

УТВЕРЖДАЮ

министр образования и науки

Самарской области

В.А.Акопьян

«27» августа 2020 г.

СТАНДАРТ

оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1–4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций

I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящий Стандарт разработан в соответствии с методическими рекомендациями «МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Поповой А.Ю. от 18.05.2020 (далее – МР 2.4.0179-20), методическими рекомендациями «МР 2.4.0162-19 «Гигиена детей и подростков особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях), утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 30.12.2019, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Поповой А.Ю. (далее – МР 2.4.0162-19), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45, в целях совершенствования организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях и оказания методической помощи организациям, предоставляющим услуги

общественного питания в общеобразовательных учреждениях, руководителям и ответственным специалистам общеобразовательных учреждений и предприятий общепита в сфере организации качественного и доступного горячего школьного питания (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08).

1.1. Настоящий стандарт определяет основные положения по организации здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций, в том числе учащихся 1 – 4 классов.

1.2. В соответствии с настоящим стандартом организация горячего питания учащихся должна осуществляться на основе примерного циклического двухнедельного меню, разработанного с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, и в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, МР 2.4.0179-20 и МР 2.4.0162-19. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных особенностей и др.

1.3. Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно образовательной организацией с учетом мнения родителей (законных представителей) учащихся.

II. Основные принципы организации питания в общеобразовательных организациях

2.1. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса.

2.2. Основными принципами рационального питания являются:
соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма;

удовлетворение физиологической потребности в пищевых веществах;
оптимальный режим питания, то есть физиологически обоснованное распределение количества потребляемой пищи в течение дня.

2.3. В соответствии с этими принципами питание учащихся должно быть

сбалансировано по содержанию основных пищевых веществ. Суточная потребность в основных пищевых веществах и энергии, а также витаминах и минеральных веществах для учащихся определяется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.4. Обучающиеся общеобразовательных организаций, в независимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием на основании заявлений родителей (законных представителей) по форме, устанавливаемой образовательной организацией. Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут.

2.5. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, МР 2.4.0179.

Для обучающихся, нуждающихся в диетическом питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с МР 2.4.0162-19.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд в соответствии с установленными в СанПиН 2.4.5.2409-08 и МР 2.4.0179-20. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюду) по пищевым и биологически активным веществам, их список установлен в СанПиН 2.4.5.2409-08 и МР 2.4.0179-20.

2.6. Производство (изготовление) пищевых продуктов, используемых для организации питания детей, должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей. Рекомендуются использовать пищевые продукты, соответствующие действующим ГОСТам на продукты детского питания.

III. Требования к помещениям и материально-техническому оснащению школьных столовых

3.1. Организация горячего питания учащихся в образовательной организации должна осуществляться в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, МР 2.4.0179.

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

3.3. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений пищеблоков общеобразовательных организаций установлен в МР 2.4.0179-20.

3.4. Организации питания, обслуживающие обучающихся в общеобразовательных организациях, должны соответствовать требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 и МР 2.4.0179-20.

3.5. При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков установлен в МР 2.4.0179-20 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

IV. Организация обслуживания учащихся горячим питанием

4.1. Основным направлением организации питания учащихся следует считать реализацию скомплектованных рационов в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, МР 2.4.0179.

4.2. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные столы, а за учащимися класса (группы) – индивидуальные места за столами.

4.3. Отпуск учащимся питания в столовой разрабатывается исходя из режима учебных занятий руководством столовой совместно с администрацией школы, родительским и ученическим комитетами, утверждается директором школы и размещается на сайте образовательной организации и информационных стендах в столовой.

4.4. Контроль за соблюдением графика посещения столовой и порядком во время приема пищи учащимися должен возлагаться на дежурного учителя (воспитателя) и заместителя директора (заведующего), ответственного за

организацию питания школьников, назначенного отдельным распоряжением руководителя образовательной организации.

V. Обеспечение контроля за качеством и организацией питания обучающихся

5.1. Общеобразовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

5.2. Контроль за работой столовых в образовательных организациях должен осуществляться общественными организациями, медработником и администрацией школы, а также родительской общественностью. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся, обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 и МР 2.4.0179-20, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции на соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, согласно с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований, которые обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд и контактирующих с пищевыми продуктами предметов производственного окружения.

Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания общеобразовательных организаций установлена в СанПиН 2.4.5.2409-08, МР 2.4.0179.

5.3. В соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 и МР 2.4.0179. качество готовой пищи в школьных столовых ежедневно должна проверять бракеражная

комиссия, в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательной организации. В бракеражную комиссию может быть включен представитель родительской общественности. Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

5.4.В производственно-логистических комплексах контроль за качеством поступающего сырья, различных видов полуфабрикатов и готовых изделий должен возлагаться на технологическую лабораторию, без разрешения которой отправка продукции в школьные столовые-догоотовочные не допускается.

5.5.В столовых, где производится питание из сырья по полному циклу в соответствии с планировочными решениями, должны приниматься меры по организации самостоятельной системы лабораторного контроля входного сырья.

5.6. Мониторинг качества организации питания в образовательной организации должен осуществляться также в форме анкетирования родителей (далее – родительский контроль) и детей. Результаты анкетирования должны отражаться в контрольном журнале, кроме того, рекомендуется использовать современные информационные технологии (публикация результатов анкетирования в сети интернет на официальных сайтах школ, в мобильных приложениях и т.д.).

5.7. При проведении мероприятий «родительского контроля» за организацией питания детей могут быть оценены:

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

- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- мероприятия по информированию родителей и детей о здоровом питании.

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

5.9. Информация о ежедневном меню, а также о двухнедельном цикличном меню должна размещаться на видном месте в столовой образовательной организации, а также в сети интернет на сайте образовательной организации и организации общественного питания. В случае изменения меню такая информация должна публиковаться в столовой образовательной организации и на сайте образовательной организации и организации общественного питания с указанием причин изменения.

5.10. Руководитель образовательной организации несет ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацию питания учащихся.

VI. Организация мониторинга горячего питания

6.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в общеобразовательных организациях, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания. Мониторинг проводят учредитель общеобразовательной организации, органы

надзора (контроля).

6.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся всего, в том числе 1 – 4, 5 – 9, 10 – 11 классов;
- количество обучающихся в первую (вторую) смену всего, в том числе 1 – 4, 5 – 9, 10 – 11 классов;
- количество обучающихся в первую (вторую) смену всего, в том числе 1 – 4, 5 – 9, 10 – 11 классов;
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (доготовочные), буфеты-раздаточные);
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню положениям настоящих рекомендаций;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями настоящих рекомендаций;
- наличие родительского контроля (собственного контроля) за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

6.3. С целью автоматизации процедур сбора и оценки показателей могут использоваться программные средства.

VII. Обеспечение питанием обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании

7.1. В соответствии с Конституцией Российской Федерации дети имеют право на здоровую среду обитания и здоровое питание, в том числе с учетом

имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания.

7.2. Требования к организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, установлены в МР 2.4.0162-19.

VIII. Обеспечение мероприятий по формированию культуры здорового питания

8.1. Общеобразовательная организация – один из основных источников формирования культуры здорового питания и правильного пищевого поведения детей (наряду с семьёй). Системная работа по формированию культуры здорового питания включает три направления:

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

Только сочетание всех направлений работы поможет создать такую среду, в которой возможно формирование культуры здорового питания и здорового образа жизни. Особенно важно при решении данной проблемы привлечь родителей и сделать их своими союзниками.

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

– просветительская - способствовать пониманию необходимости формирования здорового питания детей; организации рационального питания детей и подростков; профилактики поведенческих рисков здоровья, связанных с нерациональным питанием детей и подростков; просвещение родителей в вопросах здорового питания;

– консультативная – уметь находить методы эффективного воздействия

на ребёнка;

– коммуникативная – получить возможность обмена опытом по формированию культуры здорового питания; информацию о народных традициях, связанных с питанием, расширить знания об истории и традициях питания своего народа, формировать чувства уважения к культуре своего народа и культуре и традициям других народов.

8.3. В образовательных организациях рекомендуется использовать разнообразные формы взаимодействия с семьей.

Формы познавательной деятельности, в которых могут быть затронуты проблемы здорового питания: общественные форумы знаний, творческие отчеты, дни открытых занятий, праздники знаний и творчества, турниры знатоков и др.

Особое внимание необходимо уделять проведению родительских собраний. На них обсуждаются проблемы жизни детского и родительского коллективов, но содержание не должно сводиться к монологу учителя или специалиста. Это - взаимный обмен мнениями, идеями, совместный поиск. Тематика собраний может быть разнообразной: «Мы - за здоровое питание», «О «правильных» и «неправильных» продуктах», «Учимся правильно питаться», «Народные традиции здорового питания», «Основные принципы организации рационального питания в дошкольном и школьном возрасте», «Рацион питания дошкольника», «Режим и гигиена питания дошкольников» и др.

Заслуживают внимания тематические конференции по обмену опытом формирования у детей (на всех уровнях) привычки к разумному питанию. Такая форма вызывает интерес, привлекает внимание родительской и педагогической общественности, деятелей науки и культуры, представителей общественных организаций.

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

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

IX. Порядок организации информационно-просветительской работы

9.1. Создание на сайтах министерства образования и науки Самарской области (<https://educat.samregion.ru>) и общеобразовательных организаций специализированного раздела, посвященного организации питания.

Размещение в специализированном разделе:

актуальных нормативных правовых документов федерального, регионального и муниципального уровней, регулирующие вопросы школьного питания, для образовательных учреждений и организаций школьного питания;

информации о мероприятиях регионального уровня по совершенствованию организации школьного питания;

информации о мероприятиях, проводимых в образовательных учреждениях: закупке нового оборудования, проведении конкурсов на лучшее блюдо, лекций и семинаров для родителей по вопросам здорового питания; опубликование школьного меню и т.д.

9.2. Создание на сайтах министерства образования и науки Самарской области (<https://educat.samregion.ru>), органов управления образованием и общеобразовательных организаций «Горячей линии» по вопросам организации питания.

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

9.4. Создание условий для формирования положительного отношения к питанию в школе у обучающихся, воспитанников, их родителей и педагогов, для чего возможно разработка дизайн-проектов школьных столовых. Опыт

реализации экспериментальных проектов позволил констатировать, что для обучающихся большое значение имеет эстетичное оформление школьной столовой, которая по своему виду напоминает кафе, с учетом разработки и продвижения бренда здорового питания.

