, указанного в основном перечне.

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

Таблица 9 - Рекомендации СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по замене пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

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

Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
Чернослив	17		
Курага	8		
Изюм	22		

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

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

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

При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи в соответствии СанПиН 2.3./2.4.3590– 20. Обязательно приводятся ссылки на сборники рецептур и наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Оформление меню в общеобразовательных организациях производится в соответствии с формой **таблицы 10.**

Таблица 10 - Меню приготавливаемых блюд, на основе рекомендации
 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
 Возрастная категория: от 7-11 лет и от 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Для детей, страдающих проявлением пищевой аллергии, необходимы варианты антиаллергенного меню по возрастным группам обучающихся. Для детей, здоровье которых требует профилактического питания, важно разработать лечебно-профилактическое меню.

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных коллективах, должны соблюдаться требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

В образовательных организациях для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук, что соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

Таблица 11 - Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)
СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Виды кулинарной продукции, блюда	Масса порций	
	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	100-150
Первое блюдо	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо	90-120	100-120

из мяса птицы)		
Гарнир	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

Кроме того в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 установлены суммарные объемы пищи, получаемой в разные приемы пищи и по возрастным группам обучающихся (таблица 12).

Таблица 12 - Суммарные объемы блюд по приемам пищи
(в граммах - не менее)

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

Ежедневно в обеденном зале в доступном для ознакомления месте вывешивается ежедневное меню, в котором указываются названия кулинарных изделий и сведения об объемах блюд, пищевой и энергетической ценности. Ежедневное меню должно соответствовать примерному меню и режиму питания, утверждено руководителем учреждения, подписано заведующим производством и старшим поваром.

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

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

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

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

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

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

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

1.7. Обязательный и дополнительный ассортимент дополнительного питания. требования.

Во всех образовательных организациях для детей и подростков с постоянным пребыванием более 3–4 часов, независимо от организации их основного питания (завтраки, обеды, полдники), обеспечивается реализация достаточного ассортимента пищевых продуктов в свободной продаже. Формирование ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков осуществляется путем составления ассортиментных перечней пищевых продуктов для свободной продажи буфетной продукции с последующим соблюдением обязательного ассортиментного минимума, анализом ассортимента, пищевой и биологической ценности реализуемых продуктов.

При формировании ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания детей и подростков, должны соблюдаться принципы рационального сбалансированного здорового и щадящего питания:

- удовлетворение потребности в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белках, жирах, углеводах) и микронутриентах (витаминах, микроэлементах и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансированность используемых пищевых продуктов по основным пищевым веществам,

- максимальное разнообразие пищевых продуктов, которое достигается путем реализации достаточного в количественном и качественном отношении ассортимента пищевых продуктов, относящихся к различным группам, и обладающих различными потребительскими свойствами, отвечающими особенностям индивидуального спроса разных возрастных и социальных групп;
- исключение из ассортимента пищевых продуктов, обладающих раздражающими, экстрактивными свойствами, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья детей и подростков с хроническими заболеваниями или компенсированными функциональными нарушениями в органах желудочно-кишечного тракта.

Для свободной продажи в столовых (буфетах) образовательных учреждений формируется обязательный и дополнительный ассортименты. Обязательным является ассортиментный минимум: продукты, входящие в него должны быть в наличии (в продаже) каждый день.

Дополнительный ассортимент определяется возможностью реализации тех или иных продуктов (при их наличии) с учетом имеющегося торгового оборудования и возможности использования данного вида продуктов в питании детей и подростков.

Достаточный ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания детей и подростков подразумевает ежедневное наличие в свободной продаже не менее 20–30 наименований пищевых продуктов, относящихся к разным группам, в соответствии с их потребительскими свойствами и пищевой ценностью.

Основной (обязательный) ассортиментный перечень пищевых продуктов для организации дополнительного питания детей и подростков должен включать разнообразные пищевые продукты (таблица 13).

Таблица 13- Основной ассортиментный перечень пищевых продуктов для организации дополнительного питания детей и подростков

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Особые условия реализации
1	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы, киви и др.) и овощи (помидоры, огурцы)	–	Поштучно, мытые, в ассортименте не менее 2-х наименований
2	Вода питьевая (минеральная столовая – природная или искусственно минерализованная), бутилированная, негазированная	0,2–0,5 л	В бутылках указанной емкости и в розлив из бутылей без ограничения емкости

3	Чай, какао или кофейный напиток с сахаром, напиток из шиповника, чай из различных видов растительного сырья	200 мл	Горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3-х часов с момента приготовления (на мармите)
4	Напитки, витаминизированные промышленного производства, готовые или сухие инстантные (быстрорастворимые)	200 мл	Готовые напитки промышленного производства реализуются только в индивидуальной (порционной) упаковке; инстантные напитки готовятся непосредственно перед реализацией
5	Соки плодовые (фруктовые) и овощные натуральные без добавления сахара (с содержанием соковых веществ 50–100%)	200 мл	В индивидуальной (порционной) упаковке: в ассортименте не менее 2-х наименований
6	Молоко, стерилизованное (обогащенное микронутриентами)	200 мл	В индивидуальной (порционной) упаковке
7	Кисломолочные напитки с жизнеспособной микрофлорой (кефир, ряженка, простокваша и т.п.) жирностью не более 3,5% и содержанием углеводов не более 12%	до 200 г	В индивидуальной (порционной) упаковке в ассортименте не менее 1-го наименования; с использованием охлаждаемого прилавка
8	Изделия творожные с жирностью не более 9% и содержанием углеводов не более 10–12%	до 100 г	В индивидуальной (порционной) упаковке; с использованием охлаждаемого прилавка
9	Сыры сычужные твердые и (или) плавленые ломтевые; массы пластифицированные сырные с жирностью не более 30–35%	до 50 г	В индивидуальной (порционной) упаковке; с использованием охлаждаемого прилавка
10	Хлебобулочные изделия (в т. ч. сдобные, не сдобные булочные изделия и зерновые хлебцы)	до 100 г	В ассортименте не менее 3-х наименований

	промышленного производства и собственного производства с содержанием белка не менее 8 г/ 100 г; жира – не более 8 г/100 г		
11	Орехи (кроме арахиса), очищенные семена масличных культур, злаковые хлопья, сухофрукты и их смеси (сухие завтраки типа «мюсли»)	до 200 г	В индивидуальной (порционной) упаковке; сухие завтраки типа «мюсли») могут отпускаться с горячим молоком
12	Бутерброды с колбасой п/к или (и) с сыром сычужным твердых сортов, бутерброды с колбасой детской, сосиской или котлетой	30 г/ 30–50 г	Срок реализации – 1 час с использованием охлаждаемого прилавка; приготовление бутербродов с колбасными изделиями или котлетой – непосредственно перед реализацией; срок реализации сосисок и котлет не более 3 часов (на мармите)

В ассортимент продуктов для свободной продажи следует включать свежие мытые фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы, киви и др.) и предварительно обработанные овощи (помидоры, огурцы), не менее 2-х наименований. В состав дополнительного ассортимента пищевых продуктов для свободной продажи можно включать консервированные фрукты, овощи, фруктовые и овощные пюре в порционной упаковке (до 200 г), а также варенье джем, повидло, конфитюр, мед в порционной упаковке (до 30 г) в ассортименте или ограниченно, с учетом возможности индивидуальной непереносимости.

В ассортименте пищевых продуктов, реализуемых в образовательных учреждениях, обязательно должны присутствовать различные соки (плодовые и овощные) и напитки – в первую очередь витаминизированные – как промышленные, готовые к употреблению, в индивидуальной потребительской упаковке (емкостью 0,2–0,5 л), так и сухие инстантные (быстрорастворимые) напитки, которые готовятся непосредственно перед реализацией или заранее, но не более, чем за 3 часа до реализации. Реализация газированных напитков не допускается.

Соки, нектары и соковые напитки (кроме витаминизированных) лучше использовать натуральные, без добавления сахара, с 50–100% содержанием соковых веществ (меньшее содержание или отсутствие натуральных соковых веществ в составе напитков возможно при условии витаминизации напитков).

В качестве источника некоторых витаминов (главным образом, витамина С) рекомендуется включать в ассортимент буфетной продукции отвар шиповника, растительные чаи (фиточаи), настои и отвары из различных видов растительного сырья (допущенных для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах). Вместо отвара шиповника можно использовать напиток, приготавливаемый из соответствующего концентрата (сиропа шиповника).

В продаже обязательно должен быть горячий напиток или горячее молоко, чай, чай с молоком, кофейный напиток с молоком или какао с молоком (200 мл). В продаже должны всегда быть молочные продукты в индивидуальной потребительской упаковке, объем которой рассчитан на одну порцию, в том числе молоко, стерилизованное.

В продаже обязательно должны присутствовать кисломолочные продукты (напитки), в том числе различные йогурты, с жирностью до 3,5% и содержанием углеводов до 12%, не менее 1–2 наименований. Молочные продукты (кроме стерилизованных) реализуются с обязательным использованием охлаждаемого прилавка.

Ассортимент пищевых продуктов может быть расширен за счет дополнительного (необязательного) ассортимента пищевых продуктов (приложение Д).

Реализация продуктов из дополнительного перечня допускается в ограниченном ассортименте при условии реализации всех видов продуктов из основного перечня. В ассортимент продуктов, предназначенных для дополнительного питания детей и подростков, включаются преимущественно готовые к употреблению пищевые продукты промышленного производства в индивидуальной упаковке.

Замены отдельных продуктов из обязательного ассортиментного перечня другими допускаются (при временном отсутствии тех или иных продуктов) только при условии полной эквивалентности пищевой и энергетической ценности заменяющих и заменяемых продуктов, блюд и кулинарных изделий.

При наличии в достаточном количестве соответствующего торгового оборудования (мармитов, охлаждаемых прилавков) в ассортимент продукции, реализуемой в буфетах образовательных учреждений, можно включать блюда и кулинарные изделия собственного производства (изготовления), исключая при этом повторы одноименных (или приготовленных из одних и тех же полуфабрикатов) блюд и изделий следующего дня.

Для кулинарных изделий и готовых блюд, реализуемых в образовательных учреждениях в свободной продаже в буфетах допускается использование одноразовой индивидуальной потребительской упаковки из полимерных материалов, фольги, ламинированной бумаги и т. п.

В качестве источника полноценного молочного белка реализуются изделия творожные промышленного производства (творожки, творожные сырки стерилизованные и пастеризованные и т. п.) в герметичной порционной упаковке из полимерных материалов емкостью до 100 г. Можно продавать в буфетах образовательных учреждениях сыры твердые и (или) плавленые в порционной упаковке массой до 50 г (указанные виды продуктов реализуются с обязательным использованием охлаждаемого прилавка). Для дополнительного питания учащихся следует использовать плавленые сыры, предназначенные специально для детского и диетического питания.

При формировании ассортимента продуктов для дополнительного питания детей и подростков необходимо больше использовать пищевые продукты с высокой пищевой ценностью, главным образом – продукты, являющиеся источником белка, витаминов, полиненасыщенных жирных кислот и других незаменимых пищевых веществ: молочные, мясные (рыбные) продукты, орехи и т. п.; пищевые продукты повышенной пищевой и биологической ценности, в том числе обогащенные микронутриентами: хлебобулочные изделия, обогащенные витаминно-минеральными смесями, продукты, обогащенные белком, витаминизированные напитки и т. п., вырабатываемые предприятиями пищевой промышленности, в том числе и в регионах.

1.8. Организация питьевого режима. Требования

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

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

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

При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных

подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

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

Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

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

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;

- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

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

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

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

1.9. Организация основного и дополнительного питания. Требования.

Условия реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков в образовательных организациях устанавливаются в соответствии с СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологических требования к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологических правила» (с изменениями и дополнениями).

Пищевые продукты для дополнительного питания детей и подростков в образовательных организациях должны реализовываться с отдельных прилавков, барных и буфетных стоек, а не с основных раздаточных линий, с которых осуществляется реализация школьных завтраков и обедов. Прилавки, барные и буфетные стойки и иные торговые точки для реализации буфетной продукции могут располагаться в обеденных залах образовательных учреждений или в отдельных, специально выделенных помещениях. Последние обязательно оборудуются умывальниками и электрополотенцами в соответствии с требованиями санитарных правил.

Места реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков обязательно комплектуются специальной мебелью для приема пищи: обеденными столами, барными стойками, столиками для приема пищи стоя и т. п. Места реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков обязательно должны иметь следующее оборудование: торговый стол, охлаждаемый прилавок (температура +2...+6 °С), неохлаждаемый прилавок (витрину), умывальник для мытья рук персонала.

При реализации готовых блюд и кулинарных изделий, в том числе изготавливаемых из полуфабрикатов, дополнительно устанавливаются мармиты, СВЧ-печи (жарочные шкафы или конвектоматы малого объема, в том числе бытовые), электрокипятильники (электрические чайники). В месте реализации буфетной продукции обычно устанавливают шкафы, в том числе холодильные, для запасов реализуемого в течение дня товара или оборудуют для этой цели специальную кладовую.

При наличии условий для мытья столовой и чайной посуды может использоваться многоразовая столовая и чайная посуда.

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

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

продуктов, относящихся к скоропортящимся и особо скоропортящимся.

Вся реализуемая продукция промышленного производства обязательно должна иметь потребительскую упаковку с этикетной надписью (маркировкой) в соответствии с действующим техническим регламентом.

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

Регламентируемые условия и сроки реализации отдельных видов пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков в образовательных организациях приводятся в СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями от 06.07. 2011 г.) и нормативно-технических документах, по которым производятся пищевые продукты.

1.10. Торговля в образовательных организациях пищевыми продуктами с использованием торговых автоматов. Требования.

Торговый автомат - устройство, которое используется для реализации скоропортящихся пищевых продуктов методом самообслуживания с осуществлением немедленной оплаты за продукты.

Для организации дополнительного питания детей в организованных детских коллективах допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

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

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

Через аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов в потребительской таре допускается реализация соков, нектаров, стерилизованного молока и молочных напитков емкостью упаковки не более 350 мл; бутилированной питьевой воды без газа емкостью не более 500 мл, при соблюдении условий хранения продукции.

В ГОСТ Р 57621-2017 «Услуги торговли. Продажа скоропортящихся пищевых продуктов через торговые автоматы. Требования» установлены гигиенические требования к условиям продажи (реализации) скоропортящихся пищевых продуктов через торговые автоматы методом самообслуживания в соответствии с правилами продажи. Определены общие требования к эксплуатации, очистке и дезинфекции торговых автоматов, в которые загружают скоропортящиеся пищевые продукты, специальные требования к охлаждению и хранению пищевых продуктов.

Требования к торговле через торговые автоматы содержат прежде всего требования по обеспечению надлежащей обработки пищевых продуктов:

- пищевые продукты могут быть размещены в торговом автомате в случае, если они не подвергаются неблагоприятному воздействию внешней среды, рекомендуется обеспечить продуктам необходимую плотную (вакуумную) упаковку;

- холодовая цепочка не должна быть прервана от производства до поставок;

- должны быть соблюдены рекомендации по срокам годности и температуре хранения;

- время нахождения пищевых продуктов в автоматах не должно превышать 24 часа, если упаковка и тип питания не предполагают более длительный период хранения сверх минимального срока годности;

- если в торговом автомате находятся разные пищевые продукты, следует избегать их взаимного неблагоприятного влияния друг на друга.

Материалы, применяемые в отдельных элементах пищевой области и кондитерских зон торговых автоматов, должны отвечать следующим требованиям: не должны наносить какой-либо вред здоровью и иметь запах или вкус, отличный от естественного; должны быть стойкими к коррозии.

Материалы, стойкие к коррозии, выдерживают сопротивление обычных химических или электрохимических напряжений. К ним относят процессы обработки, очистки и дезинфекции в соответствии с инструкциями по эксплуатации;

- материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны отвечать эксплуатационным и гигиеническим требованиям;

- материалы должны быть стойкими к трению;

- материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны быть устойчивыми к обычным продуктам и к внешнему воздействию моющих и дезинфицирующих средств;

- материалы должны быть жаропрочными.

Торговые автоматы должны быть сконструированы таким образом, чтобы они отвечали следующим требованиям:

- следует избегать выемок, полостей, швов и других дефектов в отдельных элементах пищевой области и кондитерских зон при отсутствии функциональной или технической необходимости;
- соединения в отдельных элементах пищевой области и кондитерских зон должны быть закрыты от жидкостей и остатков продуктов;
- все поверхности отдельных элементов должны легко обрабатываться и дезинфицироваться;
- соединения отдельных элементов оборудования должны быть герметичными, гладкими и в основном свободными от надрезов (карманов), в которых могут собираться остатки продуктов; следует избегать мертвых зон;
- моющие и дезинфицирующие средства, ополаскивающие растворы и вода должны полностью удаляться, жидкости необходимо сливать быстро и полностью;
- должна быть обеспечена достаточная защита выпускного отверстия, в частности, в местах, находящихся на открытом воздухе, при необходимости следует принимать соответствующие меры предосторожности;
- воздух, который подается при принудительном охлаждении продукта, не должен быть загрязнен, при необходимости следует использовать сменные воздушные фильтры, в частности, компоненты минеральных масел, пыли и воды устраняются путем принятия соответствующих мер;
- возврат уже извлеченных пищевых продуктов не должен быть возможен;
- устройство должно быть оснащено датчиком температуры, точка измерения должна быть выбрана таким образом, чтобы отображенное на дисплее значение температуры продукта соответствовало значению температуры в холодильном оборудовании, при этом если показатель температуры в течение определенного периода будет превышен (например, при отказе холодильной установки), устройство должно быть автоматически выведено из эксплуатации (принудительное отключение оборудования);
- должны быть приняты надлежащие конструктивные меры для предотвращения попадания вредных микроорганизмов.

Перед каждым обновлением ассортимента оборудование должно быть обработано в соответствии с инструкциями изготовителя и в случае необходимости продезинфицировано. Все детали должны быть тщательно очищены с помощью неагрессивных моющих средств и, при необходимости, продезинфицированы с помощью разрешенных дезинфицирующих средств. Оборудование необходимо тщательно промывать проточной водой, чтобы гарантировать неизменность запаха и вкуса пищевых продуктов и их безопасность для здоровья, а также полное

удаление технически неизбежных остатков моющих и дезинфицирующих средств.

Оператор торгового автомата должен регулярно проводить внутренние проверки, в частности:

- функциональных возможностей, например проверку дисплея температуры и выпускного отверстия;
- обработки и дезинфекции в случае необходимости, например подготовки и рассмотрения графиков очистки;
- охлаждения, например проверку температуры хранения;
- качества воздушных фильтров, например проверку состояния фильтра;
- соблюдения минимальных сроков годности продукта;
- проверку поступающих товаров, например показателя свежести продуктов, поддержания холодной цепочки.

Для каждого торгового автомата производитель должен разработать инструкции по установке и эксплуатации, которые включают в себя:

- а) руководство по установке;
- б) руководство по эксплуатации с инструкциями для:
 - первоначального ввода в эксплуатацию;
 - периодов эксплуатации;
 - обработки и дезинфекции автомата;
 - реакции на неисправности;
 - действий при длительном перерыве в эксплуатации;
 - перезапуска после аварийных случаев;
- в) информацию об установке оборудования .

Разработанные изготовителем инструкции по уходу и техническому обслуживанию оборудования должны соблюдаться. Инструкции изготовителя не всегда могут охватить все возможные случаи. Но это не освобождает оператора от обычных обязанностей при эксплуатации торгового автомата. Следует учитывать, что оператор должен быть проинструктирован и компетентен в вопросах обращения с устройством.

Требования к размещению торговых автоматов должны соответствовать санитарным правилам для организации торговли пищевыми продуктами.

При установке и функционировании торгового автомата необходимо минимизировать любое неблагоприятное воздействие на продукты от окружающей среды, например микроорганизмы, примеси, погодные условия, запахи, температура, газы, пары дыма, аэрозоли, вредные животные, отходы человека и животных, а также сточные воды, моющие и дезинфицирующие средства (использование дезинфицирующих средств регламентируется законодательством России в установленном порядке).

Мероприятия по обработке и при необходимости по дезинфекции, а также мероприятия в случае неисправности входят в должностные обязанности операторов торговых автоматов.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2. Технологические условия, обеспечивающие производство безопасного и качественного питания для образовательных организаций. Требования.

2.1. Безопасность и качество сырья, готовых продуктов питания, посуды. Требования.

Продовольственное сырье и готовые продукты питания, используемые в производстве кулинарной продукции, должны соответствовать требованиям СанПин 2.3.2.1078-01 (с дополнениями и изменениями), Разделам 2 и 22 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе».

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

Рекомендуемый остаточный срок годности пищевых продуктов на момент поставки в столовые учреждений для питания детей и подростков должен составлять не менее 50 % от установленного срока в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать нормам СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества" (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 № 24, зарегистрированное Минюстом России 31.10.2001, регистрационный № 3011).

Для производства продуктов детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не используются следующие виды сырья:

мясо убойных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;

блоки замороженные из жилованного мяса говядины, свинины, а также субпродукты со сроками годности более 6 месяцев;

говядина первой и второй категории жилованная с массовой долей жировой и соединительной ткани свыше 20%;

говядина жилованная колбасная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12%;

говяжье котлетное мясо с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20%;

свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 70%;

баранина жилованная с массовой долей жировой и соединительной ткани свыше 12%;

субпродукты, за исключением печени, сердца, языка.

Пищевые продукты должны быть упакованы так, чтобы обеспечивалось сохранение их качества и безопасности на всех этапах оборота продуктов.

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

Требования к информации, нанесенной на этикетку пищевых продуктов, устанавливаются в соответствии с требованиями действующего технического регламента Технический регламент ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 22/011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. №881).

Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, оказанию услуг в сфере общественного питания, обязаны предоставлять заказчику, а также органам государственного надзора и контроля полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, соблюдении требований нормативных документов при изготовлении и обороте пищевых продуктов и оказании услуг в сфере общественного питания (СП 2.3.6. 1066-01), подтверждением безопасности пищевых продуктов является декларация о соответствии.

Пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, отвечать предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических, радиологических, биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешнего и будущего поколений в соответствии с действующими законодательными и нормативными документами.

Изготавливаемые, ввозимые и находящиеся в обороте на территории Российской Федерации (РФ) пищевые продукты по безопасности и пищевой ценности должны соответствовать санитарным правилам. (СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изменениями и дополнениями))

Изготовление, ввоз и оборот пищевых продуктов, не соответствующих требованиям, установленным Санитарными правилами по социальному питанию, не допускается.

Требования Санитарных правил должны выполняться при разработке нормативных и технических документов, регламентирующих вопросы изготовления, ввоза и оборота пищевых продуктов (в соответствии с СП 2.3.6.1066-01 (с изменениями и дополнениями)).

Изготовление новых пищевых продуктов на территории РФ, ввоз пищевых продуктов на территорию РФ, осуществляемый впервые, допускается только после их государственной регистрации в установленном порядке.

Импортные пищевые продукты подлежат государственной регистрации до их ввоза на территорию РФ. Изготовление пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с нормативными и техническими документами и подтверждаться изготовителем по безопасности пищевых продуктов.

При отсутствии в действующих документах требований безопасности и пищевой ценности для конкретного нового или впервые ввозимого вида пищевого продукта при санитарно-эпидемиологической экспертизе устанавливаются требования для такой продукции с учетом показателей:

- установленных разработчиком нового вида продукта в проекте нормативного или технического документа;
- установленных действующими санитарными правилами к аналогичному по составу и свойствам продукту;
- предъявляемых к продукту в стране его происхождения;
- рекомендуемых международными организациями.

Требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов вносятся в санитарно-эпидемиологическое заключение установленного образца, которое выдается органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России на основании результатов санитарно-эпидемиологической экспертизы.

Для продовольственного сырья растительного происхождения обязательна информация о пестицидах, использованных при возделывании сельскохозяйственных культур, фумигации помещений и тары для их хранения, борьбы с вредителями продовольственных запасов, а также дата последней обработки ими.

Для продовольственного сырья животного происхождения обязательна информация об использовании (или отсутствии такового) пестицидов для

борьбы с эктопаразитами ил заболеваниями животных и птицы, для обработки животноводческих и птицеводческих помещений, прудовых хозяйств и водоемов для воспроизводства рыбы, также с указанием наименований пестицида и конечной даты его использования.

Ввоз, использование и оборот продовольственного сырья растительного и животного происхождения, не имеющего информации о применении пестицидов при его производстве, не допускается (СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изменениями и дополнениями).

Для отдельных видов пищевых продуктов (продукты детского, диетического и специализированного питания, пищевые добавки, биологически активные добавки к пище, пищевые продукты из генетически модифицированных источников и др.) указываются:

- область применения (для продуктов детского, диетического и специализированного питания, пищевых добавок, биологически активных добавок к пище);

- наименование ингредиентов, входящих в состав пищевого продукта, пищевые добавки, микробные культуры, закваски и вещества, используемые для обогащения пищевых продуктов; в биологически активных добавках к пище и обогащенных продуктах для биологически активных компонентов указывают также проценты от суточной физиологической потребности, если такая потребность установлена (СанПиН 2.3.2. -1078-01 (с дополнениями и изменениями);

- рекомендации по использованию, применению, а при необходимости- противопоказания к использованию;

- для биологически активных добавок к пище обязательна информация: «не является лекарством»;

- информация о государственной регистрации.

Пищевые продукты, полученные из ГМИ и не содержащие дезоксирибонуклеиновую кислоту (ДНК) и белок, в дополнительном обозначении не нуждаются в случае полной эквивалентности пищевой ценности продукта традиционному аналогу.

Использование терминов «диетический», «лечебный», «профилактический», «детский» или их эквивалентов в названиях пищевых продуктов, в информации на потребительской упаковке и в рекламных листах- вкладышах к продукту проводится в соответствии с установленным порядком.

При изготовлении продовольственного сырья животного происхождения не допускается использование кормовых добавок, стимуляторов роста животных, лекарственных средств, пестицидов (в том числе препаратов для обработки животных и птицы, а также препаратов для обработки помещений для их содержания), не прошедших санитарно-эпидемиологическую экспертизу и государственную регистрацию в установленном порядке.

Пищевые продукты, содержащие кормовые добавки, стимуляторы роста животных (в том числе гормональные препараты), лекарственные средства, пестициды, агрохимикаты, не прошедшие санитарно-эпидемиологическую экспертизу и государственную регистрацию в установленном порядке, не подлежат ввозу, изготовлению и обороту на территории РФ. Их утилизация или уничтожение осуществляется в установленном порядке.

Индивидуальные предприниматели и юридические лица, действующие в сфере изготовления, ввоза и оборота пищевых продуктов, должны осуществлять производственный контроль показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов на соответствие требованиям Санитарных правил (СП 1.1.1058-01, в редакции с изменениями).

Индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами, действующими в сфере изготовления и оборота пищевых продуктов по результатам проведения мероприятий, направленных на обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов, соответствие требованиям нормативных и технических документов, включая проведение производственного контроля, на каждую партию пищевого продукта оформляется декларация о соответствии по показателям безопасности.

Индивидуальные предприниматели и юридические лица, действующие в сфере изготовления и оборота пищевых продуктов, осуществляют лабораторные исследования и испытания самостоятельно либо с привлечением лабораторий, аккредитованных в установленном порядке.

Для проведения лабораторных исследований и испытаний показателей качества и безопасности пищевых продуктов допускаются метрологически аттестованные методики, соответствующие требованиям обеспечения единства измерений и характеристикам погрешности измерений, способам использования при испытаниях образцов продукции и контролю их параметров, а также методики, соответствующие указанным требованиям и утвержденные в установленном порядке.

При получении неудовлетворительных результатов исследований хотя бы по одному из показателей безопасности, по нему проводят повторные исследования удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного исследования распространяются на всю партию.

Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль над соответствием пищевых продуктов Санитарным правилам осуществляется органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России в установленном порядке.

Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Органолептические свойства пищевых продуктов определяются показателями вкуса, цвета, запаха и консистенции, характерными для каждого вида продукции и должны удовлетворять традиционно

сложившимся вкусам и привычкам населения. Органолептические свойства пищевых продуктов не должны изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации. Пищевые продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов, включений, отличаться по цвету и консистенции, присущих данному виду продукта.

Безопасность пищевых продуктов в микробиологическом и радиационном отношении, а также по содержанию химических загрязнителей определяется их соответствием гигиеническим нормативам, установленным Санитарными правилами (СанПиН 2.3.2.1078-01).

Определение показателей безопасности сухих, концентрированных или разведенных пищевых продуктов производится в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте.

Гигиенические нормативы распространяются на потенциально опасные химические соединения и биологические объекты, присутствие которых в пищевых продуктах не должно превышать допустимых уровней их содержания в заданной массе (объеме) исследуемого продукта.

В пищевых продуктах контролируется содержание основных химических загрязнителей, представляющих опасность для здоровья человека. Гигиенические требования к допустимому уровню содержания токсичных элементов предъявляются ко всем видам продовольственного сырья и пищевых продуктов (ТР ТС ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции").

Контроль продовольственного сырья и пищевых продуктов по содержанию в них остаточных количеств пестицидов и агрохимикатов, в том числе фумигантов, основывается на информации, представляемой изготовителем (поставщиком) продукции об использованных при ее производстве и хранении пестицидах и агрохимикатах.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов, содержащих пестициды, осуществляется в соответствии с действующими гигиеническими нормативами содержания пестицидов в объектах окружающей среды.

В продуктах животного происхождения контролируются остаточные количества стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы.

В мясе, мясопродуктах, субпродуктах убойного скота и птицы как допущенные к применению в сельском хозяйстве кормовые антибиотики-тризин, бацитрацин, так и лечебные антибиотики, наиболее часто используемые в ветеринарии- антибиотики тетрациклиновой группы, левомицетин. В молоке и молочных продуктах контролируются пенициллин, стрептомицин, антибиотики тетрациклиновой группы, левомицетин; в яйцах и яйцепродуктах- бацитрацин, антибиотики тетрациклиновой группы,

стрептомицин, левомицетин.

Контроль содержания перечисленных выше стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы, основывается на информации, представляемой изготовителем (поставщиком) продукции об использованных при ее изготовлении и хранении стимуляторов роста животных и лекарственных препаратов.

В пищевых продуктах контролируются гигиенические нормативы содержания радионуклидов. Радиационная безопасность пищевых продуктов по цезию-137 и стронцию-90 определяется их допустимыми уровнями удельной активности радионуклидов, установленными Санитарными правилами.

Радиационная безопасность пищевых продуктов, загрязненных другими радионуклидами, определяется санитарными правилами по нормам радиационной безопасности.

В пищевых продуктах не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека и животных.

В рыбе, ракообразных, моллюсках, земноводных, пресмыкающихся и продуктах их переработки не допускается наличие живых личинок паразитов, опасных для здоровья человека. При обнаружении живых личинок гельминтов следует руководствоваться санитарными правилами по профилактике паразитарных болезней.

Нормирование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов осуществляется для большинства групп микроорганизмов по альтернативному принципу, то есть нормируется масса продукта, в которой не допускаются бактерии группы кишечных палочек, большинство условно-патогенных микроорганизмов, а также патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*. В других случаях норматив отражает количество колониеобразующих единиц в 1 г (мл) продукта (КОЕ/г, мл).

Биологически активные добавки к пище являются источниками пищевых, минорных, про- и пребиотических природных (идентичных природным) биологически активных веществ (компонентов) пищи, обеспечивающими поступление их в организм человека при употреблении с пищей или введении в состав пищевых продуктов.

В пищевых продуктах определяются показатели пищевой ценности. Показатели пищевой ценности пищевых продуктов обосновываются изготовителем (разработчиком технических документов) на основе аналитических методов исследования и/или с использованием расчетного метода с учетом рецептуры пищевого продукта и данных по составу сырья.

В пищевых продуктах допускаются к использованию пищевые добавки, не оказывающие по данным современных научных исследований вредного воздействия на жизнь и здоровье человека, и жизнь и здоровье будущих поколений (СанПиН 2.3.2. 1293-03 Гигиенические требования по применению пищевых добавок).

При оценке качества продуктов, предназначенных для использования в социальном питании необходимо пользоваться нормативными документами и рекомендациями: ветеринарного законодательства и законодательства о безопасности и качестве пищевых продуктов, действующих на территории Российской Федерации и Таможенного союза.

Перечень продуктов питания, разрешенных для организации социального питания необходимо провести в соответствие с требованиями Технических регламентов Таможенного союза, согласно которым мясо и другие продукты убоя, рыба и молоко непромышленного изготовления допускаются в обращение на территории Таможенного союза, в том числе и для организации детского питания, после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.

Положениями о качестве пищевых продуктов допускается применение продуктов питания, содержащих ГМО в допустимых нормах, для организации социального питания. Данные нормы противоречат требованиям Технического регламента Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 “О безопасности пищевой продукции”, согласно части 1 статьи 8 которого при производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания, пищевой продукции для беременных и кормящих женщин не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего ГМО.

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

Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, в том числе обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

В помещениях пищеблока ежедневно должна проводиться уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Еженедельно с применением моющих и дезинфицирующих средств должно проводиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Для дезинфекции помещений (полов, стен, дверей и т.п.)

применяется 1 % осветленный раствор хлорной извести или 0,5 % раствор хлорамина. Весь уборочный инвентарь должен быть промаркирован. Ветошь, моющие и дезинфицирующие средства должны храниться в промаркированных емкостях, в специально отведенных местах.

Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

В организациях и учреждениях должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий (СП 3.5.1378-03, СП 3.5.3.3223-14).

Все требования к помещениям оговорены в санитарных правилах с учетом вида питания (СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения).

Плановый ремонт помещений пищеблока производится 1 раз в год, 1 раз в неделю производят генеральную уборку с дезинфекцией 2 % раствором хлорной извести, 2 раза в день производят влажную уборку.

Питание обучающихся в учреждениях обеспечивают столовые, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации. Столовые учреждения, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для столовых учреждений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключаям встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения потребителей и персонала

В столовых-догоготовочных должны быть предусмотрены помещения для мойки и хранения оборотной тары (ящиков, лотков, контейнеров, термосов).

В столовых-раздаточных должны быть предусмотрены помещения для

раздачи блюд, оборудованные шкафами интенсивного нагрева, мармитами, которые поддерживают температуру отпуска блюд – 65-70°C, а также охлаждаемыми прилавками.

В образовательных учреждениях важно учитывать расчетные производственные мощности столовой по количеству вырабатываемых блюд и числу мест в обеденном зале, для обеспечения организации питания всех обучающихся в образовательном учреждении.

Помещения для организации питания образовательных учреждений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, встречного движения посетителей и персонала.

Технология организации столовых с полным технологическим циклом обеспечивает выполнение требований по рациону питания и ассортименту продукции. Эта форма организации питания остается в числе основных. Основным методом обслуживания является пока самообслуживание, осуществляемое путем отпуска скомплектованных рационов питания.

Учащихся младшего возраста рекомендуется обслуживать по методу предварительного накрытия столов.

Для обеспечения посадки всех обучающихся в обеденном зале в течение не более чем в 3 перемены отдельно по классам, площадь обеденного зала - из расчета не менее 0,7 кв. м. на одно посадочное место.

Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны следует предусматривать отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок должно быть не менее 25 метров.

Должен быть обеспечен централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров, при заполнении их не более чем на 2/3 объема.

Осуществляется сбор пищевых отходов в специализированные контейнеры, окрашенные изнутри и снаружи краской, закрывающиеся крышками (применять оцинкованные емкости без окраски запрещается).

Сухие пищевые отходы (хлеб, картофель, другие продукты) разрешается собирать в деревянные ящики, корзины и мешки. Сборники, предназначенные для пищевых отходов, использовать для каких-либо других целей запрещается. Следует ежедневно тщательно промывать сборники водой с применением моющих средств и периодически подвергать их дезинфекции 2%-ным раствором кальцинированной соды или едкого натра или раствором хлорной извести, содержащей 2% активного хлора. После дезинфекции сборники необходимо промыть водой.

Временное хранение пищевых отходов в объектах общественного питания независимо от их подчиненности должно осуществляться только в охлаждаемых помещениях.

Кроме того, на основании Приказа Роспотребнадзора от 19.07.2007 N 224 "О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок" могут быть изменены расстояния от мест (площадок) накопления ТКО до нормируемых объектов, но не более чем на 25 %, на основании санитарно-эпидемиологической оценки и при условии оборудования таких мест (площадок) навесами над мусоросборниками (за исключением бункеров). Должен быть обеспечен централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров, при заполнении их не более чем на 2/3 объема.

Для сбора твердых бытовых отходов на территории хозяйственной зоны следует предусматривать отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.

Площадка для установки бункера должна быть удалена от жилых зданий, территорий дошкольных образовательных и общеобразовательных организаций, на расстояние не менее 20 м, до территорий медицинских организаций, до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок - не менее 25 м, иметь достаточную площадь для установки бункера, водонепроницаемое покрытие, подъездные пути, обеспечивающие доступ для мусоровозов, и ограничена бордюром по периметру.

Бункеры должны подвергаться промывке и дезинфекции. Мероприятия по промывке и дезинфекции бункера, а также мероприятия по дератизации и дезинсекции специальной площадки осуществляются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (СП 3.5.1378-03 от 09.06.2003; СП 3.5.3.3223-14 от 22.09.2014; СанПиН 3.5.2.3472-17 от 07.06.2017). Не допускается промывка бункеров на контейнерных площадках.

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

Предприятия в соответствии с контрактами должны своевременно поставлять в столовые учреждений необходимые продовольственные товары, сырьё в соответствии с разработанным меню, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил их доставки.

Доставка продуктов питания осуществляется силами и за счет исполнителя, транспортом пригодным для транспортировки продуктов питания. «Исполнитель» должен обладать достаточным количеством

персонала для оказания данного вида услуг. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых, неинфекционных заболеваний (отравлений) «Заказчика», продукты питания, из которых осуществляется приготовление пищи, должны поступать «Заказчику» в первой четверти срока хранения данных продуктов. Гарантировать питание высокой пищевой и биологической ценности, обогащенное витаминами и микронутриентами суточного рациона при необходимости на одного питающегося в соответствии с СанПиН 2.3/2.4. 3590-20.

Поступающая пищевая продукция должна иметь все необходимые сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, достоверную, доступную и достаточную информацию на маркировке продукции в соответствии с требованиями действующих законодательных и нормативно-технических документов. Все продукты питания должны соответствовать требованиям действующих технических регламентов стандартов и условиям контрактов. Поставка осуществляется при согласовании и утверждении: графика питания, примерное меню, обеспечение согласно разработанному рациону питания снабжения необходимыми продуктами.

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

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющего оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств (СанПиН 2.3/2.4. 3590-20).

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

Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления

необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в учреждении специально выделенного помещения, обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых, неинфекционных заболеваний продукты питания, из которых осуществляется приготовление пищи, должны поступать в организацию питания в первой четверти срока хранения данных продуктов. Поставки по качеству и объему должны гарантировать питание высокой пищевой и биологической ценности суточного рациона питающихся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4. 3590-20. Сырье, используемое в производстве продуктов питания, должно соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1078-01.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья для питания в учреждениях должен осуществляться при наличии документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, декларации о соответствии, сертификата соответствия, свидетельства государственной регистрации, выдаваемого согласно Раздела 2 Единого перечня товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Таможенного союза, утвержденному решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе».

Учреждение вправе предусмотреть в контракте (договоре) с поставщиком порядок приемки товара в соответствии с положениями Инструкции № П-6, утвержденной Постановлением Госарбитража СССР от 15.06.1965 № П-6 (приемка по количеству), и Инструкции № П-7, утвержденной Постановлением Госарбитража СССР от 25.04.1966 № П-7 (приемка по качеству, комплектности).

Документация, подтверждающая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться в учреждении до окончания использования продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом и комиссией. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции в соответствии с формой, приведенной в СанПиН 2.3/2.4 3590-20 (таблица 14).

**Таблица 14 - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего о продукта (в кг, литрах, шт.)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной
1	2	3	4	5	6	7	8

Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
9	10	11	12	13

Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

При приемке сырья и продукции должен осуществляться входной контроль показателей их качества и безопасности. Для участия в приемке продукции заказчика на основании приказа руководителя учреждения назначаются лица, компетентные (по роду работы, по образованию, по опыту трудовой деятельности) в вопросах определения качества подлежащей приемке продукции. Критерии контроля:

-соответствие поставки заказанной номенклатуре, количеству, фасовке (в тех случаях, когда номенклатура предусматривает указание марки, сорта и другие дополнительные данные);

-соответствие графику поставки по времени;

-сопроводительная документация: бухгалтерская товаросопроводительная (накладная, счет- фактура и другие документы, предусмотренные контрактом и/или договором), документы о происхождении, качестве и безопасности продукта (декларации соответствия, свидетельство о государственной регистрации, документы ветеринарно- санитарной экспертизы и прочие);

-соблюдение правил перевозки, обеспечение предохранения груза от повреждения и порчи (укладка, товарное соседство, температурный режим и др. условия транспортировки);

-сохранность груза, целостность тары и упаковки (визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции);

-контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и в товарно- сопроводительной документации;

-контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;

-контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям законодательства в сфере санитарно- эпидемиологического благополучия человека и защиты прав потребителей.

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

В случае ускоренной процедуры претензионный акт приемки оформляется в ближайшее возможное время, не позднее одного рабочего дня с момента приемки. Документы, оформленные в порядке ускоренного документирования, рассматриваются при спорах и претензиях наравне с претензионным актом приемки.

При подаче заявки на продукты питания в электронном виде отметка о получении продуктов, их доброкачественности и претензиях также может выполняться в электронном виде. Используемые компьютерные системы должны обеспечивать надежную авторизацию пользователя и достоверную регистрацию фактов отметки получения и отметки качества, включая факты изменения и удаления таких записей.

В тех случаях, когда компьютерная система не обеспечивает требования Заказчика к достоверности регистрации, она должна обеспечивать оформление бумажных документов для соответствующих ручных записей.

Обязательность использования электронной подписи и средств защиты информации устанавливается контрактом/договором или соглашением сторон дополнительно.

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

Акт подписывается представителем заказчика и экспедитором поставщика. Экспедитор не имеет права отказаться от подписания акта и вправе указать в нем свои возражения и все обстоятельства, которые он

считает необходимыми.

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

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

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

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

Факт поставки продукции, не соответствующей требованиям государственного контракта/договора подтверждается актом о фактическом качестве и комплектности продукции, полученной по государственному заказу, к которому прикладывается акт приемки продукции.

Составление акта о фактическом качестве и комплектности продукции, полученной по государственному заказу, акт должен содержать следующие обязательные реквизиты:

- наименование пищеблока организации- заказчика;
- дату поставки;
- дату предоставления питания;
- дату заказа;
- заказанную номенклатуру и количество продукции;
- должность и фамилию подписывающих Акт представителей заказчика (товаровед, директор предприятия, технолог);

-суть претензии (например, плохое качество, нарушение упаковки, нарушение условий транспортировки, недостаток количества, не заказанная фасовка и номенклатура, замена номенклатуры, отсутствие документов или другие формулировки).

Для доставки продукции в буфетно-раздаточные столовые термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению. При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья (из комбината питания, школьно-базового предприятия и других), для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о

номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в нормативно-технической документацией. На предприятии общественного питания для каждого вида продуктов предусмотрены свои условия хранения в соответствии с требованиями санитарных правил. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале. Хранение скоропортящихся продуктов осуществляется с учетом требований СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (изменения и дополнения от 06.07.2011 г.).

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

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты контроля должны заноситься в журнал учета температурного режима холодильного оборудования, который хранится в течение года, рекомендуемая форма приводится в санитарных правилах (таблица 15).

Таблица 15 - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования по СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

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

хранение готовой и сырой продукции допустимо только при их нахождении в закрытых контейнерах и гастоёмкостях для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Хранение продуктов в холодильных, морозильных камерах и складских помещениях осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. Необходим контроль температуры и относительной влажности складских помещений (таблица 16).

Таблица 16- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях СанПиН 2.3/2.4.3590-20

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и относительная влажность воздуха в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом. Яйца следует хранить в охлаждаемых помещениях. Этим предупреждается развитие гнилостных процессов в яйце. Оптимальной для хранения яиц является температура 1-2°C и относительная влажность 85-88%. Можно хранить в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С, позеленевший картофель не

допускается использовать в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие). В соответствии с законодательством РФ не допускаются производство, закупка, поставка, ввоз на территорию страны и продажа населению некачественной и опасной пищевой продукции. В случае обнаружения некачественной и опасной пищевой продукции она подлежит экспертизе с целью определения возможности ее дальнейшего использования или уничтожения.

Некачественной и опасной признается пищевая продукция:

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

-имеющая явные признаки недоброкачества, не вызывающие сомнений у компетентного лица, осуществляющего проверку качества и безопасности продукции;

-не имеющая документов изготовления (поставщика) продукции, подтверждающих ее происхождение, качество и безопасность, а также документов о сертификации продукции, оформленных в установленном порядке;

-свойства которой не соответствуют данному виду и наименованию продукции;

-маркировка которой не соответствует требованиям нормативной и технической документации;

-с неустановленным сроком годности для продукции, на которую такой срок должен быть установлен, или с истекшим сроком годности.

В соответствии с законодательством РФ не допускаются производство, закупка, поставка, ввоз на территорию страны и продажа населению некачественной и опасной пищевой продукции.

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

Пищевая продукция, в отношении которой владелец не может подтвердить ее происхождение, а также имеющая явные признаки недоброкачества и представляющая в связи с этим непосредственную угрозу жизни и здоровью человека, подлежит утилизации или уничтожению без проведения экспертизы в присутствии представителя органа государственного надзора и контроля.

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

соблюдением условий, исключающих к ней доступ.

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

Расходы, связанные с транспортировкой некачественной и опасной пищевой продукции, ее хранением, экспертизой, использованием или уничтожением, оплачиваются владельцем продукции.

2.4. Технологический процесс приготовления блюд. Требования.

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

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

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должны быть отражены рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. На каждое блюдо разрабатывается технологическая карта. Технологические карты должны быть оформлены согласно требованиям ГОСТ 31987-212 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». Описание технологического процесса приготовления блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность, форма технологических карт на продукцию общественного питания приведена в таблице 17.

Таблица 17-Технологическая карта (Образец)

Наименование организации и предприятия					
Источник рецептуры* _____					
Технологическая карта № _____					
Наименование блюда (изделия)					
Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Масса готового продукта, г, кг	Масса на _____ порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
ВЫХОД на 1 порцию					
ВЫХОД на 1 кг					
Информация о пищевой ценности : белки -, жиры -, углеводы -, калорийность -					
Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на оборотной стороне бланка технологической карты.					
Информация о пищевой ценности располагается в ТК по усмотрению руководителя организации.					

Подписи:

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

Калькулятор, технолог (при наличии)

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

Производство готовых блюд осуществляется в столовых учреждения осуществляется в соответствии с соблюдением требований. Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать нормам СанПин 2.1.4.1074-01.

Способы производства кулинарной продукции в столовых учреждений определяются применяемыми технологиями приготовления блюд, обеспечивают полную готовность блюд для непосредственного потребления.

При приготовлении блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к

технологическим процессам приготовления блюд.

Технологии применяются в зависимости от типа столовой общеобразовательной организации, технической оснащенности, способа организации питания и других факторов. Требования к технологии производства пищевой продукции, должны обеспечивать гарантию безопасности и качества, включая предотвращение потерь микро- и макроэлементов при тепловой обработке (уровень потерь должен быть не менее, 10 % по сравнению с обычными способами приготовления пищи).

Сырье, полуфабрикаты должны быть предварительно обработаны и затем использованы для приготовления продукции. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, припускание, пассерование, приготовление на пару, тушение, запекание, приготовление в пароконвектомате и исключая продукты с раздражающими свойствами.

В таблице 18 представлены условия термической обработки разной кулинарной продукции – применяемая температура и продолжительность.

Таблица 18 – Температура и продолжительность термической обработки кулинарной продукции отдельных видов

№ п/п	Наименование кулинарной продукции	Температура, град. С	Продолжительность, мин., час	Способ термической обработки
1	Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыба кусками	250°C	20-25 мин.	Запекание
2	Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша	220°C	20-30 минут	На пару или запеченными в соусе
3	Рыба (филе) кусками	180-200 °С	20-30 минут	Отваривается, припускается, тушится или запекается

4	Вторые блюда из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуск вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо	180-200 °С	5-7 минут хранится в бульоне при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа.	Вторичная термическая обработка – кипячение в бульоне
5	Омлеты слоем не более 2,5-3 см	180-200 °С	8-10 минут, хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 ± 2 °С	В жарочном шкафу и пароконвектоматах
6	Запеканки слоем не более 3-4 см	220-280 °С	20-30 минут	В жарочном шкафу и пароконвектоматах
7	Оладьи, сырники	180-200 °С	8-10 мин	В духовом или жарочном шкафу и пароконвектоматах
8	Яйцо		10 мин после закипания воды	Варка
9	Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки)		5 мин с момента начала кипения	В кипящей воде варка

В таблице 19 даны режимы приготовления блюд при использовании пароконвектоматов.

Таблица 19 - Режимы приготовления при использовании в пароконвектоматах*

Блюда	Первая фаза				Вторая фаза		
	режим	T, °С печь	время, мин.	влажность, %	режим	T, °С печь	время, мин
Разное							
Лазанья	комбинированный	160	40	50			
Пицца	сухая конвекция	180	10				
Плов	пар	110	35	100			
Рис (1 часть риса на 1,7 части воды)	комбинированный	110	25				
Гречка (1 часть риса на 2 части воды)	пар	110	35	100			
Вареные яйца крутые	пар	100	15	100			
Мясо и птица							

котлеты натуральные	комбинированный	200	12	10			
Панированная котлеты	комбинированный	190	20	20			
Гамбургер (котлета)	конвекция	190	15	10			
Язык отварной	пар	100	150	100			
Тушеное мясо	комбинированный	160	45	30			
Фаршированный перец	комбинированный	170	30	40	конвекция	180	10
Куриная грудка запеченная	комбинированный	220	15	20			
Цыпленок 1,2 кг	комбинированный	170	30	20	сухая конвекция	200	10
Цыпленок 1,2 кг, разделанный на 4 части	конвекция	190	25	20			
Мясной рулет	комбинированный	160	40	40			
Свинные\телячьи котлеты	комбинированный	190	12	20			
Сосиски	низкий пар	80	10	100			
Тефтели	комбинированный	170-180	30	30			
Рыба и морепродукты							
Рыбное филе в панировке	конвекция	180	15				
Запеченная треска	конвекция	180	18				
Паровая треска	пар	100	20	100			
Хек	пар	100	18	100			
Лосось на пару	пар	90	15	100			
Запеченный лосось	комбинированный	210	10	10	сухая конвекция	170	13
Запеченный в конверте лосось(в слойке)	конвекция	180	20				
Пирог с лососем	конвекция	175	35				
Запеченная форель	конвекция	160	20				
Паровая форель	пар	100	13	100			
стейки из семги	конвекция	230	8				
Овощи							
Морковь брусочком	пар	100	22				
Мини-морковь замороженная	пар	100	15				
Брюссельская	пар	100	14				

капуста							
Запеканка из цветной капусты	конвекция	180	25				
Цветная капуста замороженная	пар	100	22				
Зеленая фасоль	пар	100	30				
Нарезанный кружками баклажан	комбинированный	190	10	10			
Запеченный картофель четвертинками	комбинированный	175	35	30			
Картофель фри (замороженный)	сухая конвекция	220	12				
Картофельная запеканка	комбинированный	170	40	40			
Отварной картофель целиком	пар	100	40	100			
Гушенный перец (пепероната)	комбинированный	165	35	40			
овощной рататуй	комбинированный	190	10	10	конвекция	200	6
Шпинат замороженный	пар	100	15				
Творожные блюда							
Запеканка творожная	комбинированный	160	40	40			
Сырники творожные	комбинированный	180	15	30			

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

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

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

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

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

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется

овощепротирочная машина. При обработке овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С.

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

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

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

Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

При приготовлении блюд и кулинарных изделий должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании могут использоваться пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Необходимо учитывать требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, которые

изложены в СанПиН 2.3/2.4. 3590-20. Приобретение препаратов для обогащения кулинарной продукции С-витаминами (аскорбиновая кислота) осуществляется учреждением. Введение витамина С в пищевые продукты (напитки) фиксируется в специальном журнале, при введении витамина должна быть температура напитка не выше 35° С.

Витаминация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, подростков и пациентов под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей детей и подростков о проведении витаминизации. Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Приобретение препаратов для обогащения кулинарной продукции С-витаминами (аскорбиновая кислота) осуществляется учреждением.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год (таблица 20).

Таблица 20-Журнал проведение витаминизации третьих блюд для социального питания (образец)

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (грамм)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания необходимо использовать соответствующие пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия, соблюдая требования санитарных правил.

2.4.1. Производственный контроль. Система ХАССП.

При организации питания школьников наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона питания. Объем производственного контроля зависит от наличия замен по сравнению с типовым рационом питания. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен производственный контроль за формированием рациона питания заключается в:

- контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а так же овощей и фруктов (плодов и ягод)

- контроле (по меню и меню требованиям) за средненедельным количеством плодов и ягод;

- контроле за правильностью расчетов необходимого количества сырьевых продуктов (по меню – требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;

- контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

Основные элементы производственного контроля при организации питания обучающихся общеобразовательных организаций представлены в таблице (приложение Ж).

Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points) (Пункт 3 части 3 статьи 10 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880) Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

В соответствии с требованиями технического регламента ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» статьи 10, при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции,, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points).

В соответствии со статьей 11 ТР ТС 021/2011 для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции на пищеблоке общеобразовательной организации должен быть определен

порядок реализации принципов ХАССП на пищеблоке общеобразовательной организации в соответствии с требованиями.

Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям (Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Предоставление документов, подтверждающих соответствие пищевой продукции обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии), не требуется при реализации готовых блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, изготавливаемых в предприятиях общественного питания и реализуемых при оказании услуг общественного питания, как на месте изготовления, так и вне его по заказам, в том числе путем доставки потребителю, продажи на вынос, кейтеринга.

Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента (Статьи 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность. В целях предупреждения

инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

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

Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

Отпуск горячего питания обучающимся рационально организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В учреждениях интернатного типа питание обучающихся организуется в соответствии с режимом дня. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

Стол сервируют в соответствии с правилами этикета. Все столы должны быть сервированы одинаково.

Для приема пищи стол сервируется на персоны – выкладываются вилки, ложки, тарелки с салатом, пустые тарелки для первого блюда, тарелки со вторым блюдом, стакан с напитком, в центре стоит наполненная салфетница, тарелка (хлебница) с нарезанным хлебом.

В обеденном зале за каждым классом закрепляются постоянные места для завтраков и обедов. Таблички, расставленные на столах, помогают быстро найти свое место в обеденном зале.

Составляется график дежурства педагогов, которые контролируют процесс накрытия на столы, проверяют чистоту рук у входа в столовый зал, помогают убрать со стола малышам.

Сервировка блюд на тарелках должна быть эстетически привлекательной. Рекомендуется распределять еду на тарелке в высоту, а не в ширину. Оформление, подача блюд и кулинарных изделий должны соответствовать правилам, указанным в технологической карте блюда.

Если блюдо выглядит красиво, оно не просто вызывает аппетит, но и лучше усваивается организмом

2.5. Оснащенность технологическим оборудованием и инвентарём. Требования к кухонному оборудованию, инвентарю, посуде для приготовления блюд и таре.

Столовые (пищевые) образовательных учреждений должны быть обеспечены необходимым количеством производственного оборудования и инвентаря (позволяющим осуществить приготовление безопасного и

сохраняющего пищевую ценность горячего питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями) с учетом обеспечения питанием всех обучающихся в образовательном учреждении.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, должны быть выполнены из материалов, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами. Производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с санитарными нормами и правилами.

При оснащении производственных помещений следует отдавать предпочтение современному холодильному и технологическому оборудованию.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований санитарных правил при производстве готовых блюд. Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

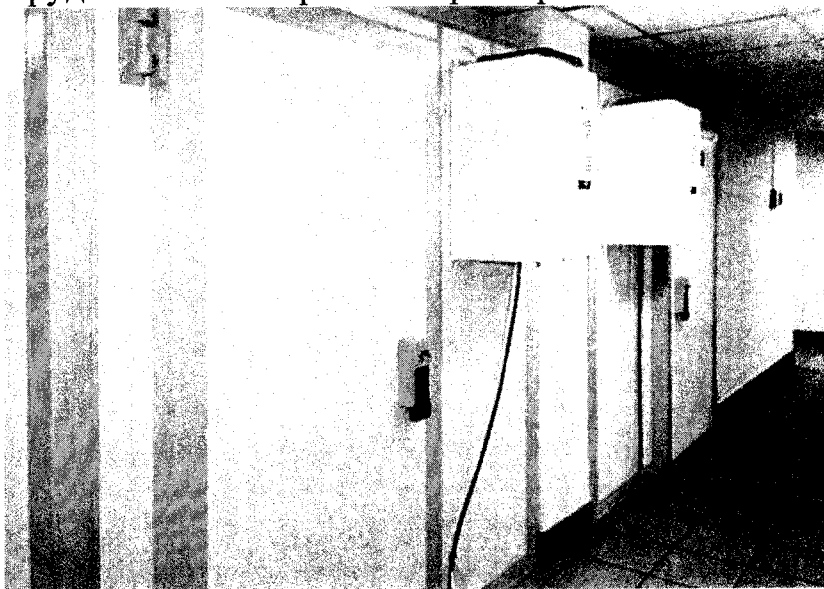


Рис. Холодильное оборудование

Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

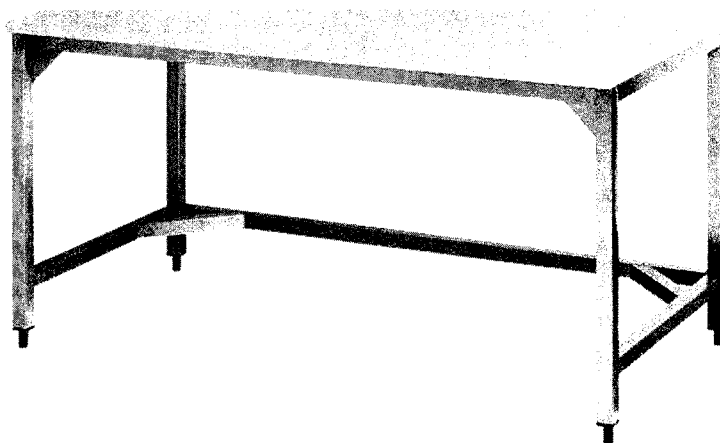


Рис. Стол производственный с бортом

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

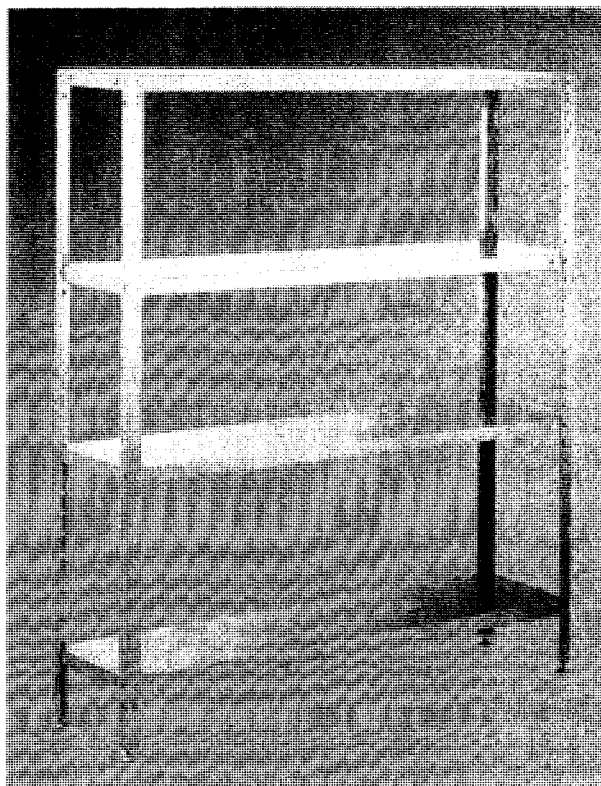


Рис. Стеллаж многоярусный

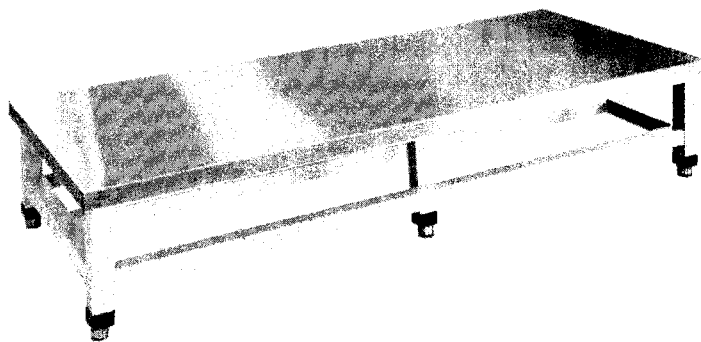


Рис. Подтоварник

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

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



Рис. Столовая посуда

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



Рис. Столовые приборы.

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

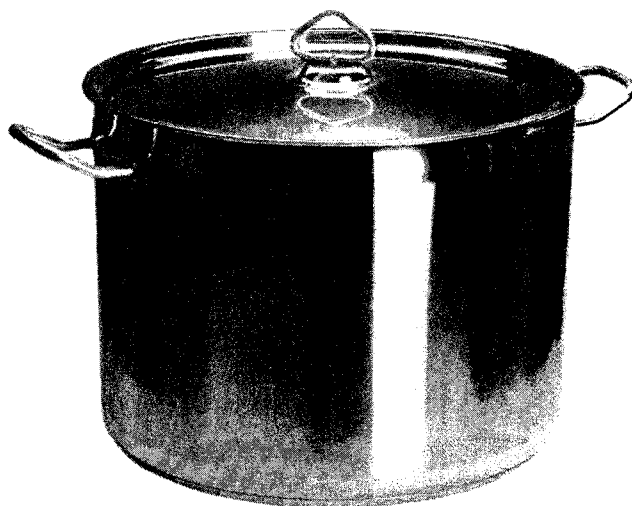


Рис. Котел из нержавеющей стали

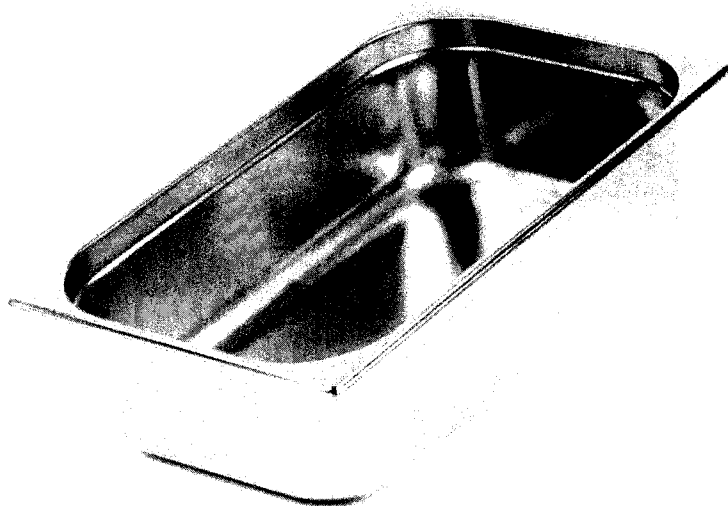


Рис. Гастроемкость

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

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

- холодильное оборудование с маркировкой: «гастрономия», «молочные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо» и т. п.;

- производственные столы с маркировкой: «СМ» — сырое мясо, «СК» — сырые куры, «СР» — сырая рыба, «СО» — сырые овощи, «ВМ» — варёное мясо, «ВР» — вареная рыба, «ВО» — вареные овощи, «Г» — гастрономия, «З» — зелень, «Х» — хлеб и т. п.;
- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК» — вареные куры, «ВО», «Г», «З», «Х», «сельдь»;
- кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «СО» «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «З», «Г» и т. п.

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

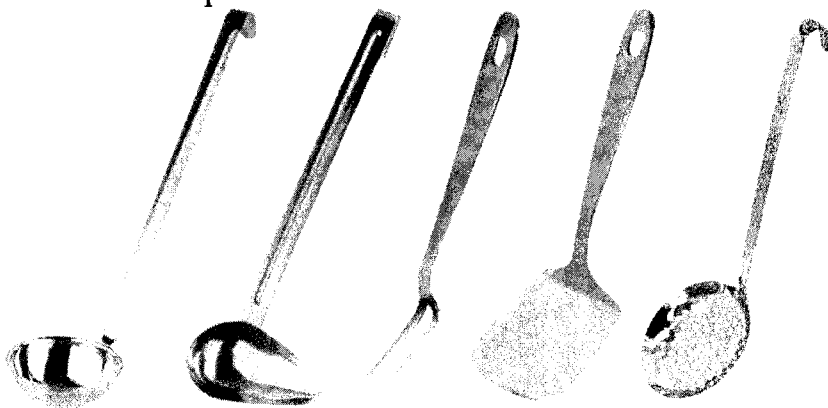


Рис. Кухонный инвентарь

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.



Рис. Термос изотермический

Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование — контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

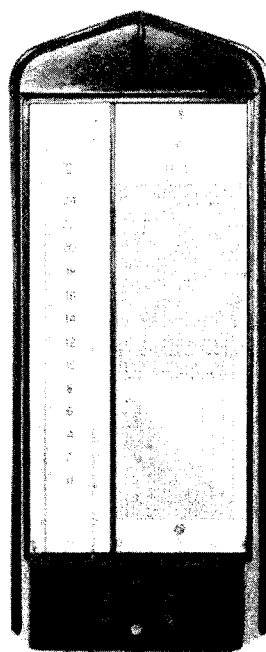


Рис. Психрометр

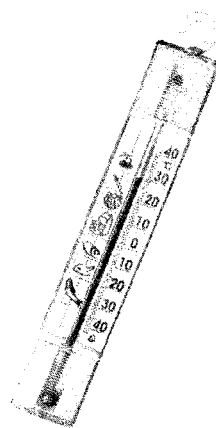


Рис. Термометр для холодильника

Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией (Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции).

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

Оборудование столовых образовательных учреждений должно быть выполнено 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» и разрешенных санитарным законодательством.

Для столовых образовательных организаций в зависимости от типа столовых представлен рекомендуемый перечень помещений и оборудования (**приложение Л**), а также сокращенный вариант перечня технологического оборудования (**приложение К**).

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

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

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

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;

- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

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

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

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

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

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

При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок в столовые буфетно-раздаточные 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.

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

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

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

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

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

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

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

кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

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

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 50 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

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

Ножи, вилки, ложки после мытья и ополаскивания прокаливают 10 мин. в жарочном шкафу при температуре 180°С. Стекланную и фарфоровую чайную посуду моют отдельно и просушивают. Щетки и ветошь для мытья посуды после работы промывают с моющими средствами, кипятят 10 мин., просушивают.

Кастрюли, ведра, термосы очищают от остатков пищи и моют горячей водой (50°С) с добавлением разрешенных моющих средств. Затем ополаскивают горячей водой не ниже 65°С.

Рабочие столы на пищеблоке и столы после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

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

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

Щетки для мытья посуды и ветошь для протирки столов по окончании уборки кипятят в течение 15 мин или замачивают в 0,5 % осветленном

растворе хлорной извести или 1 % растворе хлорамина на 60 мин, затем сушат и хранят в специально выделенном месте. Уборочный материал после мытья полов заливают 0,5 % осветленным раствором хлорной извести или 1 % раствором хлорамина на 60 мин, в том же ведре, которое использовалось для уборки, далее прополаскивают в воде и сушат.

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

После работы разделочные столы и инвентарь промывают горячей водой, ошпаривают кипятком и просушивают. Разделочные доски хранят поставленными на ребро. Колоду для рубки мяса зачищают ножом и посыпают солью; по мере надобности колоду спиливают. Кухонную посуду выпускают из нержавеющей стали, чугуна или алюминия и железную нелуженую из оцинкованного железа. Последняя может использоваться лишь для хранения и переноса воды и сыпучих продуктов, в противном случае возможны отравления цинком. Внутрицеховая тара должна быть маркирована: «крупа», «мясо», «рыба», «молоко» и т.д. Столовая посуда и приборы не должны иметь отбитых краев и трещин.

После каждой раздачи пищи производят тщательную уборку буфетной и столовой с применением растворов дезинфицирующих средств.

Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

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

В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений (Статьи 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и

кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т.п.) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (1-е, 2-е или 3-е блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков:

- в соответствии с рецептурными сборниками, расчет закладки продуктов первых и третьих блюд проводится на 1000 мл.

Например, при организации обедов для обучающихся в количестве 400 человек необходимо приготовить не менее 100 литров 1-го блюда (400 x 250 мл) и 80 литров третьего (400 x 200 мл), следовательно, для первых блюд необходимо иметь не менее 2 кастрюль объемом по 50 л, для третьих - 2 кастрюли объемом по 40 л;

- в составе технологического оборудования необходимо предусмотреть наличие не менее 2-х электроплит на 4 конфорки каждая. При наличии электрокотла (объемом не менее 100 л) возможно использование одной электроплиты на 6 конфорок.

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

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

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

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

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

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

Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья.

Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню.

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

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

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

Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования:

- не менее 2-х моечных ванн (или одной 2-х секционной) с обеспечением горячей и холодной воды к ним через смесители с душевыми насадками;
- раковина для мытья рук;
- два цельнометаллических производственных стола: один - для термоконтейнеров, второй - для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.);
- холодильник (холодильный шкаф);
- стеллаж (шкаф) для хранения чистых: кухонного разделочного инвентаря, ножей, досок, столовой посуды и приборов.

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

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

2.6. Управление организацией питания с учетом типов и видов образовательных учреждений. Требования.

В соответствии с п. 1 ст. 37 Закона об образовании (29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации») на образовательные организации возложена обязанность по организации питания обучающихся.

Нормативное регулирование обеспечения питанием обучающихся находится в компетенции органов государственной власти субъектов РФ и органов местного самоуправления (п. 4 ст. 37 Закона об образовании). Они определяют стоимость питания, источники и правила его финансирования, льготные категории обучающихся, которые освобождаются от платы за питание полностью или частично, общие организационные вопросы.

На федеральном уровне совместным Приказом Минздравсоцразвития РФ № 213н, Минобрнауки РФ № 178 от 11.03.2012 утверждены Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях (далее – Рекомендации). В них перечислены технические регламенты, СанПиНы и федеральные законы, которые необходимо соблюдать образовательным организациям.

За питанием может быть организован контроль со стороны родительских комитетов, опекунских советов и других общественных организаций.

При организации питания рекомендуется предусмотреть следующие основные моменты (п. 4 МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»):

а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся и воспитанников;

б) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания;

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

д) учет индивидуальных особенностей обучающихся и воспитанников (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;

з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, утвержденным Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299, СанПиН 2.3.2.1078-01.

Организация питания в образовательных учреждениях может осуществляться с помощью промышленных способов производства питания

и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоках образовательных учреждений в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (МР 2.4.0179-20).

Организациями общественного питания общеобразовательных организаций для обслуживания обучающихся могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций.

В базовых организациях питания, столовых общеобразовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию;

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

- столовые-догоотовочные, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд;

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

Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании. Рекомендуемый набор помещений приведен в приложении (приложение Л).

Управление работой персонала

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

Численность производственных работников в цехе определяется по нормам времени по формуле:

$$N_1 = \Sigma(n \cdot K \cdot 100) / (3600 \cdot T \cdot \lambda),$$

где N_1 - численность производственных работников, непосредственно занятых в процессе производства, человек; n - количество изготавливаемых изделий за день, шт., кг, блюд; K - коэффициент трудоемкости; 100 - норма времени (в с), необходимого для приготовления изделия, коэффициент трудоемкости которого равен 1; T - продолжительность рабочего дня каждого работника, с ($T=8ч$); λ - коэффициент, учитывающий рост производительности труда ($\lambda=1,14$).

Коэффициент трудоемкости изготовления блюд представлен в таблице 21.

Таблица 21 – Структура трудоемкости приготовления кулинарной продукции

Наименование блюда	Коэффициент трудоемкости блюда	Наименование блюда	Коэффициент трудоемкости блюда
Рыба под маринадом	0,6	Мясо тушеное	0,5
Ассорти мясное	1,8	Оладьи из печени	0,8
Винегрет	0,7	Печень жареная	0,5
Голубцы овощные	1,9	Суфле и пудинг мясной	0,7
Салат из свеклы	0,9	Тефтели	0,7
-«-картофельный	0,9	Зразы рубленые	1,1
-«- овощной с яйцом	1,1	Мясо запеченное	1,8
Мясо отварное	0,3	Сосиски отварные	0,3
Птица с овощами	1,2	Крупеник с творогом	0,5
Субпродукты отварные	0,5	Запеканка картофельная	1,0
Борщ (в ассортимент)	1,1-1,8	Зразы картофельные	2,0
Щи (в ассортименте)	0,5-1,7	Кабачки тушеные	0,5
Рассольник	1,2-1,5	Пельмени отварные	0,2
Суп картофельный	0,9	Блины	1,0
Суп с фрикадельками	1,5	Каша гречневая	0,3
Суп молочный	0,3	Рис отварной	0,3
Уха	1,3	Картофель отварной	0,4
Суп прозрачный	1,5	Сложный гарнир	0,4
Рыба по-русски	1,0	Омлет паровой	0,6
Рыба припущенная	1,0	Желе малиновое	1,0
Биточки рубленые	0,6	Крем шоколадный	1,0
Курица отварная	1,0	Чай с лимоном	0,2

Организация производственного процесса и оплаты труда на предприятии общественного питания — это построение ее системы, обеспечивающей взаимосвязь количества и качества труда с размерами его оплаты. Она реализуется через определение порядка начисления работникам номинальной заработной платы. В целом на предприятиях общественного питания возможна *контрактная* форма оплаты труда. Заработная плата состоит из оклада, стимулирующих и компенсирующих надбавок.

Предприятия общественного питания самостоятельно определяют размеры должностных окладов, учитывая масштабы деятельности, объем оборота, выпуска продукции, численность работников, сложность

выполняемых функций, тип предприятия, его рентабельность, личные качества работников.

Коллективная (бригадная) сдельная расценка ($F^*бр$) рассчитывается по

$$P_{бр} = \frac{\sum T_{ст.ч}}{H_{выр.бр}}$$

формуле

где $\sum T_{ст.ч}$ — сумма часовых (дневных, месячных) тарифных ставок всех членов бригады, руб.; $H_{выр.бр}$ — норма (план) выработки (на период), установленные бригаде в соответствующих единицах измерения.

Сумма общего заработка бригады ($ЗП_{бр}$) определяется путем следующего расчета $ЗП_{бр} = P_{бр} \cdot Q$.

Разница между суммой заработной платы бригады, начисленной по сдельным бригадным расценкам, и заработной платой, начисленной по тарифу, называется *сдельным приработком*.

Распределение суммы заработной платы между членами бригады может осуществляться различными способами:

- пропорционально сумме оплаты по тарифу;
- пропорционально коэффициенту трудового участия (КТУ);
- сочетание этих форм, когда каждому работнику выплачивается часть заработной платы, а сдельный приработок распределяется по КТУ или пропорционально тарифной оплате.

Заработная плата каждого члена бригады складывается из суммы оплаты по тарифу и сдельного приработка.

Сущность этой формы оплаты состоит в том, что для работника (бригады) утверждаются два показателя: норма выработки в час и коэффициент приработка на 1% увеличения выработки. При обосновании данного коэффициента учитывают соотношение между темпами роста оборота (выпуска продукции собственного производства) и фонда заработной платы, а также его структуру:

- определяют максимально возможный коэффициент приработка (K_{max}) как отношение возможного темпа прироста фонда заработной платы к темпу прироста планового оборота (выпуска продукции собственного производства);
- рассчитывают коэффициент приработка на 1% увеличения выработки по формуле

$$K_{прир} = K_{max} \cdot \alpha_{зп}$$

где $\alpha_{зп}$ — удельный вес основной заработной платы (оплата по тарифам, окладам и сдельным расценкам) в общей величине фонда заработной платы.

На предприятиях общественного питания может применяться система оплаты труда путем расчета размера заработной платы по ее *подвижной шкале*.

Для этого выстраивается шкала подвижной заработной платы, в которой указаны размеры месячной заработной платы, дифференцированные по тарифным разрядам (уровню квалификации), для минимального интервала месячной производительности труда. Заработная плата в следующих интервалах месячной производительности труда (ЗП) определяется по формуле $ЗП = З_0 \cdot \left[\frac{ПТ}{ПТ_0} + (1 - K) \right]$.

где $З_0$ — месячная заработная плата соответствующего тарифного разряда (уровня квалификации) при минимальной производительности труда, руб.; ПТ — производительность труда по середине интервала, для которого рассчитывается заработная плата, руб.; $ПТ_0$ — минимальная месячная производительность труда, руб.; K — коэффициент роста заработной платы на 1% увеличения производительности труда.

При расчетах коэффициента приработка и коэффициента роста заработной платы в увязке с показателем производительности труда (выработкой) всегда учитывается ее рост только в сопоставимых ценах.

Контрактная система оплаты труда применяется для руководителей и специалистов и предполагает начисление заработной платы каждому конкретному работнику согласно заключенному на определенный срок контракту, в котором оговариваются конкретные размеры окладов, особые условия оплаты и премирования.

Одним из элементов заработной платы, по своему назначению и юридическому основанию близкий к тарифной системе, является **система надбавок и доплат**.

Доплаты и надбавки *компенсационного характера* осуществляют с целью возмещения работникам трудозатрат, возникающих в результате специфических условий труда, отличающихся от нормальных.

Перечень большинства доплат и надбавок компенсационного характера не имеет ограничений по сферам трудовой деятельности, так как определен в Трудовом кодексе РФ. Их выплаты являются обязательным условием организации заработной платы на предприятии общественного питания. К таким выплатам относят:

- доплаты за работу в выходные и нерабочие праздничные дни (согласно законодательству оплата должна осуществляться не менее чем в двойном размере от тарифных ставок (окладов));
- доплаты за работу в сверхурочное время — в первые два часа оплата осуществляется в полуторном размере от основной заработной платы, в последующие — в двойном размере;
- доплаты за работу в ночное время (с 22 до 6 часов утра) осуществляют в размере не менее 20% от основной заработной платы. Особенностью осуществления данных доплат в общественном питании является то, что работа многих предприятий предусматривает именно такой режим работы, что отражается в графиках выхода работников на работу, поэтому

конкретные условия оплаты труда оговариваются в коллективных и трудовых договорах;

- доплаты при невыполнении норм труда, неисполнении должностных обязанностей, простоях, если это произошло не по вине работника, — в размере не менее двух третей основной заработной платы;
- доплаты при выполнении работ различной квалификации — оплата осуществляется по более высокой квалификации;
- доплаты рабочим, выполняющим работы, тарифицируемые ниже присвоенных им разрядов;
- доплаты при совмещении профессий (должностей), расширении зон обслуживания, увеличении объема работы или выполнении обязанностей временно отсутствующего работника без освобождения от основной работы — разница в должностных окладах;
- доплаты за работу в условиях труда, отклоняющихся от нормальных: с вредными и (или) опасными условиями.

К компенсационным выплатам также относят доплаты за особый характер выполняемой работы: разъездной, сезонный, многосменный режим и работу в условиях ненормированного рабочего дня (в случаях, предусмотренных законодательством).

Стимулирующие надбавки призваны способствовать материальной заинтересованности работников в качестве своего труда.

На предприятиях общественного питания с учетом отраслевой специфики деятельности и его финансовых возможностей могут выплачиваться:

- надбавки за особое профессионально мастерство, например производственным работникам за звание «Мастер-повар» и «Мастер-кондитер»;
- доплаты обслуживающему персоналу за знание иностранных языков — на предприятиях, обслуживающих иностранных туристов;
- доплаты за стаж работы;
- доплаты бригадирам за руководство бригадами;
- доплаты за обучение учеников;
- доплаты за выполнение функций, не предусмотренных должностными обязанностями, и т.д.

Доплаты и надбавки начисляются, как правило, на основную заработную плату работников, их размер, если, это не предусмотрено законодательством, определяется при заключении трудового договора.

Важной составляющей организации заработной платы на предприятиях общественного питания является **система премирования** — совокупность взаимосвязанных положений, определяющих порядок и условия материального стимулирования работников на основе выплаты им премий. Премии — это часть заработной платы, отражающая материальное поощрение за достижение определенных результатов. Целью премирования

является усиление материальной заинтересованности работников в достижении высоких количественных показателей и повышении качества работы.

Для реализации этой цели система премирования должна строиться на определенных принципах:

- быть простой и понятной для каждого работника;
- экономически обоснованной — увязывать размер премий работников с результатами их работы и деятельностью предприятия в целом;
- психологически адекватной, т.с. формировать у работников восприятие справедливости и правильности премий;
- гибкой, дающей возможность учитывать при премировании изменяющиеся цели и задачи работы предприятия.

В системе премирования должно быть четко и конкретно сформулировано: кто, за что, при выполнении каких условий, когда и из каких источников получит премию, поэтому система премирования состоит из взаимосвязанных элементов:

- показатели премирования;
- условия премирования;
- перечень премируемых работников;
- размеры премии;
- периодичность выплат;
- источник выплат.

Основой данной системы являются показатели и условия премирования, которые должны быть:

- дифференцированы по категориям работников и профессиям и предусматривать выплату премий конкретному работнику только за те показатели, которые зависят от результатов его труда;
- основаны на действующей системе учета и отчетности;
- количественно измеримы и важны для оценки труда данного работника.

Число показателей и условий премирования целесообразно ограничивать двумя-тремя с целью сохранения наглядности системы премирования. Премии могут выплачиваться регулярно (ежемесячно), периодически или единовременно. Источником их выплат являются расходы на оплату труда, отражаемые в издержках производства и обращения предприятия общественного питания, или его чистая прибыль.

В зависимости от показателей и условий премирования, их периодичности различают следующие виды премий:

- текущие;
- единовременные;
- специальные;
- разовые.

Текущие премии выплачиваются ежемесячно или ежеквартально за основные результаты деятельности. На предприятиях общественного

питания выплата текущих премий предусматривается за выполнение или перевыполнение нормативных (плановых) заданий таких основных показателей, как:

- оборот общественного питания;
- оборот по продукции собственного производства;
- выпуск продукции в натуральных или условно-натуральных показателях;
- выпуск блюд;
- прибыль.

Показателями и условиями данного премирования также являются:

- для работников производства — расширение ассортимента выпускаемой продукции, высокое качество блюд;
- для работников торгового зала и торговой группы — высокий уровень обслуживания, отсутствие жалоб со стороны потребителей.

Работники отдельных категорий премируются за добросовестное качественное осуществление своих функций: бухгалтер, калькулятор, экономист — за своевременное оформление документов, составление отчетов; кладовщик — за сохранность продовольственных ресурсов и отсутствие потерь. Источником текущих премий являются расходы на оплату} труда в издержках предприятия.

Единовременные премии выплачиваются за выполнение особо важных заданий: за внедрение новой техники или прогрессивных технологий, за внедрение новых форм и методов обслуживания; за рационализаторские предложения в области производственно-технического или процесса продажи, обслуживания потребителей; за организацию ярмарок, дегустаций, выставок-продаж; за участие и победу в смотрах и конкурсах.

Специальные премии включают премирование отдельных работников за экономию топлива, электроэнергии, снижение расходов на спецодежду, столовое белье, посуду, приборы (по сравнению с нормативными расходами) и др.

Разовые премии представляют собой материальное вознаграждение работников по итогам работы за год и выплачиваются в зависимости от размера полученной предприятием чистой прибыли.

Ведущую роль в системе премирования играют текущие премии, доля которых составляет 90—95%.

При разработке премиальной системы целесообразно также определять условия **депремирования**, т.е. порядок и размеры снижения и невыплаты премий за различные нарушения и упущения в работе.

Конкретные размеры текущих премий зависят от полученных результатов, и при отсутствии средств они не выплачиваются, а базой их исчисления чаще всего являются оклады (тарифные ставки) или сумма заработной платы, начисленная по сдельным расценкам.

В настоящее время в соответствии с трудовым законодательством каждое предприятие общественного питания самостоятельно разрабатывает свою систему премирования, учитывающую цели, задачи и конкретные условия деятельности.

Все положения премирования отражаются в соответствующих локальных нормативных актах предприятия и в обязательном порядке учитываются при заключении коллективных и индивидуальных трудовых договоров.

Система премирования должна способствовать росту экономической эффективности деятельности предприятия общественного питания.

2.7. Кадровое обеспечение технологического процесса. Требования.

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, установленным законодательством Российской Федерации (Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Персонал, занятый приготовлением пищи, должен пройти специальную подготовку, аттестацию и медицинские осмотры в соответствии с обязательными требованиями нормативных документов. Должны быть оформлены медицинские книжки на каждого сотрудника (повара, помощников поваров, грузчиков), имеющего контакт с продуктами питания.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, а также периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Минздравсоцразвития России.

Перечень и кратность медицинских обследований, лабораторных исследований и профессиональной гигиенической подготовки работников пищеблоков дошкольных образовательных организаций приводятся в приложении.

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

Каждый работник социального питания должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуску к работе.

При отсутствии сведений о профилактических прививках работники,

поступающие в дошкольные образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок (Приказ Минздравсоцразвития РФ №302н от 12.04.2011 г..

Персонал, обеспечивающий социальное питание, проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке³; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям - не реже 1 раза в год. Не аттестованный персонал проходит повторное обучение с последующей переаттестацией.

³ Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (Зарегистрирован Минюстом России 21.10.2011, регистрационный N 22111).

⁴ Приказ Минздравсоцразвития России от 31.01.2011 N 51н "Об утверждении календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N 01/8577-ДК)).

Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках дошкольных образовательных организаций к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

Персонал должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний (Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20) кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья (таблица 22).

Таблица 22 - Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) <i>(допущен/ отстранен)</i>	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ (Пункт 7 статьи 11 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

Работники столовой должны быть обеспечены специальной одеждой, в количестве не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать специальную одежду и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

Руководитель организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- наличие текста санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников учреждения;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение работниками периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.

Медицинский персонал осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

За нарушение санитарного законодательства руководитель, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

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

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

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

Естественное и искусственное освещение во всех помещениях должно соответствовать требованиям, предъявляемым действующими санитарными правилами и нормами.

Уровни шума в производственных помещениях не должны превышать гигиенические нормативы для организаций общественного питания.

В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СанПиН 2.3/2.4. 3590-20.

Подготовка специалистов для предприятий по обеспечению питанием в образовательных учреждениях, осуществляется в профильных высших 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 образовательных учреждениях и реализацию программ его совершенствования, осуществляется в федеральном научно-методическом центре, федеральных ресурсных центрах.

Для изучения деятельности организации социального питания рекомендуется перечень документации и обязательных видов выполняемых работ, связанных с организацией социального питания в организованных коллективах в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.

2.7.1 Санитарные требования к внешнему виду персонала

В своей профессиональной деятельности повар руководствуется определенными деловыми качествами, такими как вежливость, внимательность, выносливость, тактичность, умение работать в коллективе. Повар должен иметь хорошую фантазию, воображение, изобретательность, творческие задатки, эстетический вкус. Также немаловажную роль играет внешний вид повара, ведь аккуратность и прилежность необходима во всем. В первую очередь вид должен быть эстетичным. Опрятно одетый повар вызывает уважение и хорошее отношение.

Желательно иметь форменную одежду (не менее трех комплектов), это позволит обеспечить опрятный внешний вид сотрудников и соблюдение санитарных норм и правил, предъявляемых к персоналу.

Необходимый комплект спец одежды повара:

- Куртка (рубашка) – поварская, цвет белый (карманы отсутствуют);
- Брюки (штаны) – цвет комбинированный (белый или черный) (карманы отсутствуют);
- Головной убор – колпак или шапка, цвет белый;
- Фартук – черного цвета, из прочной ткани;
- Бейдж – с указанием имени и должности, прикрепляется с правой стороны (использование булавок для крепления не допускается);
- Обувь (личная) – должна быть обязательно с закрытым носком и пяткой, чистая, каблук не более 3 см, недопустимо носить домашнюю обувь.

Внешний вид повара:

- Форма – чистая, выглаженная;
- Обувь – чистая, целая, закрытого типа;
- Волосы – чистые, аккуратно убраны под головной убор;
- Руки – ухоженные, чистые, ногти аккуратно обработаны и подстрижены, исключено использование лака для ногтей;
- Украшения – отсутствуют;
- Если повар находится в зале (то есть на виду у посетителей), то

запрещается пирсинг, татуировки на видных частях тела.



Рис. 20. Санodeжда повара

Повар обязан:

- переодеваться, снимать верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- личные вещи и обувь хранить отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах);
- хранить санитарную одежду в специальном шкафу (периодически (не менее одного раза в неделю) этот шкаф моют и подвергают дезинфекции);
- снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- менять санитарную одежду по мере ее загрязнения (как минимум - каждые 2 дня);
- прикрывать голову головным убором во избежание случайного попадания волос в пищу;
- носить обувь на нескользящей подошве, с закрытой пяткой, легко моющуюся;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- при появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также сообщить обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье;
- на производстве, после обработки яиц, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства;

- иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметки о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Повару запрещается:

- носить во время работы часы, любые украшения (бусы, кольца, клипсы), чтобы исключить их попадание в пищу,
- носить на санитарной одежде острые колющие предметы,
- покидать свое рабочее место в санитарной одежде, в том числе - посещать в ней санузел для персонала,
- закалывать предметы санитарной одежды булавками, брошками, иголками и заколками.
- хранить санитарную одежду вместе с предметами верхней одежды,
- принимать пищу, курить на рабочем месте и т.д.

Повара должны быть одеты в санитарную одежду и обувь установленного образца и изготовленную из материалов, разрешенных Роспотребнадзором. Санитарная одежда должна хорошо прикрывать личную одежду работника и быть максимально удобной.

К работе допускаются только повара, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в два года, для руководителей организаций — ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе они могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

Столовая (пищеблок) должны быть обеспечены аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

2.8. Проведение профилактических дезинфекционных мероприятий в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий). Требования.

При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;

реализация на следующий день готовых блюд;

замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

Для исключения перекрестного микробиологического и паразитарного загрязнения при перевозке (транспортировании) и хранении пищевая продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, а также в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (табл.11 и 11а).

Коронавирусы (семейство Coronaviridae) – РНК-содержащие вирусы размером 80-160 нм, имеющие внешнюю липосодержащую оболочку. По устойчивости к дезинфицирующим средствам относятся к вирусам с низкой устойчивостью.

Механизмы передачи инфекции – воздушно-капельный, контактный, фекально-оральный.

С целью профилактики и борьбы с инфекциями, вызванными коронавирусами, проводят профилактическую и очаговую (текущую, заключительную) дезинфекцию. Для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке. В Инструкциях по применению этих средств указаны режимы для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты – в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06%, хлорамин Б – в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0%), кислородактивные (перекись водорода – в концентрации не менее 3,0%), катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ) – четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5%), третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05%), полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2%), спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших по площади поверхностей – изопропиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 75% по массе). Содержание действующих веществ указано в Инструкциях по применению.

Профилактическая дезинфекция начинается немедленно при возникновении угрозы заболевания с целью предупреждения проникновения и распространения возбудителя заболевания в коллективы людей на объектах, в учреждениях, на территориях и т.д., где это заболевание отсутствует, но имеется угроза его заноса извне. Включает меры личной гигиены, частое мытье рук с мылом или протирку их кожными антисептиками, регулярное проветривание помещений, проведение влажной уборки. Для дезинфекции применяют наименее токсичные средства. Мероприятия прекращаются через 5 дней после ликвидации угрозы заноса возбудителя.

Очаговая дезинфекция включает текущую и заключительную.

Текущую дезинфекцию в очаге проводят в течение всего времени болезни. Для текущей дезинфекции следует применять дезинфицирующие средства, разрешенные к использованию в присутствии людей (на основе катионных поверхностно-активных веществ) способом протирания. Столовую посуду, белье больного, предметы ухода обрабатывают способом погружения в растворы дезинфицирующих средств.

Гигиеническую обработку рук с применением спиртосодержащих кожных антисептиков следует проводить после каждого контакта с кожными покровами больного (потенциально больного), его слизистыми оболочками, выделениями, повязками и другими предметами ухода, после контакта с оборудованием, мебелью и другими объектами, находящимися в непосредственной близости от больного.

Воздух в присутствии людей рекомендуется обрабатывать с использованием технологий и оборудования, разрешенных к применению в установленном порядке, на основе использования ультрафиолетового излучения (рециркуляторов), различных видов фильтров (в том числе электрофильтров) в соответствии с действующими методическими документами.

Заключительную дезинфекцию в инфекционном очаге проводят после выбытия больного из очага. Для обработки используют наиболее надежные дезинфицирующие средства на основе хлорактивных и кислородактивных соединений. При обработке поверхностей в помещениях применяют способ орошения. Воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.

Все виды работ с дезинфицирующими средствами следует выполнять во влагонепроницаемых перчатках одноразовых или многократного применения (при медицинских манипуляциях). При проведении заключительной дезинфекции способом орошения используют средства индивидуальной защиты (СИЗ). Органы дыхания защищают респиратором, глаз – защитными очками или используют противоаэрозольные СИЗ органов дыхания с изолирующей лицевой частью.

Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно

закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей.

Меры предосторожности. Сотрудникам необходимо соблюдать меры личной гигиены – использовать защитные маски; воздерживаться от посещения мест массового скопления людей и контактов с больными людьми с высокой температурой.

Меры предосторожности при проведении дезинфекционных мероприятий и первой помощи при случайном отравлении изложены для каждого конкретного дезинфицирующего средства в Инструкциях по их применению.

3. Экономические условия организации питания в образовательных учреждениях

3.1. Нормативы, способы и формы финансирования питания обучающихся и воспитанников за счет родительских средств, а также из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников.

Требования

При размещении заказов на закупки пищевых продуктов для питания обучающихся в образовательные организации **государственные** заказчики в соответствии с законодательством о размещении заказов для государственных нужд устанавливают требования, которые должны включать обязательные требования к безопасности, пищевой ценности и качеству сырья, готовых продуктов питания, 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 действующих нормах.

При разработке требований заказчики учитывают положения действующих технических регламентов, национальных стандартов, право на передачу другим производителям поставку продуктов питания. Требования к качеству и безопасности пищевой продукции в полном объеме указывают в конкурсной документации при заключении контрактов на поставку продуктов питания в образовательное учреждение.

Федеральный закон от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в ред. федеральных законов от 31.12.2017 №504-ФЗ и №506-ФЗ) определяет, что размещение заказов на поставки пищевых продуктов в общеобразовательные организации для обучающихся и другие организации, осуществляющие образовательный процесс для детей, и (или) на оказание услуг общественного питания для указанных организаций путем проведения торгов осуществляется по решению заказчика или

уполномоченного органа в форме конкурса. При этом аукцион не допускается. Торги проводят посредством проведения конкурса. Проведение торгов обеспечивается оператором электронной площадки на сайте в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Как показала практика, аукцион как форма проведения торгов для поставки услуг по организации питания (поставки пищевых продуктов) не учитывает всех нюансов процесса организации питания и требований, предъявляемых к качеству поставляемой (производимой) продукции и к качеству услуг предоставляемых организациями питания.

Торги в отношении услуг по организации питания должны проводиться только в форме конкурса, победителем которых признается юридическое лицо, которое предложило лучшее качество, лучшие условия исполнения контракта и заявке, на участие в конкурсе присвоен первый номер.

В Федеральном законе № 44-ФЗ в числе возможных требований к участникам конкурса на поставку пищевых продуктов в образовательные организации и (или) на оказание услуг общественного питания указано:

а) наличие опыта исполнения предыдущих контрактов на поставки одноименных товаров и (или) на оказание одноименных услуг, стоимость каждого из которых составляет не менее чем *двадцать процентов начальной (максимальной) цены контракта (цены лота)*;

б) подтверждение опыта исполнением контрактов, в предмет которых включены соответственно поставки пищевых продуктов и (или) оказание услуг общественного питания для образовательных учреждений и организаций, по которым с участника размещения такого заказа, являющегося исполнителем по этим контрактам, не взыскивалась неустойка (штраф, пени) в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств, предусмотренных этими контрактами;

в) учет контрактов, исполненных за последние три года.

Данные требования были введены действующим Федеральным законом №44-ФЗ. Необходимо закрепление данного требования в виде обязанностей заказчика с одновременным исключением возможности использования при организации питания школьников действий, ухудшающих качество услуги.

При участии в торгах следует знать и применять следующие положения, которые установлены Федеральным законом № 44-ФЗ:

- обеспечение реальной конкуренции в сфере государственных закупок и муниципальных заказов;
- прозрачные правила проведения тендеров, одинаковые для всех участников;
- создание единого федерального Интернет-портала для заказчиков и участников тендеров, который объединяет все официальные сайты по закупкам;

- невозможность ограничивать количество участников размещения заказа путем создания искусственного дефицита информации;
- произвольное определение победителя торгов исключено: закон обязывает заказчика заранее установить и опубликовать критерии оценки заявок и предложений участников;
- исчерпывающий список требований к участнику закупок прописан в законе, поэтому заказчик не может ограничить участие в тендере путем выставления дополнительных критериев.

Однако последний абзац свидетельствует о том, что в сфере организации питания обучающихся, отсутствует возможность выставить специфические требования к исполнителю услуги.

Вместе с тем, принятое Постановление Правительства РФ от 4 февраля 2015 г. № 99 "Об установлении дополнительных требований к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг, случаев отнесения товаров, работ, услуг к товарам, работам, услугам, которые по причине их технической и (или) технологической сложности, инновационного, высокотехнологичного или специализированного характера способны поставить, выполнить, оказать только поставщики (подрядчики, исполнители), имеющие необходимый уровень квалификации, а также документов, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям" (с изменениями и дополнениями) (в ред. Постановлений правительства РФ от 04.08.2017 №937) позволяет **выставлять дополнительные требования** при заключении контракта на услуги питания:

- наличие у участника закупки договоров, регулирующих отношения по отдельным мероприятиям контракта и технического задания;
- оценка квалификации трудовых ресурсов (наличие в штате участника закупки руководителей и ключевых специалистов, имеющих профильное образование);
- наличие в штате участника закупки поваров со стажем работы в сфере общественного питания более 3 лет;
- деловая репутация участника закупки.

К участию в конкурсе допускаются компании, имеющие опыт оказания подобной услуги (Постановление Правительства РФ № 99 от 4.02.2015). В ходе оценки заявок, допущенных к конкурсу, помимо цены, предложенной участником, оцениваются и иные критерии, такие как:

- качественные, функциональные характеристики объекта закупки: оценивается возможность участника закупки по обеспечению качества и безопасности предоставляемых услуг, также оценивается соответствие потребительским предпочтениям, наличие сведений о согласовании примерных меню по каждой категории обучающихся, предлагаемых участником конкурса;
- квалификация участников закупки: оценивается обеспеченность участника закупки трудовыми ресурсами; деловая репутация участника

закупки, для подтверждения деловой репутации предоставляются сведения о членстве участника закупки в саморегулируемых организациях, основанных на членстве лиц, осуществляющих деятельность в сфере организации общественного питания и/или поставки пищевых продуктов.

Результатом применения критериев качества при проведении конкурсной процедуры является:

- отсутствие среди участников конкурса юридических лиц без опыта выполнения аналогичных контрактов;

- участие юридических лиц с достаточным объемом финансовых и трудовых ресурсов;

- отсутствие среди участников конкурса юридических лиц, с которыми ранее были расторгнуты контракты (реестр недобросовестных поставщиков).

- проведение конкурсов, использование не стоимостных, а качественных критериев для оценки заявок участников поставок услуги питания:

- наличие у участника закупки договоров, регулирующих отношения по отдельным мероприятиям контракта и технического задания;

- оценка квалификации трудовых ресурсов (наличие в штате участника закупки руководителей и ключевых специалистов), поваров со стажем работы в сфере общественного питания более 3 лет;

- деловая репутация участника закупки.

Федеральный закон №223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц (с изменениями на 31 июля 2020 года) (редакция, действующая с 31 августа 2020 года) позволяют также проведение торгов с указанием дополнительных требований для обеспечения социальным питанием.

По вопросам совершенствования нормативного регулирования отношений в сфере организации питания обучающихся образовательных организацией необходимо принятие рамочных нормативных документов **на уровне региона** в части государственной поддержки и унификации требований к отдельным сторонам организации школьного питания:

- требования к деятельности организаций, осуществляющих реализацию (поставку) пищевой продукции для целей школьного питания, в том числе отвечающей специальным требованиям (экологическим, пищевым, степени готовности, лечебных и профилактических целей и др.), введение в практику требований к специальной маркировке гастрономической и кулинарной продукции, используемой для школьного питания;

- формулирование требований к техническому оснащению предприятий, оказывающих услуги по поставке продукции для школьного питания;

- требования к уровню квалификации кадров организации, осуществляющей поставку услуг для школьного питания.

Дополнительные требования к поставщикам услуг питания при проведении конкурсных процедур позволит осуществить отбор поставщиков для заключения длительных контрактов (на 3- 5 лет), позволяющих на основе государственно-частного партнерства бизнес структурам вкладывать инвестиции в обновление технологического оборудования школьных столовых;

В качестве возможных форм предлагается, использование софинансирования и полных или частичных компенсаций расходов хозяйствующих субъектов, участвующих в организации общественного питания, при этом следует выделить:

а) софинансирование – субсидирование деятельности, в том числе:

- мероприятий по техническому перевооружению предприятий, производящих пищевую продукцию:

- субсидирование процентной ставки по инвестиционным кредитам (например, полученным в российских банках) предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности на покупку оборудования, реконструкцию и перевооружение, на производство экологически чистых продуктов питания (в расчете на единицу произведенной продукции), их хранения и углубленной переработки;

- части стоимости основного технологического оборудования, в том числе для производства полуфабрикатов высокой степени готовности;

- производства продуктов, включая напитки, а также затрат на производства пищевых продуктов, имеющих лечебное и профилактическое назначение, полуфабрикатов и готовых блюд);

расходов пищевых предприятий:

- по приобретению продукции агропромышленного комплекса региона;

- на создание «товаропроводящей» инфраструктуры, транспортных расходов по доставке в организации, осуществляющие организацию питания в образовательных учреждениях.

Дополнительным требованием к поставщикам услуг является проведение технологического аудита и разработка для каждой образовательной организации «Технологический паспорт пищеблока», который включает пояснительную записку, устройство и оборудование цехов пищеблока, технологические схемы потоков, энергопотребление, штатно-должностное расписание работников пищеблока, должностные инструкции персонала, инструкции по охране труда и технике безопасности, общие сведения, использованная нормативная документация, графическая часть (изображение цехов и размещение оборудования).

Важный ориентир обеспечения питанием в образовательных организациях:

–увеличение охвата двухразовым горячим питанием;

-рационы питания важно дополнить– антиаллергенным меню, для групп школьников, нуждающихся в диетическом и профилактическом питании (отклонения здоровья по данным регионального мониторинга связаны с излишним весом детей, недостаточное количество полноценных биологически важных микро и макроэлементов, витаминов в пище);

-введение рационов с использованием функциональных продуктов питания по предварительному заказу.

Разрабатываемые и принимаемые нормативные правовые документы должны предусматривать:

- принцип организации питания обучающихся на основе норм потребления и сбалансированности рационов;

- создание единой системы требований к хозяйствующим субъектам по организации питания;

-дополнительные требования к поставщикам о включении цены не ниже среднерыночной по региону;

- развитие материально-технической базы питания в образовательных организациях, в том числе, путем привлечения внебюджетных средств за счет увеличения сроков контрактов.

-расчет стоимости питания обучающихся должен соответствовать потребностям в продуктах питания и требованиям сбалансированности рационов питания.

Преимущество длительных контрактов (от 1,5 лет и более) состоит в возможности организатора питания планировать финансовую деятельность, что в свою очередь позволяет инвестировать в ремонты и оснащение пищеблоков, подбирать более квалифицированный персонал. Длительные контракты позволяют использовать каникулярное время для проведения текущих ремонтов на пищеблоках и в обеденных залах, проводить мероприятия по модернизации базовых предприятий. Длительные контракты также гарантируют заказчику оказание услуги при изменении рыночной ситуации по ряду продуктов, так как цена за рацион заложена на 1,5- 2 года и является неизменяемой составляющей контракта.

Кроме того, сроки действия контрактов более 2-3 лет позволяют планировать контрольные мероприятия надзорным органам. Расширение состава услуги - в состав услуги введено обеспечение питьевого режима обучающихся (доставка и обслуживание устройств и раздачи воды и комплектов бутилированной воды). Контракт содержит цены единиц услуг без указания их объемов. Оплата по контракту производится только за фактически оказанные услуги (ст.42 Федерального закона № 44-ФЗ).

С 1 июля 2016 года установлены новые требования к составлению технического задания при подготовке контрактных документов. Если ранее действующий Федеральный закон №44-ФЗ предписывал заказчикам опираться на стандарты с формулировкой «если это возможно», то при

принятии Федерального закона от 05.04.2016 года №104 «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации по вопросам стандартизации» при описании объекта закупки необходимо применять только такие показатели, условные обозначения и терминологию, которые предусмотрены в технических регламентах и документах, которые применяются в национальной системе стандартизации, должны быть указаны национальные стандарты, регламентирующие требования к качеству пищевых продуктов, то есть использование национальных стандартов в сфере закупок обязательное. При осуществлении закупок по федеральным законам №44-ФЗ и №223-ФЗ заказчики обязаны при описании объекта закупки использовать документы национальной системы стандартизации. Если заказчиком не используются ссылки на стандарты, то должно содержаться обоснование.

Обязательные требования к исполнителю заказа по организации питания.

Отсутствие в реестре недобросовестных поставщиков сведений об участниках размещения заказа.

Наличие у участников размещения заказа опыта исполнения двух контрактов на оказание одноименных услуг (оказание услуг общественного питания в дошкольных образовательных организациях, общеобразовательных организациях, образовательных организациях начального профессионального, среднего профессионального и высшего профессионального образования, специальных коррекционных) образовательных организациях для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья, учреждениях для детей –сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, специальных учебно-воспитательных учреждениях закрытого типа для детей и подростков с девиантным (общественно опасным) поведением, нетиповых образовательных организациях высшей категории для детей, подростков и молодых людей, проявивших выдающиеся способности, образовательных организациях дополнительного образования детей и других организациях, осуществляющих образовательный процесс для детей, медицинских учреждениях, учреждениях социального обслуживания, организациях отдыха детей и их оздоровления, стоимость каждого из которых составляет не менее чем двадцать процентов начальной (максимальной) цены контракта (цена лота), на право заключить контракт при проведении конкурса.

Подтверждение участником размещения заказа своего опыта (с учетом правопреемственности) исполнением двух контрактов (по выбору участника размещения такого заказа), в предмет которых включены услуги общественного питания в указанные выше учреждения и организации, по которым с участника размещения заказа, являющегося исполнителем по этим контрактам, не взыскивалась неустойка (штраф, пени) в связи с не исполнением или не надлежащим исполнением обязательств,

предусмотренных этими контрактами.

Учитываются контракты, исполненные за последние три года, предшествующие дате окончания срока подачи заявок на участие в конкурсе.

3.2. Порядок учета и отнесения расходов на организацию питания из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников и родительских средств. Требования

Ведение претензионной работы

Претензионная работа является самостоятельным этапом правовой работы, состоящим из упорядоченной последовательности действий, важнейшим из которых является сбор материалов, подтверждающих наличие факта претензии к поставщику продукции или услуги. Для сохранения возможности расторжения контракта с недобросовестными поставщиками продуктов питания в условия конкурса необходимо включать базовые пункты контроля качества исполнения договорных обязательств (индикаторы исполнения контракта), неисполнение которых влечет за собой автоматическое прекращение контракта с оператором.

В целом последовательность претензионных работ выглядит следующим образом:

- подготовка, получение и составление документов, необходимых для предъявления и рассмотрения претензий;
- предъявление и рассмотрение претензий;
- осуществление контроля за претензионным производством;
- рассмотрение, анализ, обобщение результатов претензионной работы, подготовка предложений по ее усовершенствованию.

Претензионная работа предшествует подаче искового заявления в суд. Случаи, когда претензионная работа является обязательной, могут быть предусмотрены законом или соглашением сторон. При организации поставок продуктов питания для детей и школьников ведение данной работы является обязательным условием контрактной документации и заключается еще на стадии оформления договора. В его текст вносится условие об обязательном проведении предварительной претензионной работы.

Для осуществления претензионной работы при поставках продукции с целью организации питания детей поставщик обязан обеспечить сопровождение каждой поставки экспедитором, который в случае поставки продукции, не отвечающей требованиям государственного контракта и/или договора, подтверждает это своей подписью в претензионном акте приемки продукции.

В акт могут быть включены (приложены к нему) любые другие сведения, которые стороны сочтут необходимыми.

При указании претензии рекомендуется приводить ссылку на пункты

контракта/договора, санитарных правил, стандартов или других нормативных документов, которые были нарушены.

Рекомендуется включать в акт предупреждение об ответственности за подписание акта, содержащего данные, не соответствующие действительности (в бланке или надписью).

Контракт/договор может содержать ответственность представителя заказчика за необоснованную претензию и срыв поставки питания.

Срок уплаты штрафа устанавливается контрактом/договором. Если контрактом/договором не установлен конкретный срок уплаты, он устанавливается в течение 5 рабочих дней со дня подписания акта, но не позднее срока истечения контракта/договора.

Скрытыми недостатками признаются такие недостатки, которые не могли быть обнаружены при обычной для данного вида продукции проверке и выявлены лишь в процессе обработки, использования и хранения продукции. При обнаружении скрытых недостатков заказчик производит отбор образцов (проб) и направляет их на исследование в лабораторию для проведения исследований, по результатам которых получает протоколы испытаний. Перечень аккредитованных лабораторий, а также требование по независимости этих лабораторий могут быть включены в контракт/договор либо быть утверждены двусторонним соглашением заказчика и поставщика до процедуры исследования и заявления претензии. Если контракт/договор либо соглашение сторон не определяют требования к лаборатории, Заказчик вправе выбрать лабораторию по своему усмотрению.

В случае подтверждения недоброкачества продукции все расходы на проведение исследования, получение протоколов испытаний, транспортные и другие связанные с исследованием документированные расходы несет Поставщик.

Акт о скрытых недостатках продукции с требованием заменить некачественную продукцию должен быть составлен в течение 1 рабочего дня при обнаружении недостатков. Если поставщик не согласен заменить продукцию, она должна быть представлена для лабораторного исследования в 3х- дневный или более краткий срок во избежание порчи или изменения качеств товара. Если для участия в составлении акта вызывается представитель поставщика, то к установленному сроку добавляется время, необходимое для его приезда, но не более 3 дней. При подтверждении лабораторными исследованиями недоброкачества продукции она возвращается поставщику, также направляется акт о фактическом качестве и комплектности продукции, полученной по государственному заказу, с приложением протоколов испытания продукции, с последующим наложением штрафа в размере 10 % от стоимости каждой партии продукции.

4. Условия, обеспечивающие формирование у обучающихся, воспитанников мотивации к здоровому питанию

4.1. Организация работы по формированию культуры здорового питания в образовательной организации. Требования.

На современном этапе развития общества такие ценности, как жизнь и здоровье человека, приобретают особое значение. Из всех факторов внешней среды, оказывающих влияние на физическое и нервно-психическое развитие человека, питание занимает ведущее место. Поэтому еще с раннего детства важно обеспечить полноценное и правильно организованное питание, являющееся залогом здоровья. Основным источником энергии служит пища. Наряду с этим пища является «строительным материалом», необходимым для роста и развития организма.

Формирование культуры здорового питания должно начинаться с детства и продолжаться на протяжении всех лет обучения с учетом возрастного подхода.

Системная работа по формированию культуры здорового питания включает три направления:

- рациональная организация питания в образовательном учреждении;
- включение в учебный процесс образовательных программ формирования культуры здорового питания;
- просветительская работа с детьми, их родителями (законными представителями), педагогами и специалистами образовательных учреждений.

Только сочетание всех названных направлений работы поможет создать такую среду, в которой возможно формирование культуры здорового питания и здорового образа жизни.

Принципиально важно, чтобы организация питания в образовательной организации демонстрировала обучающимся и их родителям принципы и технологии организации здорового питания, в том числе:

Развитие материально-технической базы пищеблоков:

- анализ состояния организации питания в образовательном учреждении, выявление потребности в оборудовании школьного пищеблока в соответствии с их назначением, площадью, проектной мощностью;
- последовательная работа по оснащению технологическим оборудованием столовой;
- создание условий для организации питания в соответствии с санитарными и санитарно-противоэпидемиологическими (профилактическими) правилами.

Обеспечение качественного питания:

- выполнение требований к рациону: он должен состоять из горячего завтрака для учащихся начальных, средних, старших классов и обеда для учащихся, занятых во внеурочной деятельностью. В рацион школьного питания должны входить только продукты с высокой пищевой и биологической ценностью, он должен быть дифференцирован по своей энергетической ценности и содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов солей и микроэлементов в зависимости от возраста;

- восполнение дефицита витаминов и других микроэлементов в питании учащихся за счет корректировки рецептуры и технологии приготовления пищи, обеспечение всех учащихся одноразовым сбалансированным горячим питанием по рационам, обогащенным витаминами и другими микроэлементами;

- изыскание источников снижения затрат на производство и реализацию продуктов питания, позволяющих расширить охват горячим питанием учащихся.

Формирование культуры питания:

- систематизация работы по просвещению школьников по вопросам здорового образа жизни, культуры питания и ответственности за свое здоровье;

- обобщение и распространение опыта организации качественного и сбалансированного питания.

Перечень и описание программных мероприятий (виды мероприятий) по совершенствованию организации питания представлен в **таблицах 25, 26.**

Таблица 25 – Примерные (рекомендуемые) мероприятия, способствующие формированию культуры здорового питания у детей школьного возраста

№ п/п	Рекомендуемые мероприятия по организации питания
1	1.1. Организация дежурства детей. 1.2. Привитие культурно-гигиенических навыков: мытье рук, культура принятия пищи. 1.3. Учет индивидуальных показателей здоровья детей в процессе принятия пищи. 1.4. Беседы с детьми о соблюдении гигиенических правил до и после приема пищи.
2	2.1. Сервировка стола с учетом требований СанПин. 2.2. Мытье столов перед принятием пищи и после принятия пищи, согласно требованиям СанПин. 2.3. Обработка и мытье посуды с учетом требования СанПин. 2.4. Обеспечение соблюдения нормы выдачи блюд при организации завтрака, обеда, полдника и ужина. 2.5. Соблюдение личной гигиены в процессе организации питания детей.

	2.6.Обеспечение питьевого режима в группах.
3	3.1. Контроль: - поступающей на пищеблок продукции и технологии приготовления пищи; - качества питания и питьевого режима в группах; - санитарного состояния и содержания всех помещений, соблюдения правил личной гигиены обучающимися, воспитанниками и персоналом.
4	4.1. Соблюдение правил личной гигиены и требований СанПин к организации работ по приготовлению пищи. 4.2. Соблюдение норм и времени выдачи готовой продукции. 4.3. Ведение бракеражных журналов. Снятие проб с готовой продукции. 4.4.Контроль поступающей на пищеблок продукции. 4.5. Соблюдение условий хранения. 4.6. Работа по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции пищеблока.
5	5.1. Снятие проб готовой продукции, разрешение на выдачу пищи с пищеблока.
6	6.1. Контроль: - организация питания со стороны классных руководителей; - соблюдение норм выдачи готовой продукции; - качества обработки посуды, генеральных и текущих уборок в групповых моечных; - соблюдение норм порций детей; - санитарного состояния и содержания территории и всех помещений, соблюдения правил личной гигиены обучающимися, воспитанниками и персоналом.

Таблица 26 – Примерная (рекомендуемая) организационно-педагогическая деятельность по формированию культуры здорового питания

№	Виды деятельности
1	Презентация «Овощи и фрукты – полезные продукты», «Питание и здоровье»
2	Консультация родителей «Роль питания в жизни детей»
3	Подготовка брошюр для педагогов и родителей
4	Семинар-практикум «Эстетика питания»
5	Педагогические чтения «Здоровьесберегающая образовательная среда»
7	Доклад «Разговор о правильном питании»
8	Семинар-презентация «Здоровье детей в наших руках»
9	Беседы, игры на тему: «Я здоровье берегу, сам себе я помогу!»
10	Заседание - круглый стол: «Столик, накройся!» (здоровое питание)

4.2. Дополнительные образовательные программы по формированию культуры здорового питания. Требования.

Системная работа по формированию культуры здорового питания включает три направления: рациональную организацию питания в образовательном учреждении; включение в учебный процесс образовательных программ формирования культуры здорового питания и просветительскую работу с детьми, их родителями (законными представителями), педагогами и специалистами образовательных учреждений. Только сочетание всех направлений работы поможет создать и в школе, и дома такую среду, в которой возможно формирование культуры здорового питания и здорового образа жизни.

Здоровое питание - важный фактор нормального развития и здоровья детей. Полноценное, сбалансированное питание является важнейшим условием нормального функционирования человеческого организма, особенно в период роста и развития. На период от 7 до 18 лет, который ребёнок проводит в школе, приходится наиболее интенсивный соматический рост организма, сопровождающийся повышенными умственными и физическими нагрузками. Организация питания в каждой возрастной группе школьников имеет свои особенности, учитывающие изменения, происходящие в детском организме на каждом этапе. Школьный период можно условно разделить на три возрастные группы - 7-11 лет, 11-14 лет, 14-18 лет.

Недостаточное или несбалансированное питание в младшем школьном возрасте приводит к отставанию в физическом и психическом развитии, которые, по мнению специалистов, практически невозможно скорректировать в дальнейшем. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей младшего и среднего школьного возраста даны в Таблице 1. Одна из важнейших составляющих пищи - белок. Недостаток белка, а тем более белковое голодание приводит к отставанию роста, нарушениям не только физического, но и умственного развития, снижению сопротивляемости болезням, успеваемости и трудоспособности, а избыток ведет к нарушению обменных процессов и снижению аппетита. В период роста особенно велика потребность в жидкости, благодаря которой происходит лучшее усвоение питательных веществ, а также выведение продуктов распада из организма. Недостаток жидкости в ежедневном рационе (около 2 литров в сутки) может привести к нарушению терморегуляции и процесса пищеварения, вызвать плохое самочувствие, которое у детей часто проявляется в виде расторможенности, невозможности сосредоточиться. Постоянный дефицит жидкости может привести к заболеваниям почек и печени. Регулярный приём пищи (примерно через каждые 4-5 часов) также является важнейшей составляющей правильного питания, так как способствует её наилучшему усвоению. Для учащегося

начальной школы необходимо 4 или 5 приемов пищи. Типовые режимы питания могут меняться в зависимости от образа жизни ребенка, организации его учебной, спортивной и других нагрузок.

Не умаляя важности рациональной организации питания обучающихся, воспитанников, нельзя забывать о значении формирования культуры здорового питания. В противном случае усилия администрации образовательных учреждений и работников пищеблоков могут оказаться бесполезными, если дети не будут есть приготовленные по всем правилам с соблюдением всех нормативов, но непривычные для них блюда. Только системная работа по формированию культуры здорового питания может помочь изменить вкусовые пристрастия, постепенно изменить структуру питания, научить детей делать сознательный выбор в пользу полезных блюд, здорового питания.

Формирование культуры здорового питания в образовательных учреждениях осуществляется на протяжении всего периода обучения.

При разработке программ по совершенствованию организации школьного питания важно учитывать не только требования, предъявляемые СанПиН, но и реальную ситуацию в образовательных учреждениях.

В образовательном учреждении работа по формированию культуры здорового питания должна проводиться по трем направлениям.

Первое - рациональная организация питания в школе, в школьной столовой, где все от внешнего вида школьной столовой до состава продуктов в школьном буфете должно соответствовать принципам здорового питания и способствовать формированию здорового образа жизни. Структура, режим и организация питания в образовательных учреждениях должны не только соответствовать всем гигиеническим требованиям, но и служить примером здорового питания.

Второе - реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания. При формировании культуры здорового питания наиболее эффективна комплексная и системная работа, когда постепенно формируются основы гигиены и режима питания, дается представление о полезных продуктах и полезной пище, о необходимых питательных веществах, о рациональной структуре питания, о культуре питания разных народов и т.п. Например, на протяжении уже многих лет зарекомендовала себя с положительной стороны комплексная программа, которая может использоваться в начальной и в основной школе "Разговор о правильном питании". Программа предусматривает различные формы организации занятий, наиболее эффективные в раннем возрасте и предполагает тесное взаимодействие с родителями.

При реализации образовательных программ необходимо соблюдать принципы формирования культуры здорового питания, важнейшими из которых являются:

- научная обоснованность и практическая целесообразность;

- возрастная адекватность;
- необходимость и достаточность информации;
- модульность структуры;
- системность и последовательность;
- вовлеченность семьи в реализацию программы.

Третье направление - просветительская работа с родителями (законными представителями), вовлечение родителей в процесс формирования культуры здорового питания в семье. Специальные исследования, проведенные Институтом возрастной физиологии РАО, показывают, что питание детей в семье, как правило, нерационально и несбалансированно, зачастую нарушается режим питания. Во многих семьях, даже живущих в сельской местности, в питании мало овощей, фруктов, молочных продуктов, а предпочтение отдается колбасным и кондитерским изделиям и т.п. Только 20% родителей знакомы с общими принципами организации здорового питания.

Организация питания обучающихся, воспитанников в образовательном учреждении формирует культуру здорового питания.

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

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

При разработке примерного меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.

К сожалению, это требование, как правило, не выполняется и меню для учащихся начальной школы и старшеклассников одно и то же.

Для обучающихся образовательных учреждений необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, должен быть организован дополнительно полдник.

Это очень важный пункт правил, в соответствии с которым должен быть составлен режим питания в семье. При двухразовом питании в школе (2-ой завтрак и обед) дома у ребенка должен быть завтрак, полдник и ужин. При трехразовом питании - завтрак и ужин.

Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся

ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.

Родители имеют право ознакомиться с меню для того, чтобы понять насколько полноценно питание детей в образовательном учреждении.

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

: В последние годы появляются новые варианты организации питания, при которых в школе блюда только разогреваются. Важно, чтобы при этом пища была не только качественной, полезной, но и вкусной.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух-, трех- разовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20-25%), ужин - 25%. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

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

При этом важно знать, что потребность детей в энергии, получаемой с пищей, меняется по мере роста и развития.

Ежедневно в рационах 2-6-разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.

Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

Очень важным является и следующее положение, т.к. нередко администрация общеобразовательных учреждений стремится всех "оздоровить" без учета индивидуальных особенностей обучающихся.

Реализация кислородных коктейлей осуществляется только по медицинским показаниям и при условии ежедневного контроля медицинским работником общеобразовательного учреждения за здоровьем обучающихся.

При невозможности выполнять приведенные выше условия администрации не стоит брать на себя ответственность за проведение оздоровительных мероприятий.

Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В учреждениях интернатного типа питание обучающихся организуется в соответствии с режимом дня. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

Примечание: 20 минут - минимально необходимое время для приема пищи, это следует учесть и при составлении расписания занятий, но нередко педагоги торопят детей, что не следует делать, особенно по отношению к медлительным детям.

Что касается бережного отношения к органам желудочно-кишечного тракта, то в первую очередь, это касается веществ, способных химически раздражать желудочно-кишечный тракт, содержащихся в острой и кислой пище. Помимо химического состава потребляемой пищи немаловажную, а, зачастую, и решающую роль играет её температура. Очень холодная и горячая пища также способна раздражать желудок. СанПиН регламентирует и температурный режим.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 градусов С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 градусов С, холодные супы, напитки - не выше 14 градусов С.

Примечание: пищевой рацион школьников должен покрывать все энергетические потребности, связанные с ростом организма и жизнедеятельностью детей. Каждый обучающийся должен быть обеспечен пищевыми веществами, необходимыми ему для нормального роста, развития, эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учётом его возрастных и физиологических потребностей, а также времени пребывания в образовательном учреждении.

Согласно нормам СанПиН, каждый обучающийся, воспитанник общеобразовательных учреждений должен получать в школе 25-65% необходимых пищевых веществ. При этом необходимо учитывать, что белок лучше усваивается с овощами; важны жиры, т.к. они являются источником энергии, но пища не должна быть жирной, т.к. их избыток ведет к нарушению обмена веществ.

Существенную роль в развитии организма имеют минеральные соли. При правильно организованном питании школьника потребность в минеральных солях покрывается полностью, поэтому нет необходимости давать их в виде отдельных препаратов.

Витамины являются такой же необходимой составной частью пищи, как и белки, жиры, углеводы и минеральные соли. Они способствуют правильному росту и развитию ребенка, участвуют во всех обменных процессах, повышают выносливость и устойчивости организма. Недостаток витаминов вызывает раздражение, утомление, снижение работоспособности, аппетита и т.д. Именно поэтому важными являются требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, изложенные в СанПиН.

Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

В эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах необходимо использовать в питании обогащенные пищевые продукты и продовольственное сырье промышленного выпуска.

Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

Дети, находящиеся в группе продленного дня, должны получать, кроме завтрака обед (35% калорийности). По возможности школьные завтраки должны быть горячими. Если это невозможно осуществить, то можно рекомендовать молочно-фруктовый завтрак (молоко - 200 мл, булочка - 80 г, фрукты свежие - 100 г). Для каждой возрастной группы школьников существуют определенные объемы пищи, которые позволяют обеспечить чувство насыщения.

Обеды в школах должны быть правильно составленными и разнообразными на протяжении недели. Поэтому меню обычно составляют на 10-14 дней. Приводимое ниже примерное 12-дневное меню поможет руководителям образовательных учреждений ориентироваться в меню.

Реализация модульных образовательных программ формирования культуры здорового питания..

В федеральном государственном образовательном стандарте начального общего образования предусматривается необходимость разработки образовательным учреждением программы формирования культуры здорового и безопасного образа жизни.

Работа по формированию культуры здорового питания как составной части здорового образа жизни в образовательном учреждении должна носить системный характер, обеспечивающий преемственность и непрерывность данного процесса на различных ступенях образования, вестись с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, регионального и этнокультурного компонентов.

Педагоги, психологи и социальные работники, реализующие образовательные программы формирования культуры здорового питания, должны знать основы современной государственной политики в сфере питания; федеральные законы, региональные нормативные правовые акты и СанПиН, регулирующие деятельность в сфере питания; основы возрастной физиологии и гигиены.

Требования к результатам работы по формированию культуры здорового питания в образовательном учреждении:

личностные - формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, на использование здорового питания, формирование знаний о негативных факторах риска для здоровья;

метапредметные - овладение базовыми предметными и межпредметными понятиями;

предметные - осознание целостности окружающего мира, освоение норм здоровьесберегающего поведения, основ культуры питания, приобретение и совершенствование навыков самообслуживания.

С учетом специфики работы по формированию культуры здорового питания в образовательном учреждении, предметом итоговой оценки должно быть достижение метапредметных и предметных результатов. Достижение личностных результатов обучающихся итоговой оценке не подлежит.

Содержание всех частей Учебно-методического комплекта отвечает следующим принципам:

возрастная адекватность - соответствие используемых форм и методов обучения психологическим особенностям детей младшего, среднего и старшего возраста;

научная обоснованность - содержание УМК базируется на данных исследований в области питания детей и подростков;

практическая целесообразность - содержание комплекта отражает наиболее актуальные проблемы, связанные с организацией питания детей младшего, среднего и старшего возраста;

необходимость и достаточность предоставляемой информации - детям предоставляется только тот объем информации, касающийся здорового питания, которым они реально могут воспользоваться в жизни и который имеет для них практическую значимость;

модульность структуры - учебно-методический комплект может использоваться на базе традиционных образовательных учреждений различного типа в факультативной работе, при включении в базовый учебный план, во внеклассной работе;

вовлеченность в реализацию тем программы родителей обучающихся;

культурологическая сообразность - в содержании УМК учитываются исторически сложившиеся традиции питания, являющиеся отражением культуры народа;

социально-экономическая адекватность - предлагаемые формы реализации программы не требует использования каких-то материальных средств, а рекомендации, которые даются в программе, доступны для реализации в семье учащихся.

4.3. Оформление, содержание и своевременное обновление наглядной агитации о культуре здорового питания в образовательной организации. Требования.

Оформление, содержание и своевременное обновление наглядной агитации о культуре здорового питания в образовательном учреждении включает информационные материалы, которые размещаются в помещениях, прилегающих к столовым, в столовых, в отдельных учебных кабинетах, в которых проводятся занятия и мероприятия по культуре здорового питания.

Ниже перечислены требования к наглядным материалам.

1. Агитационные плакаты должны быть качественными, в позитивных цветах.
2. Агитационные плакаты должны обращать на себя внимание учеников.
3. Агитационные плакаты должны содержать только достоверную информацию и содержать QR-код или ссылку на источник, для того, чтобы ученики могли более подробно ознакомиться с информацией.
4. Агитационные плакаты должны быть рассчитаны на всю возрастную аудиторию образовательного учреждения (любимые герои и персонажи; известные личности, являющиеся авторитетом).
5. Агитационные плакаты должны быть креативны и не вызывать отторжения.
6. Агитационные плакаты должны быть равномерно расположены внутри образовательного учреждения и не давить своим присутствием, а лишь быть в поле зрения (не всегда).
7. Агитационные плакаты должны меняться раз в месяц, чтобы ученики не успевали к ним привыкнуть и не раздражались.

8. Агитационные плакаты должны быть покрыты специальным пластиком в целях защиты от вандализма.
9. Внутри образовательного учреждения не должно быть ни одного одинакового агитационного плаката.
10. По вопросам оформления и художественного содержания плаката, дизайнер, разрабатывающий проект, должен совещаться непосредственно с учениками образовательного учреждения.

5. Результаты применения стандарта в организации питания в образовательном учреждении. Требования

5.1. Организация и содержание контроля за реализацией стандарта (в том числе, общественного). Требования.

Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

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

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

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

-проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;

-проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

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

Общеобразовательная организация разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся.

Во время организации внеклассной работы педагогическому коллективу рекомендуется проведение бесед, лекций, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

Наглядными формами прививания навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, буфете, в «уголке здоровья» и т.п.

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

При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся общеобразовательной организацией или лицом, ответственным за проведение данных процедур, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта (МР 2.4.0179-20) (приложение Нв). Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции (без конкурсных процедур).

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

Контроль соответствия рационов питания установленным требованиям проводится по показателям: пищевая ценность кулинарной продукции: энергетическая ценность (калорийность), содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро - и микроэлементов; фактическое потребление пищевых веществ и соответствие установленным нормам; фактическое потребление пищевых продуктов на основе рационов питания; нормы вложения пищевых продуктов при производстве кулинарной продукции; масса (объем) порции готовых блюд и соответствие выхода кулинарной продукции.

Контролю подлежат нормативные документы, на основании которых производится кулинарная продукция и требованиям которых блюда должны соответствовать: это технико-технологическая карта (ТТК) и технологическая карта (ТК). Нормативные документы должны быть разработаны в соответствии с установленными требованиями. ТТК и ТК необходимы для контроля норм вложения пищевых продуктов в соответствии с рецептурой. Нормы выхода готовых блюд даются с учетом потерь при их изготовлении.

Критерии качества готовой кулинарной продукции при раздаче включают температуру блюд: для первых блюд – не ниже +75⁰, вторых блюд – не ниже +65⁰.

В процессе контроля качества рационов питания обучающихся выявляется:

- соответствие фактического потребления основных пищевых веществ установленным нормам при организации школьного питания - завтрак, обед, полдник (при необходимости);

- соответствие потребления пищевых продуктов установленным нормам при организации школьного питания - завтрак, обед, полдник (при необходимости);

- соответствие потребления массы пищевых веществ установленным нормам при организации школьного питания - завтрак, обед, полдник (при необходимости);

- соблюдения требований при взаимозаменяемости пищевых продуктов в процессе организации школьного питания;

При контроле рационов питания обучающихся общеобразовательных организаций используется действующая нормативно-техническая документация. При организации питания обучающихся общеобразовательных организаций должны учитываться действующие нормативы с учетом возрастной группы, а также режима питания.

Контроль выполнения требований потребности в пищевых веществах и энергии с учетом обеспечения обучающихся разных возрастных групп общеобразовательных организаций двухразовым питанием в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При осуществлении контроля за потреблением рекомендуемых норм пищевых продуктов в сутки на одного обучающегося общеобразовательных организаций по двум возрастным группам, используются данные расчета и норм исходя из режима двухразового питания с учетом существующих рекомендаций. Контроль соответствия потребления массы кулинарной продукции проводится с учетом рекомендованных норм.

Выходной контроль готовой продукции и допуск ее на раздачу осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом руководителя образовательной организации. При выявлении несоответствующей продукции в ходе таких проверок данные заносятся в «Бракеражный журнал». Дополнительный контроль готовой продукции ведется согласно плану производственного контроля с установленной периодичностью. Лицо, ответственное за выходной контроль, организует отбор проб и передачу продукции на анализ. Анализ продукции по физико-химическим показателям осуществляется в специализированных аккредитованных испытательных лабораториях.

Результаты выходного контроля заносятся в «Журнал лабораторного контроля качества готовой продукции». Результаты, полученные в ходе выходного контроля, распространяются на всю партию, от которой был отобран анализируемый образец. Вся одобренная (признанная соответствующей) по результатам выходного контроля продукция передается на реализацию.

Требования к техническому оснащению школьного столовых.

Критерии к проведению технологического аудита

Наличие документа - «Технологический паспорт пищеблока», фиксирующий:

- устройство и оборудование цехов пищеблока
- технологические схемы потоков
- энергопотребление
- штатно-должностное расписание работников пищеблока
- должностные инструкции персонала
- инструкции по охране труда и технике безопасности
- использованная нормативная документация

графическая часть (изображение цехов и размещение оборудования)..

Важнейшей задачей организации школьного питания является укрепление ее материально-технической базы. Доведение количества мест в школьных столовых до норматива (250 мест на 1000 учащихся) позволяет обеспечить всех школьников горячими завтраками и обедами, а учащихся, посещающих группы продленного дня, и полдниками.

Контролю состояния технологического и производственного оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций подлежат:

- склады для хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов, товаров материально-технического обеспечения;
- овощные цеха первичной и вторичной обработки овощей;
- холодный, мясо-рыбный, мучной, доготовочный и горячий цеха;
- помещения для обработки яиц и нарезки хлеба;
- моечные для мытья столовой посуды, кухонной посуды и тары;
- производственное помещение и посудомоечная буфета-раздаточной;
- раздаточная зона;
- комната приема пищи.

Оборудование школьной столовой подразделяется на технологическое (механическое, тепловое, немеханическое, нейтральное) и холодильное.

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания приведен в **Приложении К**. Все установленное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

При выборе и расстановке оборудования необходимо учитывать помещение, в котором организуется столовая. Важно исключить пересечение встречных потоков сырой и готовой продукции.

Основными критериями при выборе оборудования для пищеблока являются его качество и multifunctionality. Для правильного использования технологического оборудования работники школьной столовой должны внимательно изучить правила эксплуатации машин и аппаратов, приобрести практические навыки пользования ими, а заведующий

производством обязан обеспечить за ним повседневный уход и технический надзор.

Правила работы на отдельных машинах и аппаратах подробно описаны в инструкциях, которые прилагаются изготовителями оборудования. Они должны строго соблюдаться всеми работниками школьной столовой. Должна быть предусмотрена инструкция по охране труда.

В основе процесса организации школьного питания лежат следующие принципы:

а) обеспечение качества услуг (в т.ч. через качество и безопасность продуктов);

б) индивидуальный подход (в т.ч. путем заказов родителями меню для своего ребенка на предстоящую неделю из предлагаемых школой вариантов – схема санатория);

в) контроль качества предоставляемых услуг ШП (помимо Управляющих советов школ создавать в регионах Общественные советы по реализации политики качества);

д) обратная связь в виде информационной подсистемы, объективно и оперативно отражающей движение финансовых и материальных потоков, а также основные результаты деятельности системы.

Требования к результатам работ и услуг

В соответствии с требованиями для обучающихся общеобразовательных организаций должно быть организовано 2-х разовое питание (завтрак, обед), там где это требуется трехразовое питание (завтрак, обед и полдник).

Меню должно быть составлено с учетом разнообразия, по дням недели и предоставлять на утверждение «Заказчику».

Стоимость питания должна соответствовать сумме установленной цены суточного рациона на одного учащегося.

При составлении калькуляции блюд следует использовать разрешенную для предприятий общественного питания нормативно-технологическую документацию.

Надо обеспечить внедрение новых технологий приготовления готовых рационов питания, транспортировки и форм обслуживания, полуфабрикатов высокой степени готовности.

Поставку продуктов питания надо осуществлять в специализированном транспорте, отвечающим санитарно-эпидемиологическим требованиям, в таре, приготовленной для данного товара, удобной для пользования, обеспечивающей сохранность товара при транспортировке и хранении.

Следует обеспечить санитарно-гигиеническую безопасность питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблоков, посуды, приборов, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд. Безопасность продуктов питания подтверждать декларациями соответствия, ветеринарными свидетельствами

– на продукты животноводства, санитарно – эпидемиологическими заключениями и справками Управления Роспотребнадзора о внесении в Реестр пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков. Производить закупку продуктов питания следует у организаций, не имеющих нарушений санитарно-эпидемиологических требований и соответствия санитарным правилам.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых, неинфекционных заболеваний (отравлений) детей, продукты питания, из которых осуществляется приготовление пищи, должны поступать «Заказчику» со сроками хранения данных продуктов, однако, пограничный срок хранения поступающих продуктов не должен быть более четверти от установленного срока хранения.

Надо обеспечить соблюдение сроков и условий хранения продукции на складе, сроки и условия поставки «Заказчику»

Производственный контроль при организации питания детей осуществляется на основе внедрения принципов ХАССП в объеме, предусмотренном действующими нормативными правовыми актами.

С учетом результатов изучения потребительского спроса, санитарно-гигиенических требований и медико-биологических рекомендаций комплектовать ежедневное меню в соответствии с двухнедельным меню. В случае непредвиденных обстоятельств допускаются замены блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов аналогичными продуктами, сходными по пищевой и энергетической ценности.

Важно обеспечивать содержание столовой и оборудования, предоставляемых «Заказчиком», с соблюдением установленных санитарных правил и требований технической и пожарной инспекции, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования и содержание его в постоянной исправности.

Все работники школьных столовых должны иметь медицинские книжки. Своевременно проходить обязательные медицинские и профилактические осмотры.

Перечень вопросов по контролю и анализу деятельности организации школьного питания представлен в **приложении Ф**.

5.2. Требования к охвату горячим питанием

Важным показателем является – увеличение доли охвата двухразовым горячим питанием разных возрастных групп.

Основные задачи по совершенствованию организации питания, направленных на повышение процента охвата обучающихся горячим питанием:

1. Обеспечение горячим питанием все категории обучающихся.
2. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
3. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока;
4. Повышение культуры питания;
5. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
6. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

Организация питания предполагает следующие *аспекты*:

- организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение;
- методическое обеспечение;
- работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся;
- организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей.

Список нормативно-правовых документов

1. Указ Президента РФ от 20 января 2020 г. № 20 "Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации".
2. Указ Президента Российской Федерации №431 от 05.05.1992 "О мерах по социальной поддержке многодетных семей" (в редакции Указа Президента РФ от 25.02.2003 №250).
3. Федеральный закон от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"
4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (в редакции от 27.07.2017 №221-ФЗ, с изменениями от 22.12. 2008 №268-ФЗ) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
5. Федеральный закон РФ «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ (с изм. и доп. 2005, 2007, 2008 г.).
6. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.05.2017 №93-ФЗ, с изм. от 06.04.2015 №68-ФЗ(ред.19.12.2016) ст.37) "Об образовании в Российской Федерации"(с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017),
7. Федеральный закон от 29 июня 2015 N 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации».
8. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 "О защите прав потребителей" (с дополнениями и изменениями).
9. Федеральный закон 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» с изменениями и дополнениями, вступившими в силу 08.04.2017
10. Технический регламент ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. №880) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 10.06 2014 №91.
11. Технический регламент ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 22011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. №881).
12. Технический регламент ТС «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 16.08. 2011 г. №769) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 15.11. 2016 №148.
13. Технический регламент ТС «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. №882) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 15.12 2015 №167.
14. Технический регламент ТС «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. №883) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 10.05 2014 №40.

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

16. Технический регламент ТС «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г №67) в редакции решения Совета ЕЭК от 20.12 2017 №86.

17. Технический регламент ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г №68).

18. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016). Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 года N 162.

19. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную" (ТР ЕАЭС 044/2017). Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06. 2017 года N 45.

20. Постановление Правительства РФ от 22 ноября 2000 г. № 883 "Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения".

21. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 № 987 "О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов".

22. Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений». Приказ Минобрнауки России и Минздрава России № 213н/178 от 11.03.2012" "Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

23. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

24. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

25. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

26. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

27. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».

28. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».
29. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
30. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
31. ГОСТ 31987-2013 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
32. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
33. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание».
34. ГОСТ Р 56725-2015 «Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания».
35. ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации».
36. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».
37. ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания».
38. ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания».
39. ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим анализам».
40. ГОСТ Р 54607.3-2014 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания».
41. ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000 для индустрии питания».
42. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
43. ГОСТ ИСО 22000-2019 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».
44. ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции».

45. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание».
46. ГОСТ Р 56669-2015/ISO/TS 22002-3:2011 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 3. Сельскохозяйственное производство».
47. СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года №32, сроком действия с 01.01. 2021 г.
48. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
49. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
50. СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.04.2003 г. № 59 (в редакции дополнений и изменений №3, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.12.2010 №168).
51. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 г. № 24 (в редакции изменений, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.06.2010 №74).
52. СанПиН 3.5.2.3472-17 СанПиН 3.5.2.3472-17"Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение"
53. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
54. СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности
55. СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий

Приложение А

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

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

						оболочки, кляра, лезона, температура в толще полуфабриката
Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные	-	+	-	+	-	Свежесть, температура, массовая доля общего фосфора
Полуфабрикаты из муки (пирожки, пироги, тесто дрожжевое, слоеное, песочное)	+	-	-	-	+	Щелочность в песочном тесте

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

Виды продукции общественного питания	Массовая доля, %				Общая (титруемая) кислотность	Дополнительные показатели
	влаги или сухих веществ	жира	сахара	хлорида натрия (поваренной соли)		
Блюда и кулинарные изделия						
- из картофеля и овощей	+	+	-	+	-	Массовая доля фарша в голубцах
- из творога	+	+	+	+	+	Массовая доля яиц, муки согласно рецептуре
- из яиц	+	+	+	-	+	-
- из мяса, птицы, рыбы (из кусковых полуфабрикатов)	-	+	-	+	-	Ферментная инактивация (проба на пероксидазу, фосфатазу); массовая доля панировки
Салаты, закуски (горячие и холодные)	+	+	-	-	-	Массовая доля консерванта при использовании в рецептуре
Супы	+	+	-	-	-	Массовая доля гарнира в прозрачных супах
Пирожки, пироги, чебуреки,	+	+	-	+	+	Массовая доля начинки

беляши, кулебяки						
Пицца готовая	+	+	-	-	+	Массовая доля начинки или наполнителя
Сладкие блюда, десерты	+	+	+	-	-	-
Муссы, самбуки на манной крупе	+	+	+	-	-	Массовая доля манной крупы
Булочные изделия	+	+	+	-	+	-

Приложение Б

Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей и ерсиниозов (инфекций, переносимых грызунами)	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие	Питьевая вода из разводящей сети	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в

требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)		год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

Приложение В

Характеристика требований по органолептическим показателям и их оценка разных видов готовой кулинарной продукции (в соответствии с ГОСТ 31986-2013)

№ п/п	Виды готовой кулинарной продукции	Требования по органолептическим показателям и их особенности оценки
1	Супы	<p>Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесок жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним.</p> <p>При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, пробуют отдельно.</p> <p>Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую</p>

		часть и пробуют. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (пример, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом.
2	Холодные блюда, салаты и закуски	При оценке холодных блюд, салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию).
3	Блюда из отварных и жареных овощей	При проверке качества изделий и блюд из отварных и жареных овощей вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.
4	Блюда из тушеных и запеченных овощей	При оценке качества изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.
5	Блюда из круп и макаронных изделий	При оценке качества блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость.
6	Блюда из рыбы	При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); текстуру (консистенцию); запахи вкус изделий.
7	Блюда из мяса и птицы	У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда. Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.
8	Сладкие блюда (десерты)	При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе (изломе): пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус.
9	Соусы	При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус.

10	Мучные кулинарные изделия	При оценке мучных блюд и мучных кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и др., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.
11	Мучные кондитерские и булочные изделия	Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.

Приложение Г

Замена продуктов по содержанию белков и углеводов в рационах питания детей школьного возраста (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная первый сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	

Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло +6г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло + 4г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло -9г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло +13г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло -11г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло- 6г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло -8 г.
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло -20г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло -13г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло -3г
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло +9г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло -5г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

Приложение Д

Дополнительный (необязательный) перечень продуктов для организации дополнительного питания детей и подростков

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Особые условия реализации
1	Соковые напитки и нектары, в т. ч. напитки соковые на основе молочной сыворотки	200 мл	В ассортименте; в индивидуальной (порционной) упаковке
2	Консервированные фрукты, овощи, фруктовые и овощные пюре для детского питания	До 150 г	В ассортименте; в порционной упаковке

3	Варенье, джем, повидло, конфитюр, мед	До 20 г	В ассортименте; в порционной упаковке
4	Молочные напитки, коктейли, пудинги, десерты промышленного производства, стерилизованные с жирностью не более 10%	До 200 г	В ассортименте; в индивидуальной (порционной) упаковке
5	Сливки стерилизованные, с жирностью не более 10%	До 200 г	В индивидуальной (порционной) упаковке
6	Сырки (палочки) творожные, глазированные шоколадной (не кондитерской) глазурью, с жирностью не более 12%	До 50 г	С использованием охлаждаемого прилавка
7	Мороженое сливочное, молочное, пломбир, фруктовый лед	До 100 г	В индивидуальной (порционной) упаковке с использованием низкотемпературного охлаждаемого прилавка
8	Продукты, терминированные на основе йогурта в порционной упаковке	До 200 г	В ассортименте, с жирностью не более 10%
9	Завтраки сухие (крупяные, картофельные), сухарики-грэнки ржаные	До 50 г	В ассортименте (кроме чипсов), в индивидуальных (порционных) упаковках
10	Мучные кондитерские изделия промышленного и собственного производства (печенье, вафли, мини-кексы, пряники), обогащенные микронутриентами (витаминизированные)	До 60 г	В ассортименте; изделия промышленного производства – только в индивидуальных (порционных) упаковках
11	Кондитерские изделия сахаристые (ирис, шоколад, зефирные изделия, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), обогащенные микронутриентами (витаминизированные)	До 20 г (батончики – до 30 г)	В ассортименте; в индивидуальных (порционных) упаковках
12	Каши детские быстрого приготовления (инстантные), в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные)	150–200 г (готовая каша)	Приготовление – путем заваривания кипятком, непосредственно перед реализацией
13	Яйцо куриное вареное	1 шт.	Срок реализации не более 3 часов (на мармите или в охлаждаемом прилавке)
14	Мучные блюда и кулинарные изделия собственного изготовления (блины и блинчики без начинок, оладьи, пирожки, печенные из пресного дрожжевого теста, ватрушки,	До 100 г	В ассортименте; срок реализации не более 3 часов (на мармите)

	колбасы и мясные изделия, запеченные в тесте, пицца «Школьная»)		
15	Блинчики с начинками (фруктовыми, творожными, овощными, картофельными) из полуфабрикатов быстрозамороженных промышленного производства	До 200 г	Приготовление – непосредственно перед реализацией в СВЧ-печи или жарочном шкафу (конвектаutomate)
16	Пельмени для детского питания из быстрозамороженных полуфабрикатов промышленного производства	50–100 г	Срок реализации – не более 3 часов (на мармите); рекомендуется приготовление малыми партиями непосредственно перед реализацией
17	Сладкие блюда собственного изготовления (яблоки запеченные, яблоки фаршированные фруктовыми, овощными и крупяными начинками, шарлотка, фруктовые и молочные желе)	До 100 г	Срок реализации – 3 часа с использованием мармита или охлаждаемого прилавка
18	Салаты овощные, салаты-коктейли, винегреты собственного производства – заправленные растительным маслом, специальными пастеризованными или стерилизованными салатными соусами для детского питания или термизированным йогуртным продуктом	30–200 г	В ассортименте; срок реализации – 1 час с использованием охлаждаемого прилавка; рекомендуется заправлять салаты непосредственно перед реализацией
19	Колбаски детские (сосиски) отварные, колбаса детская отварная (на бутербродах или с гарниром)	30–100 г	Готовятся непосредственно перед реализацией путем отваривания в кипящей воде (в течение 5 минут) или в СВЧ-печи (конвектаutomate), срок реализации отварных колбасных изделий не более 3 часов (на мармите)
20	Паштеты мясные для детского питания промышленного производства в жестяных банках	До 50 г	Реализуется непосредственно в банках или на бутербродах, которые готовятся непосредственно перед реализацией; срок хранения во вскрытой упаковке в холодильнике – не более 3 часов
21	Гарниры овощные, крупяные, мучные, макаронные изделия, зеленый горошек или кукуруза	100–250 г	Срок реализации – 3 часа с использованием мармита

	консервированные (отварные), гарниры овощные из смесей быстро замороженных овощей		
22	Котлеты картофельные и овощные (в т.ч. приготовленные из быстрозамороженных полуфабрикатов промышленного производства)	100–250 г	Срок реализации – 3 часа с использованием мармита
23	Горячие блюда из мяса и рыбы собственного приготовления, в том числе приготовленные из быстрозамороженных полуфабрикатов промышленного производства, (мясные и рыбные котлеты, биточки, бифштексы, ромштексы, рыбные палочки)	50–100 г	Срок реализации – 3 часа с использованием мармита; приготовление изделий из полуфабрикатов, прошедших тепловую обработку, возможно непосредственно перед реализацией
24	Бульон куриный из натурального концентрата промышленного производства	200 мл	Готовится непосредственно перед реализацией путем заваривания кипятком
25	Компоты собственного приготовления из свежих плодов и сухофруктов	200 мл	Срок реализации – 3 часа с использованием мармита
26	Кисели, витаминизированные из концентрата быстрого приготовления	200 мл	Готовятся путем заваривания кипятком непосредственно перед реализацией

Приложение Ж

Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания общеобразовательных организаций

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

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

Приложение К

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений пищеблоков общеобразовательных организаций

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук

Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разуба мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата.
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки.
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлебрезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук

Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточная, оборудованная мармитами; посудомоечная, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук

Приложение Л

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения предприятий, организующих питание обучающихся в общеобразовательных организациях*

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Наименование предприятий, организующих питание обучающихся в общеобразовательных организациях			
		Базовая столовая**	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	2	3	4	5	6
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)
		Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)
		Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	
		Подтоварники	Подтоварники	Подтоварники	Подтоварники
		Холодильные шкафы среднетемпературные (низкотемпературные)***	Холодильные шкафы среднетемпературные (низкотемпературные)***	Холодильные шкафы среднетемпературные (низкотемпературные)***	Холодильные шкафы среднетемпературные (низкотемпературные)***
		Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные
2	Производственные помещения	Контейнеры передвижные для гастроемкостей	Контейнеры передвижные для гастроемкостей	Контейнеры передвижные для гастроемкостей	Контейнеры передвижные для гастроемкостей

2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)		
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной		
		Холодильные шкафы среднетемпературные ***	Холодильные шкафы среднетемпературные ***		
		Производственные столы	Производственные столы		
		Картофелеочистительная машина	Картофелеочистительная машина		
		Овощерезательная машина	Овощерезательная машина		
		Моечные ванны	Моечные ванны		
		Весы товарные	Весы товарные		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной		
		Холодильные шкафы среднетемпературные ***	Холодильные шкафы среднетемпературные ***		
		Производственные столы	Производственные столы		
		Моечные ванны	Моечные ванны		
		Универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	Универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина		
		Весы контрольные	Весы контрольные		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.3	Мясо-рыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)		
		Холодильные шкафы среднетемпературные (низкотемпературные)***	Холодильные шкафы среднетемпературные (низкотемпературные)***		

		Электромясорубка	Электромясорубка		
		Стол (колода) для разрубки мяса	Стол (колода) для разрубки мяса		
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)		
		Весы контрольные	Весы контрольные		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
		Фаршемешалка (при необходимости)	Фаршемешалка (при необходимости)		
		Котлетоформовочный аппарат (при необходимости)	Котлетоформовочный аппарат (при необходимости)		
2.4	Доготовочный цех			Стеллаж передвижной	
				Производственные столы	
				Холодильные шкафы среднетемпературные ***	
				Универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	
				Моечные ванны	
				Весы контрольные	
				Раковина для мытья рук	
2.5	Горячий цех	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна	
		Холодильные шкафы среднетемпературные ***	Холодильные шкафы среднетемпературные ***	Холодильные шкафы среднетемпературные ***	
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	
		Пароконвектомат	Пароконвектомат	Пароконвектомат	
		Электрокипяильник	Электрокипяильник	Электрокипяильник	

		Плита электрическая	Плита электрическая	Плита электрическая	
		Сковорода электрическая	Сковорода электрическая	Сковорода электрическая	
		Духовой (жарочный) шкаф	Духовой (жарочный) шкаф	Духовой (жарочный) шкаф	
		Котел электрический (емкость зависит от мощности производства)	Котел электрический (емкость зависит от мощности производства)	Котел электрический (емкость зависит от мощности производства)	
		Электропривод для готовой продукции	Электропривод для готовой продукции	Электропривод для готовой продукции	
		Весы контрольные	Весы контрольные	Весы контрольные	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Холодильные шкафы среднетемпературные ***	Холодильные шкафы среднетемпературные ***	Холодильные шкафы среднетемпературные ***	
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	
		Универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	Универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	Универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	
		Весы контрольные	Весы контрольные	Весы контрольные	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.7	Мучной цех	Стеллажи стационарные (передвижные)	Стеллажи стационарные (передвижные)	Выделяется участок в горячем цехе Стеллажи стационарные (передвижные)	
		Производственные столы (с деревянным покрытием)	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Производственные столы (с деревянным покрытием)	

		Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна	
		Холодильные шкафы среднетемпературные ***	Холодильные шкафы среднетемпературные ***	Холодильные шкафы среднетемпературные ***	
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	
		Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	
		Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	
		Магнитоуловитель	Магнитоуловитель	Магнитоуловитель	
		Весы контрольные	Весы контрольные	Весы контрольные	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
		Просеиватель муки (при необходимости)	Просеиватель муки (при необходимости)		
2.8	Раздаточная (одна линия раздачи на 500 учащихся)	Мармиты для первых, вторых, и третьих блюд	Мармиты для первых, вторых, и третьих блюд	Мармиты для первых, вторых, и третьих блюд	Мармиты для первых, вторых, и третьих блюд
		Холодильные прилавки (витрины, секции)	Холодильные прилавки (витрины, секции)	Холодильные прилавки (витрины, секции)	Холодильные прилавки (витрины, секции)
		Терминал безналичной оплаты	Терминал безналичной оплаты	Терминал безналичной оплаты	Терминал безналичной оплаты
2.9	Помещение для резки хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Хлеб хранится в кладовой сухих продуктов, нарезается в горячем цехе	
		Производственный стол	Производственный стол		
		Хлеборезательная машина	Хлеборезательная машина		
		Весы контрольные	Весы контрольные		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.10	Помещение для обработки яиц	Производственный стол	Производственный стол	Выделяется участок в доготовочном цехе	
		Холодильные шкафы среднетемпературные ***	Холодильные шкафы среднетемпературные ***		
		Моечные ванны (по санитарным требованиям)	Моечные ванны (по санитарным требованиям)		

		Емкость для обработки яиц	Емкость для обработки яиц		
		Овоскоп	Овоскоп		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.11	Моечная кухонной посуды	Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	
		Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
		Рекомендуется предусмотреть котломоечную машину	Рекомендуется предусмотреть котломоечную машину	Рекомендуется предусмотреть котломоечную машину	
2.12	Моечная столовой посуды	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол
		Посудомоечная машина (в зависимости от мощности учреждения: ленточная (тоннельная), купольная, барная (бытовая)	Посудомоечная машина (в зависимости от мощности учреждения: ленточная (тоннельная), купольная, барная (бытовая)	Посудомоечная машина (в зависимости от мощности учреждения: ленточная (тоннельная), купольная, барная (бытовая)	Посудомоечная машина (в зависимости от мощности учреждения: ленточная (тоннельная), купольная, барная (бытовая)
		Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)
		Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные)
		Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной
2.13	Моечная тары	Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	Контейнер передвижной
		Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной				Производственные столы
					Пароконвектомат
					Электроплита
					Электрокипятильник
					Холодильные

					шкафы среднетемпературные ***
					Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха
					Моечные ванны для мытья кухонной посуды
					Посудомоечная машина
					Стеллаж стационарный или Шкаф для хранения посуды
					Раковина для мытья рук
3	Комната для приема пищи (персонал)	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы
		Электроплита	Электроплита	Электроплита	Электроплита
		Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь
		Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой
		Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук

* Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации

** Базовая столовая для организации питания в другом учреждении

*** В количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов.

Приложение М

Справочная информация о пищевых продуктах для формирования конкурсной документации

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям*)
1.	абрикосы свежие	ГОСТ 32787/2014
2.	абрикосы сушеные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
3.	апельсины свежие	ГОСТ 34307/2017
4.	баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2012
5.	бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
6.	брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
7.	варенье	ГОСТ 34113-2017
8.	виноград сушеный	ГОСТ 6882-88.

9.	вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
10.	горох шлифованный: целый или колотый	ГОСТ 28674-2019
И.	горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011
12.	горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017
13.	груши свежие	ГОСТ 33499/2015
14.	джем	ГОСТ 31712-2012
15.	зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014
16.	йогурт или биоюгурт	ГОСТ 31981/2013
17.	кабачки (цукини) быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011
18.	кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012
19.	какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	ГОСТ 108-2014
20.	капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и	ГОСТ Р 51809-2001
21.	капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
22.	капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
23.	капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017
24.	капуста китайская (пекинская) свежая	ГОСТ 34323-2017
25.	капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или	ТУ изготовителя
26.	капуста цветная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
27.	капуста цветная свежая	ГОСТ 33952-2016.
28.	картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017
29.	картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
30.	киви свежие	ГОСТ 31823/2012
31.	кисель	ГОСТ 18488-2000
32.	кислота лимонная	ГОСТ 908-2004
33.	клубника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
34.	клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
35.	икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
36.	консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
37.	крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010
38.	крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2012
39.	крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-69
40.	крупа овсяная	ГОСТ 3034-75
41.	крупа пшеничная	ГОСТ 276-60
42.	крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
43.	крупа рис шлифованный)	ГОСТ 6292-93
44.	крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-60
45.	кукуруза сахарная в зернах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
46.	лавровый лист	ГОСТ 17594-81
47.	лимоны свежие	ГОСТ 34307/2017
48.	лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017
49.	лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя

50.	мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006
51.	макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017
52.	малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
53.	мандарины свежие (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 34307/2017
54.	масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
55.	масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
56.	мед натуральный	ГОСТ 19792-2017
57.	молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013
58.	молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
59.	молоко стерилизованное	ГОСТ 3254/2017
60.	морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
61.	мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
62.	мясо, замороженное в блоках - говядина, для детского питания	ГОСТ 31799-2012
63.	мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
64.	натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
65.	нектарины свежие	ГОСТ 34340/2017
66.	нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
67.	огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя
68.	огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
69.	огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
70.	перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
71.	плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93
72.	повидло	ГОСТ 32099-2013
73.	полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ Р 54754-2011
74.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
75.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные	ГОСТ 31465-2012
76.	редис свежий	ГОСТ 34216-2017
77.	рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 32366-2013
78.	салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
79.	сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
80.	сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	ГОСТ 33222-2015
81.	свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
82.	свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013

83.	сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
84.	слива свежая	ГОСТ 32286/2013
85.	сметана	ГОСТ 31452-2012
86.	смородина черная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
87.	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
88.	субпродукты - печень	ГОСТ 31799-2012
89.	сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
90.	сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
91.	творог (не выше 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013
92.	томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
93.	томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
94.	тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	ГОСТ Р 52306-2005
95.	фасоль продовольственная белая или	ГОСТ 7758-75
96.	фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
97.	фрукты косточковые сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
98.	хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012.
99.	хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
100.	хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89
101.	хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
102.	хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)	ГОСТ 21149-93
103.	чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
104.	черешня свежая	ГОСТ 33801/2016
105.	яблоки свежие	ГОСТ 34314/2017
106.	ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014
107.	яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012
108.	крупа манная	с 01.11.2020 ГОСТ 7022-2019

Примечание: по ГОСТ или по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.

Приложение Н

ПАМЯТКА

Руководителям и ответственным за организацию питания обучающихся общеобразовательного учреждения

І. Функциональные обязанности руководителя и ответственного за организацию питания обучающихся

Руководитель общеобразовательной организации обязан:

- знать законодательство в части питания обучающихся и основы организации здорового питания обучающихся;
- обеспечить выполнение законодательства в сфере питания обучающихся;
- обеспечить предоставление обучающимся качественного, здорового и полноценного горячего питания. Оно должно быть сбалансированным, отвечать всем стандартам и требованиям безопасности;
- издавать локальные нормативные акты по вопросам питания обучающихся;
- утверждать примерное и ежедневное меню;
- учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья, а также учитывать национальные, конфессиональные и местные особенности питания;
- обеспечить ежедневный контроль за организацией питания обучающихся;
- создать прозрачность процесса питания обучающихся, размещать на официальных сайтах организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню;
- организовать проведение занятий с обучающимися по культуре питания;
- создать условия для контроля родителей за питанием детей;
- проводить разъяснительную работу с родителями по вопросам питания детей;
- привлекать родителей к контролю за организацией питания;
- не реже двух раз за учебный год обсуждать вопрос об организации питания обучающихся на педагогическом совете и родительском собрании

II. Основные правовые, нормативные и методические документы по организации питания обучающихся

1. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (в редакции от 27.07.2017 №221-ФЗ, с изменениями от 22.12. 2008 №268-ФЗ) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ (в редакции от 13.07 2015 №213-ФЗ с изменениями от 31.12. 2014 №493-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».)
3. Федеральный закон РФ «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ (с изм. и доп. 2005, 2007, 2008 г.).
4. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"(с изм. и доп. 2020 г.).
5. Федеральный закон от 29 июня 2015 N 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации».
6. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 "О защите прав потребителей" (с дополнениями и изменениями).
7. Федеральный закон от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ “О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации".
8. Технический регламент ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
9. Технический регламент ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 22011).
10. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
11. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
12. ГОСТ 31987-2013 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
13. ГОСТ Р 56725-2015 «Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания».
14. ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации».
15. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».
16. СанПиН 2.3./2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года №32, сроком действия с 01.01. 2021 г.
17. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и

условиям хранения пищевых продуктов».

18. «Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», утверждены приказом Минобрнауки России и Минздрава России № 213н/178 от 11.03.2012" "Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

III. Локальные акты или иные документы по организации питания, которые должны быть приняты образовательной организацией или быть в наличии

1. Приказ об организации питания обучающихся образовательного учреждения.
2. Годовой план работы по организации питания учреждения.
3. Положение о школьной столовой, о порядке и организации горячего питания.
4. Приказ об организации питания с указанием ответственного лица.
5. Приказ о создании бракеражных комиссий.
6. Приказ об организации питьевого режима и обеспеченности экологически чистой питьевой водой (диспансеры, спенсеры, кипяченая вода).
7. Приказ по утверждению режима питания (график, продолжительность питания).
8. Положение о бракеражной комиссии.
9. Положение об организации питьевого режима.
10. График организации горячего питания.
11. Приказ по организации бесплатного горячего питания (должны быть списки детей на бесплатное питания, подтверждающие документы).
12. Примерное (циклическое) меню, разработанное в соответствии с требованиями СанПиН, по нормам потребления пищевых веществ и нормам пищевых продуктов на период пребывания в школе, соблюдения повторяемости и разнообразия блюд, с указанием массы порций, пищевой ценности (количество белков, жиров, углеводов, калорийность), согласованное с управлением Роспотребнадзора региона и утвержденное директором образовательной организации:
 - для возрастной группы 7-11 лет двух сезонов – осенне-зимний и весенне – летний,
 - для возрастной группы 12-18 лет двух сезонов – осенне-зимний и весенне – летний.
13. Документы о согласовании с органами «Роспотребнадзора» организации и рациона питания обучающихся.
14. Ежедневное меню, утвержденное директором образовательной организации.
15. Программа по совершенствованию организации горячего

питания обучающихся на 2020- 2021 уч. год.

16. Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года.

17. Рабочая программа «Здоровое питание» на 2020- 2021 уч. год.

18. Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и др.

19. План мероприятий по пропаганде здорового питания среди обучающихся.

IV. Документация, которая должна быть на пищеблоке школы.

1. Технологические карты, примерное меню, ежедневное меню.

2. Карточка блюд с раскладкой продуктов питания в соответствии с технологическими картами.

3. Ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока.

4. Ассортиментный перечень пищевой продукции, реализуемой через буфет.

5. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

6. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

7. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

8. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

9. Журнал здоровья сотрудников пищеблока (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангина, нахождении сотрудников на временной нетрудоспособности).

10. Журнал учета проведения проверок.

11. Санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля.

12. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания.

13. Медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа.

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

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

16. Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением профилактики технологического оборудования.

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

18. Инструкция по применению моющих средств, маркировка технологического оборудования и уборочного инвентаря.
19. Инструкция по мытью посуды
20. Акты о состоянии оборудования пищеблока (перечень и степень износа), потребности в новом оборудовании.
21. Условия отбора, хранение, идентификация суточных проб.
22. Обеспеченность столовой посудой 2 комплекта на 1 человека. Посуда должна быть фарфоровой, эмалированная или из нержавеющей стали. Посуда с отбитыми краями должна немедленно изыматься из употребления.
23. Эстетическое оформление школьной столовой (наличие уголка здоровья, режима работы, плакатов «Приятного аппетита» и др. С учетом современных требований дизайна и школьной эргономики).
24. Рекомендуемый перечень моющих средств, допущенных для мытья посуды на предприятиях общественного питания.
25. Режим мытья столовой посуды ручным способом.
26. «Паспорта пищеблока», его характеристика.

V. Основные требования к персоналу пищеблока

1. Наличие личной медицинской книжки установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских осмотров, лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках (против кори, краснухи, дифтерии, вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа),
2. Профессиональная подготовка и квалификация поваров школ (кол-во поваров с профессиональной подготовкой, наличие технолога).
3. Повышение квалификации администрации, работников пищеблока, столовой по вопросам организации школьного питания, гигиеническая подготовка и аттестация.
4. Соблюдение следующих требований:
 - к личной гигиене персонала;
 - к оборудованию, инвентарю, посуде и таре в столовой;
 - к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции.
5. Наличие спецодежды у персонала (на 1 человека не менее 3-х комплектов).

VI. Результаты организации питания обучающихся образовательного учреждения

1. Количество и категории детей, получающих бесплатное питание с указанием каких средств (бюджет, внебюджет).
2. Процент охвата школьников горячим питанием, в том числе процент охвата бесплатным горячим питанием.
3. Процент охвата учащихся начальных классов горячим питанием, в том числе процент охвата бесплатным горячим питанием.
4. Анализ мониторинга качества питания обучающихся.

Вопросы контроля деятельности столовой по организации питания обучающихся образовательных учреждений:

Документация по организации питания.

- Положение о столовой и приказ об утверждении положения.
- Приказ об организации питания с указанием ответственного лица.
- Положение и приказ об утверждении бракеражной комиссии для входного контроля качества поступающей пищевой продукции.
- Положение и приказ об утверждении бракеражной комиссии для контроля качества готовой кулинарной продукции.
- Положение и приказ об организации питьевого режима в учреждении.
- Договор о материальной ответственности с работниками столовой.
- Договор с аккредитованной лабораторией для проведения периодических исследований качества кулинарной продукции.
- Паспорт столовой - Состав и описание технологического оборудования столовой по подразделениям.
- Договора на проведение технического осмотра оборудования и проведения поверки.
- Сертификаты на оборудование, заключения по результатам технического осмотра.
- Акты поверки весового и другого измерительного оборудования.
- Договор с территориальным органом, курирующим социальное питание.
- Разрешение Роспотребнадзора на открытие столовой учреждения.
- Примерное (циклическое) меню с учетом сезонности согласованное с органами Роспотребнадзора и утвержденное руководителем учреждения.
- Технологические карты приготовления блюд в соответствии с меню.
- Ежедневное меню утвержденное и подписанное.
- Программа производственного контроля.
- Договоры на поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- Договор на утилизацию пищевых отходов.
- График работы комиссии: наличие актов, протоколов, график дежурства администрации в столовой и др.
- Утвержденный режим питания (график, продолжительность питания).
- Наличие ежемесячных отчетов по организации питания.
- Протоколы по рассмотрению вопроса организации питания на заседании педсовета, совещании при директоре и т.д. .
- Сведения о квалификации работников столовой учреждения (кол-во квалифицированных поваров, наличие технолога, образование, стаж работы).
- Перечень литературы используемой при составлении примерного меню.
- Повышение квалификации работников столовой.

- Результаты мониторинга состояния здоровья обучающихся образовательной организации.
- План мероприятий по укреплению материально-технической базы и проведения капитального ремонта столовой (когда производился ремонт, планируется ли переоснащение столовой).
- Журнал здоровья персонала столовой (№ , дата, ФИО, должность, отметка об отсутствии заболеваний у работников, контроль за больничными листами, допуск к работе, санитарные книжки).
- Журнал по проведению С-витаминизации блюд (№ п/п, дата, наименование витаминизированных блюд, норма на 1 питающегося, число витаминизированной порции, кол-во аскорбиновой кислоты в мг, введенной в общую массу блюда, ответ, лицо за витаминизацию);
- Бракеражный журнал готовой продукции (№, дата, наименование блюда по меню, соблюдение технологии приготовления пищи, витаминизация пищи в граммах, соблюдение технологии приготовления пищи, витаминизация пищи в граммах, санитарное состояние пищи, разрешение).
- Бракеражный журнал пищевой продукции при входном контроле (№ , дата, наименование продукта, отпуск по меню, брутто, отходы, нетто, % отходов, роспись).
- Журнал контроля температуры и относительной влажности воздуха при хранении пищевой продукции.
- Журнал контроля температуры при холодильном хранении скоропортящейся продукции.

Анализ состояния организации питания в столовой учреждения.

1. Санитарное состояние столовой (наличие моющих средств, маркировка технологического оборудования и уборочного инвентаря).
2. Инструкция применения и хранения моющих средств.
3. Анализ состояния, износа оборудования пищеблока.
4. Обеспеченность посудой (количество комплектов на 1 человека). Посуда должна быть фарфоровой, эмалированная или из нержавеющей стали.
5. Наличие спецодежды у персонала (на 1 человека не менее 3-х комплектов).
6. Численность детей для питания в столовой в день.
7. Эстетическое оформление столовой (наличие уголка здоровья, режима работы, плакатов, “Приятного аппетита” и т.д.).
8. Анализ меню (разнообразие блюд, выход продуктов, калорийность, картотека блюд с раскладкой продуктов питания).
9. Маркировка разделочных ножей, досок: сырое мясо – СМ, С; овощи – “СО”; сырая рыба – СР, наличие специально маркированных столов, отдельно для сырых и варенных продуктов, для хлеба.
10. Обработка хлебных полок 1% раствором уксуса в целях профилактики картофельной болезни.

11. Наличие, идентификация и условия хранения суточных проб.
12. Состояние складских помещений, условий хранения, соблюдение товарного соседства.
13. Состояние моечной (3-х гнездная ванна и инструкция по мытью посуды).
14. Соблюдение правил доставки пищевых продуктов в соответствующей таре на специально подготовленном автотранспорте.
15. Наличие диетического стола.
16. Соблюдение питьевого режима, обеспеченность экологически чистой питьевой водой (диспансеры, спенсеры, кипяченая вода).
17. Организация специального места для мытья рук (сушильные аппараты и т.д.).
19. Анализ соответствия ежедневного меню по дням примерного рациона (10-14 дней).
20. Акты приемки пищевых продуктов: контроль поставки продуктов питания, в специализированном отвечающим санитарно-эпидемиологическим требованиям транспорте, в таре, пригодной для данного товара, удобной для пользования, обеспечивающей сохранность товара при транспортировке и хранении.
21. Контроль санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию помещений столовой, посуды, приборов, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.
22. Подтверждение качества и безопасности продуктов питания: декларации соответствия, ветеринарные свидетельства – на продукты животноводства, санитарно – эпидемиологические заключения и справки Управления Роспотребнадзора о внесении в Реестр пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков.
23. Проведение закупки продуктов питания у организаций, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам, выданное Управлением Роспотребнадзора.
24. Проверка сроков годности и хранения продуктов питания, из которых осуществляется приготовление пищи: пограничный срок хранения поступающих продуктов не должен быть более половины от установленного срока хранения.
25. Проведение производственного контроля при организации питания в объеме, предусмотренном действующими нормативными правовыми актами. (Наличие договора с лабораторией на производственный контроль; программы производственного контроля; результатов проведенных исследований по программе производственного контроля за предыдущий год).
26. Мониторинг потребительского спроса, санитарно-гигиенических требований и медико-биологических рекомендаций с целью совершенствования ежедневное меню на основании утвержденного

Роспотребнадзором двухнедельного меню.

27. Регистрация замены блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов аналогичными продуктами, сходными по пищевой и энергетической ценности в соответствии с рекомендациями.

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

29. Наличие медицинских книжек для всех работников столовых. Своевременность обязательных медицинских и профилактических осмотров работников столовой.

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

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

32. Соблюдение требований к кулинарной обработке пищевых продуктов.

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

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

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

36. Проведение контроля экономии электроэнергии, расхода воды и других ресурсов.

37. Проведение регулярной генеральной уборки помещений столовой

38. Проведение регулярной дезинфекции и дезинсекции помещения пищеблока (без обеденного зала) в соответствии с нормами.