

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и
муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на
территории Белгородской области

Книга 1

МОСКВА, 2021г.

Разработали:

Проректор по научной работе,
доктор технических наук, профессор

_____ М.П. Щетинин

Заведующий кафедрой Индустрии
питания, гостиничного бизнеса и
сервиса,
кандидат технических наук, доцент

_____ И.У. Кусова

Доцент кафедры Индустрии питания,
гостиничного бизнеса и сервиса,
кандидат технических наук

_____ Д.И. Быстров

Доцент кафедры Конструирование
функциональных продуктов питания
и нутрициологии,
кандидат технических наук, доцент

_____ А.С. Дыдыкин

Оглавление

| | |
|--|----|
| ВВЕДЕНИЕ..... | 5 |
| 1 Требования к безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству содержимого «тарелки» и условиям приема пищи в общеобразовательной организации | 11 |
| 1.1 Требования к безопасности и качеству содержимого «тарелки»..... | 11 |
| 1.2 Требования к безопасности используемой посуды | 11 |
| 1.3 Требования к удовлетворению физиологической потребности в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных минорных веществах с учетом региональных особенностей и специфики образовательного процесса..... | 11 |
| 1.4 Требования к ассортименту продуктов; перечни разрешенных и запрещенных продуктов для организации питания обучающихся | 12 |
| 1.5 Нормы обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и местных особенностей питания населения; допустимые нормы замены одних продуктов другими..... | 13 |
| 1.6 Требования к разработке вариантов типового регионального меню и примерных меню на их основе; методика формирования меню на период не менее двух недель (10–14 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и регионального законодательства в области организации питания для государственных и муниципальных общеобразовательных организаций. Требования к формированию рациона питания обучающихся. Общие принципы формирования рациона питания детей и подростков. Типовые меню и варианты их реализации в примерных меню..... | 15 |
| 1.7 Требование к составлению меню для кадетских классов, а также для детей, нуждающихся в специализированном питании | 18 |
| 1.8 Требования к обязательному и дополнительному ассортименту дополнительного питания..... | 23 |
| 1.9 Требования к организации питьевого режима | 25 |
| 1.10 Требования к организации основного и дополнительного питания | 25 |
| 1.11 Требования к торговле в общеобразовательных организациях пищевыми продуктами с использованием торговых автоматов..... | 28 |
| 2 Требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для общеобразовательных организаций..... | 30 |
| 2.1 Требования к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды | 30 |
| 2.2 Санитарно-гигиенические и санитарно-технические требования к организации питания..... | 35 |
| 2.3 Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов | 37 |
| 2.4 Требования к технологическому процессу приготовления блюд | 38 |
| 2.5 Требования и нормативы оснащения пищеблоков столовых оборудованием, мебелью и кухонным инвентарём в зависимости от особенностей и показателей общеобразовательной организации, влияющих на значения таких нормативов. Методика и сроки проведения аудита пищеблоков и обеденных залов оснащенности технологическим оборудованием и инвентарем..... | 60 |
| 2.6 Требования к управлению организацией питания с учетом типов и видов общеобразовательных организаций, способа организации питания | 77 |
| 2.7 Требования к кадровому обеспечению технологического процесса | 77 |
| 3 Требования к экономическим условиям организации питания в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях..... | 80 |
| 3.1 Требования к нормативам, способам и формам финансирования питания | |

| | |
|---|-----|
| обучающихся за счет родительских средств, а также из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников | 80 |
| 3.2 Требования к расчету стоимости питания обучающихся в общеобразовательных организациях с учетом социально-экономических особенностей территорий; методика расчета | 82 |
| 3.3 Требования к порядку учета и отнесения расходов на организацию питания из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников и родительских средств | 84 |
| 3.4 Требования к разработке технического задания на оказание услуг по организации питания и поставку пищевых продуктов при организации размещения заказов | 85 |
| 4 Требования к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся, воспитанников мотивации к здоровому питанию | 88 |
| 4.1 Требования к организации работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательной организации | 88 |
| 4.2 Требования к дополнительным образовательным программам по формированию культуры здорового питания | 89 |
| 4.3 Требования к профессиональной подготовке педагогов в сфере формирования культуры здорового питания | 91 |
| 4.4 Требования к оформлению, содержанию и своевременному обновлению наглядной агитации о культуре здорового питания в общеобразовательной организации | 92 |
| 5 Требования к результатам применения данного стандарта в организации питания в общеобразовательных организациях | 93 |
| 5.1 Требования к организации и содержанию контроля за реализацией стандарта (в том числе общественного), методику и сроки представления данных в единую региональную информационную систему учета и мониторинга организации питания обучающихся; правила и формы размещения на официальных сайтах образовательных организаций в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информации об условиях организации питания детей, в том числе ежедневного меню | 93 |
| 5.2 Порядок обеспечения доступа и обоснования допустимых действий в столовых представителей общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся | 93 |
| 5.3 Требования к охвату питанием | 95 |
| 5.4 Требования к организации текущего (ежегодного) и итогового (в последний год обучения) мониторинга состояния здоровья | 98 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ А | 102 |
| Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей и подростков | 102 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Б | 104 |
| Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов питания для обучающихся в общеобразовательных организациях | 104 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ В | 106 |
| Перечень сырья, не используемого для производства продуктов детского питания для детей школьного возраста. Перечень продукции, которая не должна содержаться в готовых продуктах детского питания для детей школьного возраста | 106 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Г. Рекомендации для замены продуктов и блюд при организации питания обучающихся | 108 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Д. Нормативные документы | 110 |

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность разработки и использования стандартов по обеспечению питанием

В первые годы жизни детский организм преодолевает сильнейшие изменения, связанные как с психическим и физическим развитием, так и с повышением нервно-психической нагрузки. Отсюда возникает важность в непрерывном поступлении заменимых и незаменимых питательных веществ через сбалансированное питание. Но добиться этого можно лишь при условии правильно организованного, рационального питания детей в дошкольных и школьных учреждениях, а также в домашних условиях.

Система организации питания в образовательных учреждениях предусматривает выполнение определенных требований:

- Энергетическая ценность рационов должна соответствовать суточной энергозатрате детей и подростков.

- Необходимо обеспечить сбалансированности рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, углеводы, витамины, минеральные вещества, соли и микроэлементы.

- Рацион питания должен состоять из всех групп продуктов, т. е. быть разнообразным.

- Необходимо создание оптимального режима питания.

- Обеспечение сохранности исходной пищевой ценности и высоких вкусовых качеств при технологической и кулинарной обработке продуктов и блюд.

- Учет индивидуальных особенностей детей (наличие прогрессирующих заболеваний, аллергии, непереносимости отдельных продуктов и блюд).

- Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания, заключающейся в соблюдении всех санитарных требований к состоянию и использованию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд. Результаты социологического исследования по удовлетворенности обучающихся и их родителей организацией и качеством питания в образовательных организациях РФ, а также итоги мониторинга за состоянием школьного меню в течение нескольких лет (полученные в рамках ежегодного мониторинга Министерства просвещения РФ), обнаружили значительные отклонения от принципов рационального питания (<https://iuorao.ru>).

В общеобразовательных организациях зачастую не достигается 100%-й охват одноразовым и двухразовым горячим питанием обучающихся обычной категории, льготной категории, а также обучающихся, у которых есть установленный диагноз по таким заболеваниям, как диабет, целиакия, заболевания ЖКТ, аллергия и другие хронические заболевания. Основными причинами являются большие очереди, нехватка времени на подготовку к приему пищи и само потребление, нехватка мест, обусловленная

несоответствием школьных столов проектной мощности. Нередко дети жалуются родителям, что еда в школьных столовых холодная, либо недостаточно подогретая.

Стоимость питания недоступна многим детям в силу недостатка семьи, даже с учётом субсидий и компенсаций: более чем для 11 % родителей стоимость питания ребёнка в школьной столовой является ощутимой для семейного бюджета и, можно предположить, что в этих семьях дети либо вообще не питаются в школьной столовой, либо питаются там нерегулярно, и, соответственно, для них недоступно полноценное сбалансированное питание в течение дня. Значительная часть родителей (74,3 %) считает стоимость питания ребёнка в школьной столовой «средней», что также позволяет предположить нерегулярность питания (например, только завтрак или только обед, или покупка хлебобулочных изделий, перекус) у детей из этих семей. Частичное решение этой проблемы пришло с установлением муниципальных мер социальной поддержки, а также с внедрением во всех общеобразовательных организациях Российской Федерации бесплатного одноразового питания для учащихся 1–4 классов.

Многие школы выполняют функцию общеобразовательного учреждения полного дня в соответствии с требованиями Федерального Государственного Образовательного Стандарта. Таким образом, дети после уроков посещают занятия в рамках дополнительного образования, элективных курсов, кружков, спортивных секций и др. В этом случае задача школьных столовых — обеспечить правильное питание детей в соответствии с графиком их пребывания в школе.

Рациональное (здоровое) питание детей является необходимым условием обеспечения их здоровья, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов, способности к обучению во все возрастные периоды. Широкие эпидемиологические исследования, проведенные в последние годы специалистами ФГБУН «ФИЦ питания, биотехнологии и безопасности пищи» и других медицинских учреждений страны, выявили значительные нарушения в структуре питания и пищевом статусе детей и подростков. К их числу относятся: существенные отклонения от рекомендуемых норм потребления пищевых веществ детьми дошкольного и школьного возраста, снижение показателей физического развития. Отмеченные нарушения питания детей и подростков являются одной из главных причин возникновения алиментарно-зависимых заболеваний, распространенность которых значительно увеличилась за последние годы.

В соответствии с федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г. организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность, причём независимо от наличия или отсутствия у детей и подростков хронических заболеваний, которые сопровождаются ограничениями в питании. Полноценное питание является жизненно важным условием для нормального функционирования детского и подросткового

организма, особенно в период роста и развития. Здоровое питание имеет большое значение для детей с хроническими заболеваниями.

В большинстве общеобразовательных организаций страны практически отсутствует разработанный системный подход обеспечения питанием детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, целиакия, аллергия, заболевания ЖКТ и др.), что связано со следующими причинами:

- отсутствие в общеобразовательных организациях специалистов необходимого уровня квалификации (диетологи, технологи и т. д.), способных разработать индивидуальное меню для детей с хроническими заболеваниями;

- невозможность приобрести специализированное питание из-за ограниченного ассортимента продукции или ее отсутствия на магазинных прилавках;

- высокая стоимость специальных продуктов;

- неготовность или отсутствие желания у отечественных предприятий вкладываться в специфическое и ответственное производство продукции для детей с различными диагнозами;

- отсутствие нормативно-правовой базы по соблюдению норм содержания отдельных веществ в пищевой продукции, а также специальной маркировки;

- особенности приготовления пищи для данной категории детей (наличие отдельной посуды, необходимость обеспечения чистоты приготовления продукции, что подразумевает отдельное оборудование и место приготовления и др.).

Указанные выше общие проблемы в образовательных организациях, по оценкам экспертов в области питания, возможно решить, применяя единые подходы и используя наиболее перспективные ключевые технологии (пищевые и социально ориентированные). С целью достижения более высокого качественного уровня системы питания необходима оптимизация, в т. ч.:

- обеспечение прозрачности ценообразования для потребителя, заказчика, контролирующих органов и плательщика;

- создание профессиональных стандартов для специалистов, осуществляющих производство продукции и организацию питания в учреждениях образования (возможно совместно со специалистами из системы здравоохранения и социальной защиты);

- создание специализированных структур (операторов питания), представляющих интересы заказчика, плательщика и потребителя, выполняющих функции обеспечения эффективности использования ресурсов;

- применение технологии замораживания, сублимационной (лиофильной) сушки (низкотемпературной (-50 °С...-70 °С), инфракрасной сушки (при невысоких температурах - 45 °С...65 °С) фруктов, ягод и овощей, мяса, рыбы;

- разработка новых безопасных технологий, сборников рецептов и методических рекомендаций по приготовлению блюд с высокой биологической ценностью (боулы, WOK, смузи, коктейли плодово-ягодные,

молочные, овощные и др.) и их применение на местах, в школах, дошкольных учреждениях.

Особую значимость для формирования правильного рациона питания в дошкольных и общеобразовательных учреждениях имеют медицинские и гигиенические подходы. К ним относятся:

- повышение обеспеченности микронутриентами, про- и пребиотиками путем включения в рацион блюд, обогащенных этими элементами;
- факторы индивидуального потребления витаминно-минеральных комплексов в виде напитков и/или дополнительных препаратов.

Важным направлением в данной области является именно оптимизация режима питания, позволяющая составлять не просто вкусное и разнообразное меню, а создавать сбалансированные рационы, подходящие под разные категории учащихся.

Важно отметить необходимость внедрения принципов персонализированного и индивидуализированного питания школьников.

Обучающиеся общеобразовательных организаций представляют собой неоднородный по потребностям коллектив. При этом в большинстве случаев в школьном питании используется усредненное меню, которое не в состоянии покрыть потребности организма каждого ребенка. В связи с этим видится актуальным при организации питания учитывать особенности каждого ребенка и предоставлять им индивидуальные рационы.

Одним из востребованных вариантов расширения меню в общеобразовательных учреждениях является система «шведского стола», при которой существует возможность выбора одного из двух-трех вариантов завтрака или обеда. Тем не менее сделать такой подход массовым и максимально приближенным к персонализированному питанию мешают существующие условия организации питания. Значительное число пищеблоков работают на сырье, в том числе и те, которые по своим планировочным решениям относятся к пищеблокам-догоотовочным с запретом работы на сырье.

Очевидно, что такой подход не позволяет значительно расширить ассортимент в меню, этого можно достичь только индустриальными методами, используя поставку полуфабрикатов высокой степени готовности с комбинатов школьного питания.

Более перспективной моделью является самостоятельное формирование рационов питания обучающимися и их родителями, предусматривающее создание рациона для каждого ученика с учетом его потребностей, особенностей. Для реализации такой модели необходимо использовать специальные программные комплексы, позволяющие формировать ежедневные рационы, а также использовать индустриальные подходы к организации питания.

Вместе с тем, рационализация питания детей и совершенствование системы организации питания в общеобразовательных организациях связана, в первую очередь, с решением социально-экономических и управленческих проблем.

Цель Стандарта

Настоящий Стандарт разработан с целью объединения практик, используемых на территории Белгородской области, выработки и применения единых подходов для совершенствования организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях и оказания методической помощи органам исполнительной власти Белгородской области, осуществляющим управление в сфере образования, организациям, предоставляющим услуги общественного питания в общеобразовательных учреждениях, руководителям и ответственным специалистам общеобразовательных учреждений и предприятий в сфере организации качественного и доступного горячего школьного питания.

Настоящий Стандарт разработан для применения на территории Белгородской области и рекомендован для использования в практической деятельности органам исполнительной власти Белгородской области, органам местного самоуправления, муниципальным и государственным общеобразовательным организациям, предприятиям общественного питания независимо от формы собственности, осуществляющим организацию питания в общеобразовательных организациях Белгородской области.

Стандарт выполняет две основные функции:

– информационную, предлагающую возможность всем заинтересованным специалистам получить актуальную информацию о состоянии системы школьного питания в регионе, об эффективном опыте организации питания, типичных ошибках при организации системы школьного питания и путях их преодоления, о нормативных правовых документах, действующих в данной сфере;

– методическую, позволяющую привести к единообразию всю систему питания в регионе. В Стандарте приведены базовые варианты меню для проектирования рационов специализированного питания с учетом персонального физиологического статуса.

Использование описанных в Стандарте подходов положительно скажется на росте экономики за счет модернизации и создания новых региональных пищевых производств, привлечения частных инвестиций, как в сферу школьного питания, так и в региональное сельское хозяйство, позволит провести модернизацию инфраструктуры школьного питания до сентября 2023 года, как это указано в федеральном законе № 47-ФЗ от 01.03.2020 г. «О внесении изменений в федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».

В Белгородской области организация питания в общеобразовательных организациях осуществлялась разрозненными коммерческими организациями (ИП, ООО), либо образовательными организациями самостоятельно. Комбинаты школьного питания (КШП) выполняли исключительно функцию приготовления питания, в их обязанности не входила модернизация

пищевых блоков и технологического оборудования. Кроме того, КШП не осуществляли реализацию социальных программ и программ, направленных на пропаганду здорового питания и здорового образа жизни.

В настоящее время в Белгородской области к организации питания стали привлекаться специализированные организации, оказывающие услуги общественного питания — операторы питания. Текущий анализ их деятельности показал, что частные компании способны работать эффективнее муниципальных КШП и обеспечивать качественное питание при том же уровне цен на школьное питание.

Одновременно с этим в образовательных организациях существовала еще одна серьёзная проблема — это несоответствующее стандартам качества состояние пищевых блоков, в т. ч. устаревшее оборудование, находящееся в собственности образовательных организаций. Эта ситуация создавала высокие риски в части обеспечения безопасности питания детей в общеобразовательных организациях. Для решения этой проблемы были разработаны соответствующие рекомендации по формированию системы развития материально-технической базы пищевых блоков школьных столовых в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Белгородской области.

Для использования единых подходов и стандартов качества питания во Белгородской области разработан Региональный Стандарт предоставления услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных учреждений, расположенных на территории Белгородской области.

Ожидаемым результатом применения Стандарта станет внедрение обновленных моделей организации качественного и доступного горячего школьного питания на всей территории Белгородской области, созданных на основе лучших, доказавших свою эффективность, муниципальных практик Белгородской области. Таким образом, использование Стандарта на практике создаст условия для стопроцентного охвата обучающихся общеобразовательных организаций здоровым горячим школьным питанием.

1 Требования к безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству содержимого «тарелки» и условиям приема пищи в общеобразовательной организации

1.1 Требования к безопасности и качеству содержимого «тарелки»

Качество и безопасность пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников в образовательном учреждении, должны соответствовать требованиям Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2022 №880.

1.2 Требования к безопасности используемой посуды

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов должно обеспечивать одновременное питание всех обучающихся, воспитанников (при раздельном приготовлении пищи по группам — одновременное питание всех членов группы).

При организации питания в столовой школы используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки), отвечающую требованиям безопасности 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 материалов.

Согласно требованиям и правилам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в школьных столовых допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для использования под горячие и/или холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

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

Физиологическая потребность в энергии и пищевых веществах - необходимая совокупность качественных и количественных эссенциальных алиментарных факторов для поддержания динамического равновесия между человеком как сформировавшимся в процессе эволюции биологическим видом и окружающей средой, направленная на обеспечение жизнедеятельности, сохранение и воспроизводство вида и поддержание адаптационного потенциала.

Каждый обучающийся и воспитанник должен быть обеспечен пищевыми веществами, необходимыми ему для нормального роста, развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа, с учетом его возрастных и физиологических потребностей, а также времени пребывания в образовательном учреждении, что прописано в следующих нормативных документах: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», МР 2.3.1.0253-21 «Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации», МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций».

Меню для каждой возрастной группы детей должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации). Рекомендуемый образец приведен в Приложении № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

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 (Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

1.4 Требования к ассортименту продуктов; перечни разрешенных и запрещенных продуктов для организации питания обучающихся

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, представлен в Приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение В настоящего Стандарта).

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей представлены в Приложении 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение Б настоящего Стандарта).

1.5 Нормы обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и местных особенностей питания населения; допустимые нормы замены одних продуктов другими

Оптимальное (здоровое) детское питание — это необходимое условие для обеспечения здоровья, способности к обучению (включая все возрастные группы), устойчивости к инфекциям и другим неблагоприятным факторам.

Среднесуточный рацион питания должен удовлетворять физиологические потребности в энергии и пищевых веществах детей всех возрастных групп (МР 2.3.1.0253-21 «Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации»). Большинство детей посещают образовательные учреждения, где они получают с пищей значительную часть пищевых веществ и энергии. При этом организация питания в детских образовательных учреждениях регламентируется среднесуточными наборами продуктов питания, обеспечивающими детей необходимым количеством энергии и нутриентов, в зависимости от длительности пребывания в образовательных учреждениях.

При организации питания детей школьного возраста, обучающихся в образовательных учреждениях, следует иметь в виду следующие основные медико-биологические требования (таблица 1):

а) рацион должен состоять из завтрака и обеда и обеспечивать 20–25 % и 30–35 % суточной потребности в энергии соответственно, а по содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов завтрак и обед в сумме должны обеспечивать 55–60 % рекомендуемых суточных физиологических норм потребности;

б) рационы должны быть дифференцированы по своей энергетической ценности, содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов в зависимости от возраста детей (для 7–11 лет и 11–18 лет);

в) необходимо соблюдение режима питания — завтрак перед уходом в школу, второй завтрак в школе (в 10–11 ч), необходимый для восполнения энергозатрат и запасов пищевых веществ, интенсивно расходуемых в процессе обучения; обед (дома или в школе), полдник и ужин (не позднее, чем за 2 часа до сна).

В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Рекомендуемые нормы потребления белков, жиров, витаминов и минеральных веществ (завтрак, обед) для детей 7–18 лет в образовательных учреждениях составляют 55–60 % от суточной потребности.

Таблица 1 — Распределение в процентном отношении потребления энергии по приемам пищи детьми 7–18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (Приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

| Прием пищи | Доля суточной потребности в энергии, %* |
|------------|---|
| Завтрак | 20–25 |
| Обед | 30–35 |
| Полдник | 10 |
| Ужин | 25–30 |

* Рекомендуемое потребление белков, жиров, витаминов и минеральных веществ детьми (завтрак, обед) в образовательных учреждениях должно составлять 55–60 % от суточной потребности.

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки) представлены в таблице 2 настоящего Стандарта.

Таблица 2 — Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах) (Приложение №9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

| Блюдо | Масса порций | | | |
|--|--------------------|---------|----------|-----------------|
| | от 1 года до 3 лет | 3–7 лет | 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) | 130–150 | 150–200 | 150–200 | 200–250 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т. п.) | 30–40 | 50–60 | 60–100 | 100–150 |
| Первое блюдо | 150–180 | 180–200 | 200–250 | 250–300 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 50–60 | 70–80 | 90–120 | 100–120 |
| Гарнир | 110–120 | 130–150 | 150–200 | 180–230 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) | 150–180 | 180–200 | 180–200 | 180–200 |
| Фрукты | 95 | 100 | 100 | 100 |

1.6 Требования к разработке вариантов типового регионального меню и примерных меню на их основе; методика формирования меню на период не менее двух недель (10–14 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и регионального законодательства в области организации питания для государственных и муниципальных общеобразовательных организаций. Требования к формированию рациона питания обучающихся. Общие принципы формирования рациона питания детей и подростков. Типовые меню и варианты их реализации в примерных меню

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) (таблица 3), при этом необходимо учитывать следующее:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 % соответственно;
- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30 %.

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 нормам, приведенным в таблице 3 (Приложение № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Таблица 3 — Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

| Тип организации | Прием пищи | Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии |
|---|----------------|---|
| Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена) | завтрак | 20–25 % |
| | обед | 30–35 % |
| | полдник | 10–15 % |
| Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена) | обед | 30–35 % |
| | полдник | 10–15 % |
| Организации с круглосуточным пребыванием детей | завтрак | 20 % |
| | второй завтрак | 5 % |
| | обед | 35 % |
| | полдник | 15 % |
| | ужин | 20 % |
| | второй ужин | 5 % |

Организация, осуществляющая питание детей должна разработать меню, которое утверждает ее руководитель.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться с руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться с руководителем организации, в которой осуществляется питание детей.

Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в Приложении № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

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 (таблица 4).

Таблица 4 — Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности (Приложение №11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

| Вид пищевой продукции | Масса, г | Вид пищевой продукции — заменитель | Масса, г |
|---|----------|---|----------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 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 лося (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 |
| Творог с массовой долей жира 9 % | 100 | Яйцо куриное | 22 |
| | | Мясо говядина | 83 |
| | | Рыба (треска) | 105 |

Продолжение таблицы 4

| | | | |
|----------------------|-----|---|-----|
| 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 |

Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциям непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Организации, осуществляющие питание детей в образовательных учреждениях, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке, а также на сайте организации) 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 организаций профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, представлен в Приложении В настоящего Стандарта.

При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

– лечебное и диетическое питание должно быть организовано 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);

– выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню и под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

Примерное 10-дневное региональное меню с учетом возрастных групп для общеобразовательных учреждений Белгородской области представлено в Приложении И настоящего Стандарта (книга 3).

1.7 Требование к составлению меню для кадетских классов, а также для детей, нуждающихся в специализированном питании

Разработка меню должна проводиться согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Ассортимент продуктов и блюд, включенных в меню, должен быть достаточно разнообразным. Блюда не должны повторяться в течение дня и двух смежных с ним календарных дней. Ежедневно в рацион питания следует включать: мясо, рыбу, кисломолочную продукцию, овощи, фрукты свежие, соки фруктовые. При отсутствии свежих овощей и фруктов можно использовать свежемороженые овощи и фрукты промышленного производства при наличии санитарно-эпидемиологических разрешений.

В целях профилактики йододефицитных состояний рекомендуется рассмотреть включение в рацион соли поваренной пищевой йодированной. Сливочное масло необходимо использовать жирностью 82,5 %.

Для всех блюд должны быть разработаны технологические карты.

При составлении рационов рекомендуется использовать:

– Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под ред. В. Р. Кучмы – М. : Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. – 560 с. (далее — номер рецептуры (К));

– Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / под ред. М. П. Могильного. – М. : ДеЛи принт, 2005. – 628 с. (далее — номер рецептуры);

– Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. Л. Е. Годунова. – СПб. : Издательство «ПрофиксКС», 2003. – 688 с. (далее — номер рецептуры (Г)).

Пищевую ценность рекомендуется рассчитывать с использованием справочника «Химический состав и калорийность российских продуктов питания» (Тутельян В. А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: Справочник. – М. : ДеЛи плюс, 2012. – 284 с.), справочника «Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания» (Скурихин И. М., Тутельян В. А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. – М. : ДеЛи принт, 2007. – 276 с. и базы данных «Химический состав пищевых продуктов, используемых в Российской Федерации» (Химический состав пищевых продуктов, используемых в Российской Федерации. – URL: http://web.ion.ru/food/FD_tree_grid.aspx).

Примерное 14-дневное региональное меню для кадетских классов общеобразовательных учреждений Белгородской области представлены в Приложении Л настоящего Стандарта (книга 4).

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 (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).

Аллергия. В России, по данным многих исследований, больше всего заболевших пищевой аллергией, приходится на возраст от 5 до 12 лет. Анализ данных многочисленных исследований этиологической структуры пищевой аллергии у детей старшего возраста показал, что у школьников и подростков чаще всего отмечается аллергия на овощи, фрукты, орехи, шоколад, цитрусовые, клубнику, экзотические специи. Исследования по изучению молекулярной характеристики аллергенов в растениях и пищевых продуктах доказывают, что причиной развития пищевой аллергии у детей старшего возраста и взрослых является не алиментарный путь, а перекрестные реакции между данными аллергенами. Многие исследователи отмечают, что с увеличением возраста дети в большинстве случаев хорошо переносят многие продукты, и связывают это с созреванием иммунной системы гастроинтестинального тракта и формированием оральной толерантности (иссл. от 15.04.2019 г. ФГБУ ГНЦ институт иммунологии ФМБА России <https://nrcii.ru/>).

К высокоаллергенным продуктам относятся все цитрусовые, клубника, земляника, малина, ежевика, ананасы, морковь, помидоры, болгарский перец, редька, яйца, сосиски и колбасы, курица, морская рыба, цельное коровье молоко, сыры и йогурты с добавками, какао, шоколад, орехи, мед, соки.

При разработке рациона для детей с аллергией необходимо исключить продукты, провоцирующие у них аллергическую реакцию.

Диабет. Рацион питания детей с диабетом не отличается от рациона, разработанного для здоровых детей. В данном случае необходимо

скорректировать влияние поступившего инсулина и потребляемой пищи на содержание сахара в крови. Сахар в крови повышают лишь те продукты, которые содержат углеводы: хлеб, крупы, мюсли, кукурузные хлопья, картофель, макаронные изделия, молоко и молочные продукты, сахар, мёд, кондитерские изделия, выпечка, мороженое, сладкие напитки с сахаром, фрукты, фруктовые соки.

Количество углеводов в пище должно всегда соответствовать вводимой дозе инсулина. Есть продукты, которые почти не повышают сахар в крови. Детям можно их есть в промежутках между основными приёмами пищи: сырые овощи, например, морковь, помидоры, перец; фруктовый и травяной чай без сахара.

Для детей больных сахарным диабетом в обязательном порядке должно быть организовано питание с интервалом между приемами пищи не более 4 часов. В рацион питания должны быть включены продукты животного и растительного происхождения — источники полноценного белка (творог, мясо, рыба, птица, мясо, сыр, гречка, рис, фасоль, овес). Продукты должны иметь низкий гликемический индекс: овощные культуры — перец сладкий, баклажан, брокколи, цветная капуста, спаржевая фасоль, свежая зелень, листовая зелень; свежие фрукты; бобовые; коричневый рис; макаронные изделия из муки твердых сортов или цельно зерновые макаронные изделия. Углеводы с высоким гликемическим индексом должны быть полностью исключены из питания.

Приемы пищи должны осуществляться четко по расписанию. Режим питания детей с диабетом может соответствовать режиму питания остальных учеников (завтрак, обед, полдник и ужин). Если профиль действия инсулина диктует необходимость включения в режим питания дополнительных перекусов, то прежде всего этот вопрос нужно согласовать с родителями и затем определить порядок организации и время проведения перекусов.

При приготовлении блюд для детей с сахарным диабетом, работники пищеблока должны четко соблюдать технологию приготовления пищи, информировать родителей о калорийности рациона питания, содержании белков, жиров и углеводов в блюдах для правильного расчета дозы инсулина. Информацию для родителей нужно разместить на сайте образовательной организации.

Для детей, приносящих еду из дома, в соответствии с медицинскими показаниями, приготовленную родителями должны быть обеспечены условия для ее хранения (холодильник, шкаф) и разогрева (микроволновая печь). Работники столовой должны быть проинформированы о детях больных сахарным диабетом и быть проинструктированы о действиях в случае возникновения у них гипогликемии, а также об особенностях организации питания.

Целиакия. Большинство продуктов для больных целиакией на российском рынке представлены производителями стран Евросоюза, а поэтому имеют высокую стоимость, что затрудняет использование данной продукции в питании детей больных целиакией. В некоторых регионах

Российской Федерации зачастую невозможно приобрести данные продукты или их ассортимент значительно ограничен. Большой проблемой является неготовность, отсутствие желания отечественных предприятий инвестировать в специфическое и ответственное производство продукции для людей с целиакией. Кроме того, отсутствует нормативно-правовая база по соблюдению норм содержания глютена (белка злаковых культур) в данной продукции и ее маркировке. Между тем маркировка продуктов давно принята во многих странах мира (перечеркнутый колосок или надпись «без глютена»).

Приготовление питания для детей с диагнозом целиакия имеет ряд особенностей. Необходимо обеспечить чистоту приготовления продукции для них, а именно требуется наличие отдельной посуды, оборудования и мест приготовления, чтобы полностью исключить возможность попадания в еду глютена, т. к. даже незначительное загрязнение продукта глютеном способно привести больного целиакией к серьезным последствиям — дисфункциям, воспалительным и онкологическим заболеваниям ЖКТ, анемии, гипотрофии, бесплодию.

Диетотерапия при целиакии основана на принципе исключения из потребляемой пищи токсичного для этих больных глютена. Из пищевого рациона полностью должны быть исключены продукты и блюда, содержащие проламин — одну из 4 фракций белка пищевых злаков. Самое высокое содержание проламина имеют пшеница, рожь (33–37 %) и просо (55 %), умеренное количество обнаруживается в овсе (10 %). Таким образом, в список запрещенных попадают все продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, просо, ячмень и овес. Также исключаются продукты промышленного производства, содержащие «скрытый» глютен — полуфабрикаты мясные и рыбные, колбасные изделия, мясные и рыбные консервы, молочные продукты (йогурты, творожки, сырки), кукурузные хлопья, полуфабрикаты овощные в панировке. В меню должны быть включены каши из гречневой и рисовой круп. Безглютеновое питание — единственный способ этиотропной профилактики (<http://zacofalk.ru/files/>).

Во избежание попадания малейших примесей глютена в пищу ребенка все безглютеновые продукты должны храниться в отдельном месте. На пищеблоке для приготовления пищи рекомендуется выделить отдельное помещение, оборудованное технологическими столами (не менее двух — для сырой и готовой продукции), разделочным инвентарем и моечной ванной.

Посуда и столовые приборы должны отличаться цветом или рисунком, и/или формой, допускается использование одноразовой посудой. Рекомендуется использовать посуду, приобретенную специально для детей больных целиакией. Допускается использовать посуду, принесенную ребенком из дома. Кухонная и столовая посуда, инвентарь моется в отдельной моечной ванне или отдельной, специально выделенной емкости с последующим ополаскиванием в проточной воде.

Муковисцидоз. Часто встречающееся генетически детерминированное заболевание, которое характеризуется распространенным поражением экзокринных желез, кистозным перерождением поджелудочной железы (ПЖ),

поражением кишечника и дыхательной системы и закупорки выводящих протоков вязким секретом, что вызвано изменениями функций каналов мембран эпителиальных клеток.

При муковисцидозе в патологический процесс вовлекается весь организм. Ведущим в клинической картине является поражение двух систем — бронхолегочной, где формируется хронический воспалительный процесс и пищеварительный, что приводит к нарушению процесса пищеварения.

Муковисцидоз хорошо поддается лечению, которое может предотвратить, задержать или облегчить его симптомы. Основным принципом в стратегии питания больных муковисцидозом — активные увеличения ценности рациона до 120–150 % от рациона здорового ребенка. Энергетическая ценность дополнительных калорий в возрастной группе до трех лет составляет 200 ккал/сутки, 3–5 лет — 400 ккал/сутки, 6–11 лет — 600 ккал/сутки, старше 12 лет — 800 ккал/сутки (<http://pharmapractice.ru/34030>).

При организации специализированного питания должны соблюдаться следующие требования: увеличение энергетической ценности (калорийности) рациона; увеличение количества потребляемого белка в 1,5 раза по сравнению с возрастной нормой; увеличение физиологической нормы потребления жира (40–50 % энергетической емкости рациона).

Питание детей с муковисцидозом должно быть:

- регулярным (6 раз в день, формула 3 + 3): три основных приема пищи (завтрак, обед, ужин) и три дополнительных перекуса (второй завтрак, полдник, второй ужин);

- «плотным» — в каждый основной прием пищи должны включаться блюда, содержащие качественные животные белки, цинк (мясо, субпродукты, рыба, яйца или молочные продукты — сыр, творог), качественные жиры (растительное масло, сливочное масло, сметана, сливки), сложные углеводы (крупы, хлеб, овощи) и в меньшей степени простые углеводы (фрукты, сладости, варенье, мед).

Дополнительные приемы пищи (перекусы: второй завтрак, полдник, перед сном) обязательны. Дополнительные приемы пищи могут быть представлены специализированными высокобелковыми продуктами питания, кисломолочными продуктами, творогом и фруктами.

Фенилкетонурия. Наследственное нарушение аминокислотного обмена, при котором блокируется работа ферментов фенилаланингидроксилазы, в результате аминокислота фенилаланин оказывает токсическое действие. Патогенетическим методом профилактики обострений является диетотерапия с заменой высокобелковых натуральных продуктов (мясо, рыба, творог) на специализированные смеси, не содержащие фенилаланин.

Для детей с фенилкетонурией не требуется отдельной столовой и кухонной посуды, отдельных технологических столов, разделочного инвентаря.

При составлении меню необходим индивидуальный подход и совместная работа с родителями ребенка, так как у детей имеются разные

вкусовые предпочтения к низкобелковой продукции, а также отмечаются разные физиологические реакции на продукты питания.

Особенности организации питания детей, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, содержатся в методических рекомендациях МР 2.4.0162-19 (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019 г.), в которых, в том числе представлены рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи и технологические карты блюд для использования при составлении меню.

1.8 Требования к обязательному и дополнительному ассортименту дополнительного питания

При формировании ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания учащихся, должны соблюдаться принципы адекватного, рационального, сбалансированного, здорового, щадящего питания, подразумевающего:

- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

- сбалансированность используемых для организации дополнительного питания учащихся пищевых продуктов по основным пищевым веществам;

- максимальное разнообразие ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания учащихся, 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 потребительского спроса детей и подростков из 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 (вне стадии обострения) или компенсированными функциональными нарушениями в органах желудочно-кишечного тракта. Для свободной продажи в столовых (буфетах) образовательных учреждений формируется обязательный и дополнительный ассортимент. Обязательный ассортимент является ассортиментным минимумом, продукты, входящие в него, должны быть в наличии (в продаже) каждый день. Дополнительный ассортимент является ассортиментным максимумом и определяет возможность реализации тех или иных продуктов, при их наличии, с учетом имеющегося торгового оборудования и возможности использования данного вида продуктов в питании детей и подростков в организованных коллективах. Достаточный ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания учащихся 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.

Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в Приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В ассортимент продуктов, предназначенных для дополнительного питания детей и подростков включаются преимущественно готовые к употреблению пищевые продукты промышленного производства в индивидуальной упаковке.

Допускается замена отдельных продуктов из обязательного ассортиментного перечня (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), избегая при этом повторов одноименных (или приготовленных из одних и тех же полуфабрикатов) блюд и изделий в смежные дни.

Для кулинарных изделий и готовых блюд, реализуемых в образовательных учреждениях в свободной продаже (буфет, барная стойка и т. п.), целесообразно использование одноразовой индивидуальной потребительской упаковки (из полимерных материалов, фольги, ламинированной бумаги и т. п.).

При формировании ассортимента продуктов для дополнительного питания детей и подростков предпочтение следует отдавать продуктам с высокой пищевой ценностью, главным образом, продуктам, являющимся источником белка, витаминов, полиненасыщенных жирных кислот и других незаменимых пищевых веществ, таким, как молочные, мясные (рыбные) продукты, орехи и т. п., а также пищевым продуктам с повышенной пищевой и биологической ценностью, в том числе обогащенным микронутриентами, таким, как хлебобулочные изделия, обогащенные витаминно-минеральными смесями, продукты, обогащенные белком, витаминизированные напитки и т. п.

В ассортимент продуктов для свободной продажи следует включать свежие мытые фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы, киви и др.) и овощи (помидоры, огурцы). В ассортименте должно быть не менее 2 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 (ограниченно, с учетом возможности индивидуальной непереносимости).

1.9 Требования к организации питьевого режима

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 кипяченой воды, упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров) 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.

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 освобождаться 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.

1.10 Требования к организации основного и дополнительного питания

При формировании рациона здорового питания и меню в организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, должны соблюдаться следующие требования:

- в организованных детских коллективах питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом

питании с учетом требований, содержащихся в Приложениях № 6–13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- не допускается исключение горячего питания из меню, а также его замена буфетной продукцией;

- для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления;

- в организации, в которой осуществляется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации;

- в случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей;

- в случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей;

- 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 (Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

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.

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

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. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 ч в специально отведенном холодильнике/месте в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

- 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);

- выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденным индивидуальным меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации;

- в организации, осуществляющей питание 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.

При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны соблюдаться следующие требования:

- ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в Приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

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

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 г: 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.

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.

Ассортиментный перечень пищевых продуктов для автоматизированной торговли через торговые автоматы:

1. Молоко питьевое стерилизованное витаминизированное, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков (молочные коктейли витаминизированные), с массовой долей жира до 3,5 %, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25 °С), в асептической упаковке массой нетто до 250 г.

2. Стерилизованные (термизированные) продукты на основе йогурта, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков, с массовой долей жира до 3,5 %, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25 °С).

3. Творожные изделия (продукты), в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков, с массовой долей жира до 9 %, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25 °С), в индивидуальной потребительской упаковке массой нетто до 125 г, с приложением пластмассовых ложечек.

4. Изделия булочные витаминизированные, в том числе сдобные, массой нетто до 50 г в индивидуальной потребительской упаковке.

5. Кондитерские изделия, обогащенные микронутриентами: вафли с молочно-жировой начинкой, печенье, зефир; кондитерские батончики, обогащенные железом (гемоглобином), в индивидуальной потребительской упаковке массой нетто до 25 г.

6. Шоколад, в том числе с добавлениями и начинками, конфеты шоколадные с начинками, в том числе обогащенные витаминами, в индивидуальной потребительской упаковке массой нетто до 7 г.

7. Кексы витаминизированные в индивидуальной потребительской упаковке массой нетто до 50 г.

8. Вода питьевая негазированная высшей категории в упаковке емкостью до 0,5 л.

9. Напитки безалкогольные негазированные витаминизированные или сокосодержащие (кроме тонизирующих) в алюминиевых банках, полипропиленовых или ПЭТ-бутылках емкостью до 0,5 л.

10. Соки, нектары, морсы, напитки сокосодержащие в индивидуальной потребительской упаковке из полимерного или комбинированного материала емкостью до 0,33 л.

11. Готовые завтраки сухие на крупяной основе, орехи (несоленые), злаки, сухофрукты и их смеси («мюсли») в индивидуальных упаковках массой нетто до 30 г.

Ассортиментный перечень концентратов напитков для автоматизированной торговли напитками в розлив через торговые автоматы:

1. Какао-напитки (шоколадные напитки) быстрорастворимые витаминизированные (обогащенные микронутриентами);

2. Напитки кофейные суррогатные на злаковой основе или на основе цикория (без добавления кофеина или кофе) витаминизированные (обогащенные микронутриентами);

3. Чайные напитки гранулированные (содержащие чай черный, зеленый, каркаде, концентраты из других видов пищевого растительного сырья, кроме лекарственного);

4. Концентраты киселей плодово-ягодных витаминизированных (обогащенных микронутриентами).

Примечания

1. При приготовлении горячих напитков в автоматах может использоваться молоко сухое и другие сухие молочные продукты (не содержащие растительных жиров), а также сахар, фруктоза, экстракт стевии (стевииозид).

2. Для приготовления напитков из перечисленных видов концентратов и сырьевых компонентов должна использоваться горячая или холодная питьевая вода, прошедшая предварительную водоподготовку, включая обеззараживание, в соответствии с требованиями к питьевой воде, используемой для приготовления продуктов детского питания.

2 Требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для общеобразовательных организаций

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

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 школьного питания не принимаются.

Система входного товароведного контроля качества поступающего продовольственного сырья.

Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Все сырье, поступающее на предприятие, в том числе для производства детского питания, должно пройти входной контроль, согласно ТР ТС 021/2011, ГОСТ 24297-2013 и внутренним документам предприятия. Данная процедура включает в себя как лабораторную проверку сырья по показателям качества, так и проверку документации: наличие и актуальность декларации, протоколов испытаний по показателям безопасности, качественных удостоверений, актов фитосанитарного контроля или ветеринарного сертификата.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие школьного 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 школьного питания не принимаются.

В соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020 г.) «О качестве и безопасности пищевых продуктов» запрещается обращение пищевых продуктов, материалов и изделий:

- которые являются опасными и/или некачественными по органолептическим показателям;
- которые не соответствуют представленной информации, в том числе имеют в своем составе нормируемые вещества в количествах, не соответствующих установленным в соответствии с законодательством

Российской Федерации значениям, и/или содержат предметы, частицы, вещества и организмы, которые образовались или были добавлены (внесены) в процессе производства пищевых продуктов (загрязнители), наличие которых может оказать вредное воздействие на человека и будущие поколения, информация о которых до потребителя не доведена, и/или которые не имеют установленных сроков годности для пищевых продуктов, материалов и изделий (в отношении которых установление срока годности является обязательным) или срок годности которых истек, и/или показатели которых не соответствуют требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, образцу, документам по стандартизации, технической документации;

– в отношении которых установлен факт фальсификации;

– в отношении которых не может быть подтверждена прослеживаемость;

– которые не имеют маркировки, содержащей сведения о пищевых продуктах, предусмотренные законодательством Российской Федерации, либо в отношении которых не имеется таких сведений;

– которые не имеют товаросопроводительных документов.

Обязательно должны соблюдаться правила обращения на рынке пищевой продукции.

В соответствии с ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»:

Пищевая продукция выпускается в обращение на рынке при ее соответствии ТР ТС 021/2011, а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

Пищевая продукция, соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011, иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, и прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

Пищевая продукция, не соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011 и/или иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного

средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

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

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

Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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).

Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

При использовании транспортных средств и/или контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и/или хранения пищевой продукции.

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства — члена Таможенного союза.

При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем.

Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непивковой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и/или пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры.

Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции.

При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем.

В случае если осуществляется реализация пищевой продукции, неупакованной в потребительскую упаковку или часть информации, о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.

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

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

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

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 соответствии с формой, приведенной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года, форма журнала определяется с учетом вида питания и санитарных норм.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с формой, приведенной в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Руководитель общеобразовательной организации является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

Контроль за работой школьных столовых должен осуществляться администрацией образовательной организации, ее учредителем, надзорными и уполномоченными органами, 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 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.

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.

Качество готовой пищи в школьных столовых ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой, медработник и

представитель администрации школы. Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий.

Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами, содержащимися в Разделе 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299.

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

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

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

Организациями общественного питания образовательных учреждений 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 учреждений;

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

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

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

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 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.

Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

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.

Предприятия школьного 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.

2.3 Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов (например, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии и 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 г. № 299).

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

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).

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий школьного питания должны использовать отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонную посуду.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

– нахождение на раздаче более 3 ч 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;

– 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.

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 (Приложения № 2 и № 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, на рынках, при условии обязательного наличия сведений об оценке (подтверждении) соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт и место ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.

Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и время доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию.

2.4 Требования к технологическому процессу приготовления блюд

Предприятия школьного 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, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

Проблема безопасности продуктов питания — сложная комплексная проблема, требующая многочисленных усилий для ее решения, как со стороны ученых, — биохимиков, микробиологов, токсикологов, — так и со стороны производителей, санитарно-эпидемиологических служб, государственных органов исполнительной власти и, наконец, потребителей.

Безопасность продуктов питания должна обеспечиваться на всех этапах создания пищевой продукции: подготовки, приготовления, хранения, транспортирования, реализации, раздачи и т.д.

Актуальность проблемы безопасности продуктов питания с каждым годом возрастает, поскольку именно обеспечение безопасности продовольственного сырья и продуктов питания является одним из основных факторов, определяющих здоровье людей и сохранение генофонда.

В связи с этим первоочередной задачей является обеспечение защиты жизни и здоровья детей от воздействия опасных и вредных факторов, возникающих при употреблении детьми небезопасных пищевых продуктов.

При производстве пищевой продукции очень важно контролировать готовый продукт по показателям качества и безопасности, что регламентируется ТР ТС 021/2011, национальными и межгосударственными стандартами на готовую продукцию и внутренними документами предприятия

Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», безопасность пищевой продукции — это состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения. Таким образом, под «безопасностью продуктов питания» следует понимать отсутствие опасности для здоровья человека при их употреблении, как с точки зрения острого негативного воздействия (пищевые отравления и пищевые инфекции), так и с точки зрения опасности отдаленных последствий (канцерогенное, мутагенное и тератогенное действия).

Безопасность продуктов для детского питания — это состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.

Согласно статье 25.1 Федерального закона № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», пищевая ценность пищевых продуктов для питания детей должна соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста. Пищевые продукты для питания детей должны удовлетворять физиологические потребности детского организма, быть качественными и безопасными для здоровья детей, а производство (изготовление) пищевых продуктов для питания детей должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей.

С продуктами питания в организм ребенка могут поступать значительные количества веществ, опасных для его здоровья. Поэтому остро стоят проблемы, связанные с повышением ответственности за эффективность и объективность контроля качества пищевых продуктов, гарантирующих их безопасность для здоровья детей.

В Российской Федерации с учетом международного и отечественного опыта экологии питания медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе для детского питания, регламентируются законами Российской Федерации, а

именно: № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», № 184-ФЗ «О техническом регулировании», № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

С октября 2001 г. в стране действуют СП 1.1.105801 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», а с 1 июля 2002 г. введены в действие санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Согласно ТР ТС 021/2011, на пищевом предприятии должна быть разработана и внедрена система ХАССП, которая включает в себя анализ рисков и контрольных точек. Однако, для эффективного управления рисками недостаточно только внедрения ХАССП – требуется внедрение более сложной системы менеджмента качества. Таковыми являются европейские стандарты системы менеджмента безопасности пищевой продукции ISO 22000, FSSC 22000 и др. Внедрение данных систем поможет не только в контроле за текущим технологическим процессом, но также и в устранении вероятных причин возникновения несоответствия по средствам валидации, мониторинга и верификации процессов, а также управления рисками и возможностями.

С развитием нанотехнологий, микробиологии, геной инженерии и биотехнологии появилось огромное количество новых пищевых добавок и новых пищевых технологий. Кроме того, ряд техногенных катастроф и активное вмешательство человека в жизнь природы обусловили рост загрязнения окружающей среды. Все эти факторы вызвали необходимость создания международного пищевого законодательства, ужесточающего требования к безопасности продуктов питания, и переходу к новой концепции контроля безопасности пищевых продуктов. В качестве такой концепции была принята концепция НАССР (далее – ХАССП) (*англ.* Hazard Analysis and Critical Control Points). Эта концепция предусматривает систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции, и максимально гарантирует безопасность продуктов питания без проверки каждой единицы. Разработчики концепции предложили систему, которая позволяет производить продукт таким образом, чтобы практически исключить появление небезопасных факторов, то есть реализует риск-ориентированный подход в оценке и управлении качеством и безопасностью продукции и процессов.

Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предприятия, организующие школьное питание, должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

Работы по созданию концепции ХАССП как части космической программы США для защиты астронавтов от вспышек заболеваний были

начаты в шестидесятые годы прошлого столетия компанией PILLSBURY (The Pillsbury Company – крупнейшее предприятие по переработке зерна и производству продуктов питания в США) по заказу американского космического агентства NASA.

Требования данных законодательных документов нашли свое отражение в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и/или безвредности для человека факторов среды обитания», МР 5.1-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП» Роспотребнадзора и национальных стандартах: ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции», ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции», ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 «Программы предварительных условий для обеспечения безопасности пищевых продуктов — Часть 2. Общественное питание».

Учитывая значительные изменения в законодательных и нормативных документах, принятых за последние десять лет, возникает необходимость детальной проработки и комплексного освещения различных аспектов, касающихся организации питания в общеобразовательных организациях, предоставляющих услуги по обеспечению горячим питанием.

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

- 1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

- 2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

- 3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

- 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

- 5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

и/или технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;

9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;

10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

11) ведение и хранение документации на бумажных и/или электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и/или техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

12) прослеживаемость пищевой продукции.

Таким образом, разработка программ производственного контроля и проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля, являются обязательными требованиями для обеспечения безопасности пищевой продукции при оказании услуг по обеспечению горячим питанием в общеобразовательных организациях.

На рисунке 1 представлен предлагаемый алгоритм разработки программы производственного контроля процессов, реализующих услуги по обеспечению горячим питанием в общеобразовательных организациях.

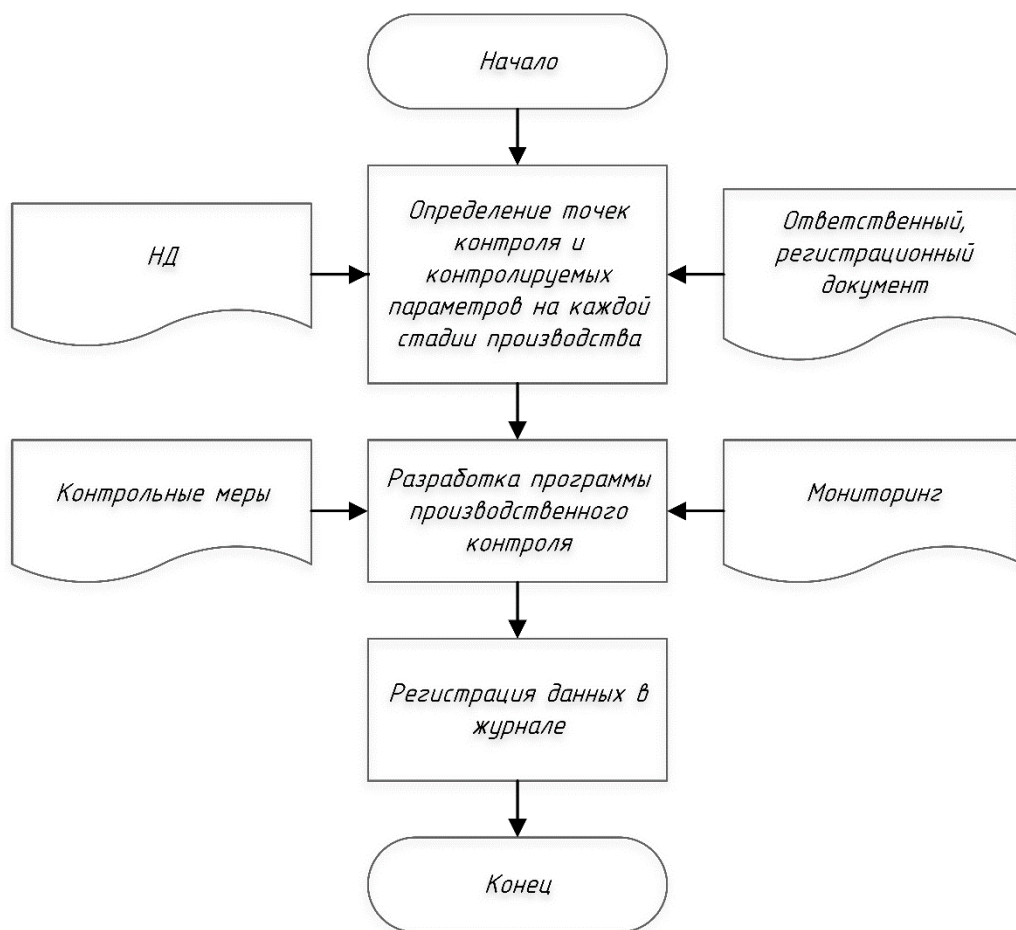


Рисунок 1 — Последовательность действий при разработке программы производственного контроля процессов, реализующих услуги по обеспечению горячим питанием в общеобразовательных организациях

Определение точек контроля и контролируемых параметров на каждой стадии производства.

Для определения точек контроля и контролируемых параметров должны быть рассмотрены, как минимум, следующие информационные материалы:

- карты приготовления блюд,
- технологические инструкции,
- типовые технологии,
- технические регламенты,
- электронные ресурсы,
- другие источники информации.

По результату анализа перечисленных выше материалов должен быть составлен перечень точек контроля с указанием объекта контроля и контролируемых параметров. Выбранные точки контроля должны быть нанесены на блок-схему процесса.

Например, при изготовлении стейка из говядины в школьной столовой, штатное расписание которой приведено в таблице 5, блок-схема процесса будет иметь вид, представленный на рисунке. Перечень точек контроля процесса приготовления стейка из говядины приведен в таблице 6.

Таблица 5 — Штатное расписание школьной столовой

| № п/п | Наименование должности | Норматив штатной численности |
|-------|------------------------------------|--|
| 1. | Заведующий производством | 1 единица должности на 1 школьную столовую |
| 2. | Повар | при односменном режиме работы школы — 2 единицы должности; при 2-сменном режиме работы школы — 4 единицы должности |
| 3. | Буфетчик | 1 единица должности на буфет |
| 4. | Кладовщик | 1 единица должности на школьную столовую (при наличии складского помещения) |
| 5. | Мойщик | 1 единица должности на 50 посадочных мест |
| 6. | Уборщик производственных помещений | 1 единица должности на 150 кв. м убираемой площади |
| 7. | Грузчик | до 500 чел. обучающихся — 0,5 единицы должности; от 500 чел. до 800 чел. — 1 единица должности; свыше 800 чел. — 1,5 единицы должности |
| 8. | Подсобный рабочий | 1 единица должности на 530 посадочных мест |

Таблица 6 — Карта контроля

| № ТК | Наименование ТК | Контролируемый показатель | Значение показателя | Периодичность контроля | Ответственный |
|------|-----------------|--|---|---|--------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ТК 1 | Говядина | Органолептические и физико-химические показатели | Согласно ГОСТ 33818-2016 «Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия» | Визуальный контроль и контроль документации от поставщика — каждая партия | Повар |
| | | Микробиологические нормативы и гигиенические требования безопасности | В соответствии с ТР ТС 021/2011 | Раз в месяц или при смене поставщика | Заведующий производством |
| | | Температура в толще мяса | В толще мяса не выше плюс 6 °С | Каждую партию | Повар |
| | | Время хранения | Не более суток | Каждую партию | Повар |
| ТК 2 | Соль | Органолептические и физико-химические показатели | ГОСТ Р 51574-2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия | Визуальный контроль и контроль документации от поставщика — каждая партия | Заведующий производством |
| | | Микробиологические нормативы и гигиенические | В соответствии с ТР ТС 021/2011 | Каждые 6 месяцев | Заведующий производством |

| | | | | | |
|------|--------------------|--|--|---|--------------------------|
| | | требования безопасности | | | |
| | | Влажность соли | Не более 75 % | Каждую партию | Заведующий производством |
| | | Время хранения | Не более 3 месяцев | Каждую партию | Заведующий производством |
| ТК 3 | Специи | Органолептические и физико-химические показатели | ГОСТ 29050-91 «Пряности. Перец черный и белый. Технические условия» | Визуальный контроль и контроль документации от поставщика — каждая партия | Заведующий производством |
| | | Микробиологические нормативы и гигиенические требования безопасности | В соответствии с ТР ТС 021/2011 | Каждые 6 месяцев | Заведующий производством |
| | | Влажность специй | Не более 75 % | Каждую партию | Заведующий производством |
| | | Время хранения | Не более 3 месяцев | Каждую партию | Заведующий производством |
| ТК 4 | Масло растительное | Органолептические и физико-химические показатели | В соответствии с ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия» | Визуальный контроль и контроль документации от поставщика — каждая партия | Заведующий производством |
| | | Микробиологические нормативы и гигиенические требования безопасности | В соответствии с ТР ТС 021/2011 | Каждые 6 месяцев | Заведующий производством |
| ТК 5 | Приемка, оценка | Температура помещения | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» | Раз в смену | Повар |
| | | Влажность помещения | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» | Раз в смену | Повар |

| | | | | | |
|------|-----------------|---|--|-------------|--------------------------|
| | | Санитарно-гигиенические показатели помещения, персонала | СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и/или безвредности для человека факторов среды обитания» | Раз в месяц | Заведующий производством |
| ТК 6 | Приемка, оценка | Температура помещения | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» | Раз в смену | Кладовщик |
| | | Влажность помещения | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» | Раз в смену | Кладовщик |
| | | Санитарно-гигиенические показатели помещения, персонала | СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и/или безвредности для человека факторов среды обитания» | Раз в месяц | Заведующий производством |
| ТК 7 | Приемка, оценка | Температура помещения | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» | Раз в смену | Кладовщик |

| | | | | | |
|------|-----------------|---|--|-------------|--------------------------|
| | | Влажность помещения | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» | Раз в смену | Кладовщик |
| | | Санитарно-гигиенические показатели помещения, персонала | СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и/или безвредности для человека факторов среды обитания» | Раз в месяц | Заведующий производством |
| ТК 8 | Приемка, оценка | Температура помещения | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» | Раз в смену | Кладовщик |
| | | Влажность помещения | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» | Раз в смену | Кладовщик |
| | | Санитарно-гигиенические показатели помещения, персонала | СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и/или безвредности для человека факторов среды обитания» | Раз в месяц | Заведующий производством |

| | | | | | |
|-------|----------|---|--|-------------|--------------------------|
| ТК 9 | Хранение | Температура помещения | СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» | Раз в смену | Кладовщик |
| | | Влажность помещения | СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» | Раз в смену | Кладовщик |
| | | Санитарно-гигиенические показатели помещения, персонала | СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и/или безвредности для человека факторов среды обитания» | Раз в месяц | Заведующий производством |
| ТК 10 | Хранение | Температура помещения | СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» | Раз в смену | Кладовщик |
| | | Влажность помещения | СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» | Раз в смену | Кладовщик |
| | | Санитарно-гигиенические показатели | СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и | Раз в месяц | Заведующий производством |

| | | | | | |
|----------|----------|---|--|-------------|--------------------------|
| | | помещения, персонала | требования к обеспечению безопасности и/или безвредности для человека факторов среды обитания» | | |
| ТК 11 | Хранение | Температура помещения | СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» | Раз в смену | Кладовщик |
| | | Влажность помещения | СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» | Раз в смену | Кладовщик |
| | | Санитарно-гигиенические показатели помещения, персонала | СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и/или безвредности для человека факторов среды обитания» | Раз в месяц | Заведующий производством |
| ТК 12 | Хранение | Температура помещения | СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» | Раз в смену | Кладовщик |
| | | Влажность помещения | СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности | Раз в смену | Кладовщик |

| | | | | | |
|-------|-----------------|--|--|---------------------|--------------------------|
| | | | и условиям хранения пищевых продуктов» | | |
| | | Санитарно-гигиенические показатели помещения, персонала | СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и/или безвредности для человека факторов среды обитания» | Раз в месяц | Заведующий производством |
| ТК 13 | Мойка стейка | Органолептические и физико-химические показатели | В соответствии с технологической инструкцией | Каждую порцию | Повар |
| | | Микробиологические нормативы и гигиенические требования безопасности | В соответствии с ТР ТС 021/2011 | Выборочный контроль | Заведующий производством |
| | | Температура мяса | более 40 °С | Каждую порцию | Повар |
| | | Время мойки | 3–5 с | Каждую порцию | Повар |
| ТК 14 | Просушка стейка | Органолептические и физико-химические показатели | В соответствии с технологической инструкцией | Каждую порцию | Повар |
| | | Микробиологические нормативы и гигиенические требования безопасности | В соответствии с ТР ТС 021/2011 | Выборочный контроль | Заведующий производством |
| ТК 15 | Приправка | Санитарно-гигиенические показатели помещения, персонала | СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и/или безвредности для человека факторов среды обитания» | Раз в месяц | Заведующий производством |

| | | | | | |
|-------|---------------------------|--|--|---------------------|--------------------------|
| | | Соотношение соли и специй | В соответствии с технологической инструкцией | Каждую порцию | Повар |
| ТК 16 | Нагрев | Органолептические и физико-химические показатели | В соответствии с технологической инструкцией | Каждое блюдо | Повар |
| | | Температура нагрева | 60–90 °С | Каждое блюдо | Повар |
| | | Время нагрева | 2–5 минут | Каждое блюдо | Повар |
| ТК 17 | Обжарка основным способом | Органолептические и физико-химические показатели | В соответствии с технологической инструкцией | Каждое блюдо | Повар |
| | | Температура нагрева | 80–90 °С | Каждое блюдо | Повар |
| | | Время обжарки | 5–7 минут с каждой стороны | Каждое блюдо | Повар |
| ТК 18 | Оформление | Органолептические и физико-химические показатели | В соответствии с технологической инструкцией | Каждое блюдо | Повар |
| | | Время выполнения операции | 1–3 минуты | Каждое блюдо | Повар |
| ТК 19 | Подача | Органолептические и физико-химические показатели | В соответствии с технологической инструкцией | Каждое блюдо | Буфетчик |
| | | Микробиологические нормативы и гигиенические требования безопасности | В соответствии с технологической инструкцией | Выборочный контроль | Заведующий производством |
| | | Время подачи | Не дольше, чем через 3 минуты после ТК18 | Каждое блюдо | Буфетчик |

Разработка программы производственного контроля

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и/или безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля их соблюдения.

Контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и выполнения санитарных правил должен осуществляться в общеобразовательных организациях, предоставляющих услуги по обеспечению горячим питанием, в соответствии с требованиями СП 1.1.105801 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и

выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

В таблице 7 приведен пример программ производственного контроля процессов, реализующих услуги по обеспечению горячим питанием в общеобразовательных организациях.

Таблица 7 — Программа производственного контроля процессов, реализующих услуги по обеспечению горячим питанием в общеобразовательных организациях

| № п/п | Наименование объекта производственного контроля | Объект исследования и/или исследуемый материал | Определяемые показатели | Периодичность производственного контроля | Исполнитель | Контрольная документация | Отчетная документация |
|-------|---|--|--|--|--------------------------|--------------------------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | Входной контроль качества и безопасности поступающего в столовую сырья, полуфабрикатов и упаковочного материала | Транспортное средство | 1. Наличие специально предназначенного транспортного средства. 2. Санитарное состояние транспорта. 3. Соблюдение условий транспортировки для каждого вида пищевых продуктов | Каждая единица транспорта | Заведующий производством | Визуальный осмотр | Рабочий журнал |
| | | Сырье | 1. Контроль наличия и правильности оформления сопроводительной документации. 2. Контроль соответствия видов и наименований поступающего сырья маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации. 3. Контроль принадлежности продукции к партии, | Каждая партия | Заведующий производством | Товарно-транспортная накладная | Журнал учета приходов продовольственного сырья и вспомогательных материалов |

| | | | | | | | |
|---|--|---|--|-------------|--------------------------|--|--|
| | | | указанной в сопроводительной документации, визуальный контроль за отсутствие признаков порчи продукции. 4. Контроль качества сырья и упаковочных материалов визуально и по физико-химическим показателям | | | Сертификат соответствия | Журнал входного контроля продовольственного сырья, полуфабрикатов и упаковочного материала |
| 2 | Производственный контроль на этапе хранения сырья, полуфабрикатов и упаковочного материала | Сырье, полуфабрикаты, упаковочные материалы | 1. Контроль за соблюдением сроков хранения сырья и полуфабрикатов. 2. Контроль за соблюдением правил товарного соседства. 3. Контроль за соблюдением условий хранения продукции (температура и относительная влажность воздуха). | Раз в смену | Кладовщик | Визуальный и инструментальный контроль | Журнал контроля производственной среды в складских помещениях |
| 3 | Контроль на этапе технологического процесса | Горячие и холодные блюда | 4. Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технологической документации. 5. Контроль за соблюдением поточности технологического процесса; 6. Контроль органолептических показателей | Постоянно | Заведующий производством | | |
| | | | Лабораторный контроль: | Постоянно | Повар | Технологическая инструкция или карта приготовления блюда | Журнал контроля качества продукции |

| | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|--------------------------|---|---|
| | | | – микробиологических показателей безопасности готовых блюд (по выбору) – гигиенических показателей безопасности | Раз в квартал Раз в полгода или при смене поставщика | Заведующий производством | Договор на проведение инспекционного контроля | Журнал контроля качества продукции Протоколы лабораторных исследований |
| 4 | Производственный контроль на этапе хранения готовой продукции | Горячие и холодные блюда | Контроль условий хранения готовой продукции. Соблюдение температурно-временного режима и сроков реализации. | Раз в смену | Заведующий производством | Условия и сроки хранения в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03 | Журнал контроля на этапе хранения готовой продукции |
| 5 | Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудованием | Производственные, складские, подсобные, административно-бытовые помещения | 1. Санитарно-техническое состояние помещений. 2. Соблюдение чистоты проведения генеральной уборки и ее качества. 3. Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации. 4. Контроль состояния технологического оборудования. 5. Обеспеченность уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, наличие запаса средств. 6. Контроль уровня звукового давления. | Согласно «Программе обязательных предварительных мероприятий» | Заведующий производством | Приказ о проведении и санитарных дней. Графики уборки производственных, складских и административных помещений. Графики санитарной обработки оборудования и коммуникаций. | Отметки в соответствующих журналах |

| | | | | | | | |
|---|--|--|---|---|--------------------------------------|--|--|
| 6 | Контроль состояния производственной и окружающей среды | Производственные помещения. Условия труда на рабочем месте | <p>Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах:</p> <p>1) Микроклимат: – температура – влажность воздуха</p> <p>2) Освещенность</p> <p>3) Контроль уровня звукового давления</p> | Согласно «Программе обязательных предварительных мероприятий» | Заведующий производством | Приказ о проведении и контроля состояния производственной и окружающей среды | Журнал регистрации параметров микроклимата и уровня освещенности в производственных и складских помещениях |
| 7 | Контроль личной гигиены персонала и проведение гигиенического обучения персонала | Производственный персонал | <p>1. Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек.</p> <p>2. Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала.</p> <p>3. Контроль за наличием достаточного числа чистой санитарной одежды или спецодежды, средства для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи.</p> <p>4. Осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие</p> | Согласно «Программе обязательных предварительных мероприятий» | Заведующий производством Медработник | Приказ Минздрава РФ № 302н от 12.04.2011 г. | Медицинские книжки сотрудников |

| | | | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|--|----------------------------------|
| | | | гнойниковых заболеваний. Опрос на наличие кишечных инфекций. 5. Контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала. 6. Лабораторный контроль по микробиологическим показателям. | | | | Протоколы лабораторных испытаний |
|--|--|--|---|--|--|--|----------------------------------|

Из таблицы 7 следует, что периодичность контроля зависит от составленных согласно требованиям концепции ХАССП программ обязательных предварительных мероприятий. Для предприятий общественного питания, в том числе и для школьных столовых, программы обязательных предварительных мероприятий должны содержать «Программы специальных предварительных требований».

В таблице 8 приведены специальные предварительные требования, которые должны выполняться при реализации ряда операций.

Таблица 8 — Программы специальных предварительных требований

| № п/п | Операция/процесс | Основные требования |
|-------|----------------------|--|
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Размораживание | 1. Участок размораживания необходимо держать в чистоте и не допускать перекрестного загрязнения. 2. Размораживать продукты небольшими партиями, быстро и в соответствующих охлаждаемых условиях (+4 °С). 3. Держать продукты в герметичных контейнерах, оберточной бумаге или в защитной упаковке. 4. Готовые к употреблению пищевые продукты проверять на степень размораживания и отсутствия кристаллов льда. |
| 2 | Подготовка | 1. Свежие овощи и фрукты вымыть в питьевой воде с добавлением дезинфицирующего вещества, когда это необходимо и разрешено законодательством, затем промыть в проточной питьевой воде. 2. В зависимости от вида и намеченного применения продукты следует отсортировать и, при необходимости, нарезать. 3. Промывать продукты следует только в питьевой воде. |
| 3 | Кулинарная обработка | 1. Продолжительность изготовления и температура обработки должны быть достаточными для того, чтобы разрушить вегетативные клетки патогенных микроорганизмов. |

| | | |
|---|--|---|
| | | <p>2. При жарке должны использоваться только кулинарные жиры и масла.</p> <p>3. Перед каждой жаркой при повторном использовании жиры и масла должны быть профильтрованы через специальные фильтры, а их качество должно регулярно контролироваться.</p> <p>4. Кулинарное масло следует нагревать до температуры не выше +180 °С.</p> <p>5. Если после кулинарной обработки готовое блюдо не реализовано, то его следует быстро охладить до температуры хранения +63 °С в толще продукта.</p> |
| 4 | Порционирование | <p>1. Порционирование охлажденных блюд следует осуществлять в охлаждаемой зоне, а при ее отсутствии — в течение не более 30 минут.</p> <p>2. Порции готовых блюд следует помещать в одноразовые или предварительно продезинфицированные многоразовые упаковки из соответствующих материалов.</p> <p>3. Порции охлажденных блюд должны быть закрыты материалами, разрешенными для контакта с пищевой продукцией.</p> <p>4. Охлажденное готовое блюдо должно быть немедленно реализовано или храниться в охлажденном состоянии при температуре +4 °С.</p> |
| 5 | Охлаждение и хранение | <p>1. Немедленно после изготовления готовые блюда должны быть охлаждены до температуры +10 °С внутри продукта в течение двух часов и перемещены для хранения при температуре не выше +4 °С.</p> <p>2. Температура в любой точке продукта при хранении должна быть не более +4 °С.</p> <p>3. Температура внутри продукта при хранении должна периодически контролироваться.</p> <p>4. Охлажденные готовые блюда должны быть реализованы предпочтительно в течение 24 ч их хранения при температуре +4 °С.</p> |
| 6 | Замораживание, хранение и размораживание | <p>1. Замороженные готовые продукты должны храниться при температуре не выше (-18 °С).</p> <p>2. Готовые замороженные продукты должны размораживать при температуре не выше +4 °С.</p> <p>3. Размороженные готовые продукты не должны подвергаться повторному замораживанию.</p> |
| 7 | Разогрев блюд | <p>1. Разогрев блюд должен осуществляться при условии: температура внутри разогретого блюда должна достигать 75 °С в течение не более одного часа после извлечения из холодильника.</p> <p>2. Температуру разогреваемого блюда должны контролировать через определенные интервалы времени.</p> <p>3. Разогретые блюда должны быть реализованы в кратчайшее время при температуре не ниже 63 °С.</p> <p>4. В особых случаях для разогрева могут быть предусмотрены более низкие температуры, при этом</p> |

| | | |
|---|---|--|
| | | должна быть выбрана соответствующая комбинация продолжительности и температуры. |
| 8 | Отпуск готовых блюд | <p>1. Нереализованные готовые блюда должны быть уничтожены, их не должны подвергать повторному разогреву или возврату в холодильники.</p> <p>2. Отпуск готовых блюд должен быть организован таким образом, чтобы предотвратить прямое загрязнение реализуемых блюд или близкого нахождения обслуживающего персонала или потребителей.</p> <p>3. При реализации горячих блюд их температуру следует поддерживать на уровне 63 °С и реализовывать в течение не более 6 часов, а охлажденных блюд — на уровне + 4 °С.</p> <p>4. Если температура охлажденных блюд не достигает +4 °С, но ниже +10 °С, то продолжительность выкладки должна составлять не более двух часов.</p> <p>5. Зоны реализации и отпуска готовых блюд должны быть оборудованы и содержаться в надлежащем санитарно-гигиеническом состоянии.</p> <p>6. Замену, очистку и дезинфекцию столовых приборов и посуды следует проводить каждые четыре часа и по необходимости.</p> <p>7. Новую партию приготовленных блюд нельзя смешивать с блюдами, находящимися на раздаче, за исключением горячих блюд с температурой выше 63 °С, или охлажденных блюд с температурой не выше +4 °С.</p> |
| 9 | Система идентификации и санитарно-гигиенического контроля | <p>1. Упакованные готовые блюда должны иметь маркировку с указанием наименования блюда, даты изготовления, наименования изготовителя, рекомендаций по употреблению и хранению и срока годности с датой и обозначением «употребить до».</p> <p>2. Процедуры санитарно-гигиенического контроля должен осуществлять технически компетентный персонал, владеющий принципами и методами пищевой гигиены.</p> <p>3. Образцы готовых блюд следует хранить для дальнейшего исследования. Если нет возможности хранить каждое реализуемое блюдо, то необходимо отобрать для хранения образцы со специфическими и потенциальными опасностями для каждой группы блюд.</p> <p>4. Для обеспечения безопасности следует хранить образцы блюд в стерильном контейнере при температуре не более +4 °С в течение не более трех суток после реализации продукции.</p> |

Приказом по организации должны быть назначены должностные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных

правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля, как правило, возлагается на заведующего производством.

За нарушение санитарного законодательства должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и коллективным договором организации.

В таблицах 9, 10, 11, 12 и 13 приведены рекомендуемые формы журналов, в которых должны отражать результаты производственного контроля.

Согласно таблице 7, контроль личной гигиены сотрудников организации проводится в соответствии с программой обязательных предварительных мероприятий, которая включает обязательную документированную процедуру «Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции».

Таблица 9 — Гигиенический журнал (сотрудники)

| № п/п | Дата | ФИО работника | 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) (допущен/отстранен) | Подпись медицинского работника (ответственного лица) |
|-------|------|---------------|-----------|---|---|--|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | |
| ... | | | | | | | |
| n | | | | | | | |

Таблица 10 — Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

| Наименование производственного помещения | Наименование холодильного оборудования | Температура (в градусах Цельсия) | | | | | |
|--|--|----------------------------------|---|---|---|-----|----|
| | | месяц/неделя/ежедневно | | | | | |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | ... | 30 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Таблица 11 — Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

| № п/п | Наименование складского помещения | Температура (в градусах Цельсия)/Влажность (в процентах) | | | | | |
|----------|--------------------------------------|--|---|---|---|-----|----|
| | | месяц/неделя/ежедневно | | | | | |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | ... | 30 |
| 1 | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | |
| ... | | | | | | | |
| n | | | | | | | |

Таблица 12 — Журнал бракеража готовой пищевой продукции

| Дата и час изготовле ния блюда | Время снятия бракера жа | Наименова ние готового блюда | Результаты органолептиче ской оценки качества готовых блюд | Разрешение к реализации блюда, кулинарног о изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результа ты взвешива ния порцион ных блюд | Примеча ние |
|--------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|--|--|--|---|----------------|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

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

Оборудование должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и выполнены из материалов соответствующих гигиеническим требованиям, изложенным в Разделе 16 «Требования к материалам и изделиям, изготовленным из полимерных и других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и средами» Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299.

Организация горячего питания учащихся по месту учебы должна осуществляться, как правило, в школьных столовых, состав и площади помещений которых следует принимать в зависимости от проектного количества классов и численности учащихся в них.

В небольших по вместимости начальных (особенно сельских) школах, где функционирование отдельной столовой нецелесообразно, организация питания учащихся может осуществляться на договорной основе в

близлежащих предприятиях общественного питания в установленное по графику время. При удалении столовой от школы на расстояние 3–5 км необходимо оборудовать отдельное помещение, доставляя горячее питание в групповых термосах от базовой столовой.

Объемно-планировочные и конструктивные решения школьных столовых, санитарно-технические и электротехнические устройства, противопожарные и другие требования, предъявляемые к ним, должны приниматься в соответствии с действующими нормами и правилами.

При организации питания необходимо учитывать тип пищеблока образовательной организации и в случае, если пищеблок не предназначен для работы на сырье, отдавать приоритет использованию оператора питания, куда будет поставляться сельскохозяйственная продукция, осуществляться ее контроль, переработка, производство продукции высокой степени готовности (полуфабрикаты) и их дальнейшая поставка в образовательные организации.

Обеденные залы школьных столовых должны быть по возможности квадратной или прямоугольной формы, иметь соответствующим образом оформленный современный и эстетичный интерьер. Светильники необходимо подвешивать на доступной для санитарной обработки высоте, излучаемый свет должен быть не ярким, а легким, рассеянным.

Для организации приема пищи зал столовой необходимо оборудовать столами квадратной или прямоугольной формы, а также стульями или скамейками. Поверхность столов должна быть легко моющейся, устойчивой против высокой температуры и дезинфицирующих средств, иметь гигиеническое покрытие.

Особое внимание необходимо уделять возможности соблюдения личной гигиены школьников, количество рукомойников должно соответствовать наполняемости школы, должны быть предусмотрены мыльницы либо дозаторы жидкого мыла, электрически сушилки либо бумажные полотенца.

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 чел. необходимо приготовить не менее 100 литров 1-го блюда (400 х 250 мл) и 80 литров третьего (400 х 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 двух 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 г, следовательно, для гарниров необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом по 40 л (400 x 150 г).

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 г).

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 (парение, 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), 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 мл, 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 (таблицы 15, 16).

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 двух моечных ванн (или одной двухсекционной) с подачей 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 двух 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.

Таблица 13 — Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений пищеблоков общеобразовательных организаций

| Наименование производственного помещения | Оборудование |
|--|--|
| 1 | 2 |
| Склады | Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости), психрометр |
| 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 и/или овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук |
| Мясо-рыбный 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, моечные ванны (не |

| | |
|---|---|
| | менее двух), раковина для мытья рук. В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата |
| 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 и/или 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 |
| 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, настенные часы |
| Помещение для нарезки хлеба | Производственный стол, хлеборезательная 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 или пароконвектомат, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук, настенные часы |
| 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 для мытья кухонной посуды | Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук |
| Моечная для мытья тары | Двухсекционная моечная ванна |
| Производственное помещение буфета-раздаточной | Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, 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 |

Таблица 14 — Рекомендуемый минимальный перечень оборудования пищеблоков общеобразовательных организаций

| Наименование производственного оборудования | Техническая характеристика |
|---|---|
| 1 | 2 |
| Пароконвектомат | <p>Пароконвектомат предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов. Модель оснащена душем для мойки и дверью с двойным остеклением. Пароконвектомат должен иметь открывающееся внутреннее стекло дверцы, позволяющее полностью мыть стекла двери с двух сторон, и предотвращает образование конденсата при приготовлении. Корпус и внутренняя отделка выполнены из высококачественной нержавеющей стали. Способ образования пара бойлер. Количество уровней не менее 6 шт. Расстояние между уровнями не менее 70 мм. Напряжение пароконвектомата не менее 380 В. Внутренний размер гастроемкостей, вмещаемых в пароконвектомат должен быть не более 530x325 мм.</p> <p>Внешний размер гастроемкостей, вмещаемых в пароконвектомат должен быть не менее 500x300 мм. Пароконвектомат должен иметь таймер с максимальным временем установки от 9 до 15 часов. Количество воздушных ТЭНов не менее 3 шт. Пароконвектомат должен иметь трехканальный температурный щуп. Пароконвектомат должен иметь вентилятор с 5-8 скоростями вращения. Панель управления пароконвектомата: на русском языке; сенсорная. Панель управления пароконвектомата должна отображать информацию о текущей температуре внутри духовки, заданной температуре, о номере программы, шаге программы пароконвектомата, а также выводится обратный отсчет таймера. Аэродинамика камеры пароконвектомата позволяет равномерно распределить температуру. Количество ТЭН-ов парогенератора должно быть более 2 шт. Пароконвектомат должен иметь автоматическую мойку с 3 режимами: быстрая, полная и средняя, а также полуавтоматическую мойку с применением режима «Пар». Мойка в пароконвектомате должна быть с двумя типами моющих средств - жидкими и твердыми в виде таблеток. Самая короткая программа автоматической мойки должна быть менее 85 минут. Пароконвектомат должен иметь охлаждение слива. Пароконвектомат должен иметь термовыключатель, который обесточивает цепи управления при достижении температуры в духовке более + 320. Пароконвектомат должен иметь вентилируемую дверь духовки для предотвращения ожога, а также двухходовой механизм открывания двери для защиты персонала от горячего пара.</p> |

| | |
|-------------------------|--|
| | <p>Пароконвектомат должен иметь систему закрывания двери «свободные руки» для простого закрывания двери одним движением. Пароконвектомат должен иметь лоток для сбора влаги со стекла двери и духовки. Номинальная потребляемая мощность пароконвектомата до 9,5 кВт. В пароконвектомате должно быть освещение не менее чем 2 лампами. Освещенность в камере пароконвектомата от 250 до 350 Лк. В пароконвектомате должен быть реверс вентилятора для равномерного приготовления пищи. Расход электроэнергии для поддержания температуры °С в режиме «Пар», кВт ч менее 3,5. Расход электроэнергии для поддержания температуры в режиме «Конвекция», кВт ч, не более: 2,5. Габаритные размеры пароконвектомата: глубина не менее 800 мм и не более 840 мм, ширина не более 840, высота не более 775 мм. Пароконвектомат должен обладать степенью защиты, обеспечиваемая оболочками IP от 0 до 6 (первая цифра) от 4 до 9 (вторая цифра). Пароконвектомат должен обладать защитой оборудования от вредного воздействия в результате проникновения воды: при сплошном обрызгивании и/или при действии струи и/или при сильном воздействии струи и/или при временном непродолжительном погружении и/или при длительном погружении и/или при горячей струе воды под высоким давлением.</p> <p>Пароконвектомат по степени защиты, обеспечиваемый оболочками должен соответствовать ГОСТ 14254-2015 «Степени защиты, обеспечиваемые оболочками». Вес пароконвектомата не более 120 кг.</p> |
| Электрическая сковорода | <p>Сковорода электрическая опрокидывающаяся предназначена для пассерования овощей и жарки мясных, рыбных и овощных изделий на предприятиях общественного питания. Сковорода представляет собой чугунную чашу, установленную на кронштейнах. Материал чаши — чугун, обеспечивает отличное качество при приготовлении блюд.</p> |
| Электрическая плита | <p>Плита электрическая должна быть предназначена для приготовления первых, вторых, третьих блюд, а также для жарки мяса, рыбы, овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий. Климатическое исполнение плиты по ГОСТ 15150-69: УХЛ/У, категория размещения ≥4. Габаритная длина плиты без боковых столешниц: не менее 1250 мм не более 1300 мм. Габаритная длина плиты с боковыми столешницами: не более 1500 мм. Габаритная ширина плиты с учетом фурнитуры: не менее 850 мм не более 900 мм. Габаритная высота плиты: не менее 890 мм не более 940 мм. Номинальное напряжение 380-400 В. Род тока трехфазный, переменный. Частота тока 50 Гц. Плита должна иметь конфорки размеров (ДхШ) не менее 295x417±3 и оснащена жарочной камерой. Количество конфорок не менее 6 шт. Конфорки из чугуна. Показатели мощности: потребляемая, номинальная, не менее 23,9 кВт; потребляемая, номинальная, конфорки не менее 3 кВт;</p> |

| | |
|---------------------------|--|
| | <p>номинальная потребляемая жарочной камеры не менее 5,9 кВт. Материал изготовления: корпус из нержавеющей стали; жарочная камера из нержавеющей стали. Показатели жарочной камеры: наличие функций конвекции и пароувлажнения; количество ТЭН-ов не менее 3 шт; время разогрева до рабочей температуры от 20 до 30 мин. Площадь жарочных конфорок, общая, более 0,7 м². Температура рабочей поверхности конфорок не менее плюс 480 °С. Время разогрева до максимальной температуры конфорок не более 30 мин. Наличие ступенчатого регулирования мощности конфорок. Температурный режим жарочной камеры должен быть: нижний показатель должен быть плюс 20±9 °С, максимальный рабочий показатель температуры должен быть 270±9 °С. Жарочная камера должна быть оснащена двумя блоками трубчатых электронагревателей (верхний и нижний). Плита должна иметь возможность отдельной регулировки мощности верхнего и нижнего блоков трубчатых электронагревателей духовки. Внутренние размеры камеры: длина не менее 538 мм; ширина не менее 715 мм; высота не менее 290 мм. Камера должна быть оснащена аварийным термовыключателем для защиты от перегрева при превышении температуры в камере свыше плюс 320 °С. В комплект поставки плиты должно входить не менее 3 противней. Плита должна быть оснащена боковыми столешницами длиной, каждая, не менее 70 мм. Плита должна быть оснащена нейтральным шкафом для хранения посуды. Плита должна быть оснащена регулируемым по высоте опорами. В комплект поставки должно входить: габаритности в количестве не менее 2 шт; паспорт и руководство по эксплуатации.</p> |
| <p>Расстоечный шкаф</p> | <p>Тепловой расстоечный шкаф предназначен для расстойки теста (придания ему пышности) перед выпеканием хлебобулочных и кондитерских изделий в конвекционных печах или другом тепловом оборудовании. Оснащён лотком для сбора конденсата. Корпус и внутренняя поверхность рабочей камеры изготовлены из нержавеющей стали.</p> |
| <p>Пищеварочный котёл</p> | <p>Котел пищеварочный должен быть предназначен для приготовления бульонов, напитков и кипячения воды. Котел должен быть стационарный. Номинальная потребляемая мощность, общая, котла пищеварочного должна быть более 9 кВт. Напряжение электрического питания от сети переменного тока должно быть 380-400 В. Род тока трехфазный, переменный. Частота тока 50 Гц. Габаритные размеры котла пищеварочного: длина не менее 640 не более 690 мм, ширина не менее 1000 не более 1050 мм, высота не менее 1000 не более 1050 мм. Высота до рабочей поверхности должна быть не более 900 мм. Высота котла с открытой крышкой не должна превышать 1700 мм. Климатическое исполнение котла по ГОСТ 15150-69: УХЛ, категория размещения 3/4/4.1.</p> |

Принцип работы котла пищеварочного основан на косвенном нагреве содержимого в варочном котле паром, который образуется при нагреве воды в рубашке трубчатыми электронагревателями. Количество режимов нагрева не менее 3 шт. Для отключения электронагревателей при превышении давления внутри рубашки котел пищеварочный должен быть оснащен манометром с сигнализирующим устройством по ГОСТ 2405-88.

Котел пищеварочный состоит из варочного сосуда с рубашкой, крышки, корпуса, стойки контрольно-заливочной арматуры, системы управления. Материал изготовления корпуса котла пищеварочного – нержавеющая сталь марки AISI 304. Материал изготовления варочного сосуда котла пищеварочного – нержавеющая сталь марки AISI 316 либо 304. Крышка должна быть металлическая, цельнотянутая без швов. Крышка должна быть оснащена ручкой для открывания. Крышка пищеварочного котла фиксируется при открытии. Пищеварочный котел с рубашкой должен состоять из варочного сосуда, обечайки рубашки и дна. Номинальный объём варочного сосуда более 50 л. Варочный сосуд может иметь прямоугольную форму. Объём заливаемой воды в пароводяную рубашку менее 15 л. В дно должен быть вмонтирован блок трубчатых электронагревателей и датчики контроля минимального уровня воды. Общее количество трубчатых электронагревателей 3-6 шт. Напряжение на каждом трубчатом нагревательном элементе 220 В. Потребляемая мощность каждого трубчатого электронагревателя не более 3,5 кВт. Замкнутое пространство между варочным сосудом, обечайкой рубашки и дном образует пароводяную рубашку. На передней панели котла пищеварочного должны быть установлены кран слива и кран уровня. Слив содержимого из варочного сосуда производится через сливной кран. Кран уровня соединен с пароводяной рубашкой и предназначен для контроля верхнего уровня воды, заливаемой в рубашку. Паровая рубашка с наружной стороны должна быть обернута теплоизоляционным материалом. Котел должен быть оснащен краном для залива в варочный сосуд воды. Кран для залива должен располагаться на верхней горизонтальной поверхности столешницы котла. Кран должен иметь возможность подключения к системе водопровода при помощи резьбового штуцера. Управление котлом осуществляется с панели управления. На панели управления должен быть размещен переключатель мощности с поворотной ручкой. На панели управления должны быть размещены лампы сигнальные для световой сигнализации режимов котла. Для залива воды в паровую рубашку котел оснащен заливной воронкой. Котел должен быть оснащен предохранительным клапаном высокого давления для

| | |
|--------------------------------|---|
| | <p>предотвращения чрезмерного повышения давления. Клапан должен срабатывать при достижении давления в рубашке в пределах 0,50-0,65 кгс/см². Котел должен быть оснащен предохранительным вакуумным клапаном для предотвращения создания чрезмерного разрежения. Клапан должен срабатывать при создании разрежения в пароводяной рубашке превышающего 0,005-0,015 кгс/см². Манометр, обеспечивающий отключения электронагревателей при превышении давления внутри рубашки котла, должен быть расположен на передней панели и настроен на рабочее давление в диапазоне менее 0,40-0,65 кгс/см². Класс точности манометра $\geq 0,6$. При достижении внутри рубашки котла верхнего значения давления все электронагреватели отключаются, а при достижении внутри рубашки котла нижнего значения давления – включаются.</p> |
| <p>Духовой (жарочный) шкаф</p> | <p>Шкаф жарочный должен быть предназначен для жарки полуфабрикатов из рыбы, мяса, овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий.</p> <p>Климатическое исполнение шкафа жарочного по ГОСТ 15150-69: УХЛ, категория размещения ≥ 4. Количество камер требуется 1 шт.</p> <p>Количество уровней в камере не менее 4 шт.</p> <p>Габаритная длина шкафа жарочного: не менее 840 мм не более 890 мм.</p> <p>Габаритная ширина шкафа жарочного без фурнитуры/ с учетом ручки и кожуха: не менее 840 мм/ не более 930 мм.</p> <p>Габаритная высота шкафа жарочного: не менее 1080 мм не более 1180 мм. Номинальное напряжение 198-242 В. Частота тока 50 Гц.</p> <p>Потребляемая мощность, номинальная, не более 5,95 кВт.</p> <p>Конструкция шкафа жарочного бескаркасная.</p> <p>Материал изготовления жарочного шкафа должен быть: подставка с полкой из нержавеющей стали; корпус из нержавеющей стали марки; камера из стали и с наружной стороны обернута базальтовым теплоизоляционным материалом и алюминиевой фольгой. Характеристики камеры: имеет возможность принудительной конвекции и пароувлажнения; внутренние размеры (ДхШхВ) не менее 538х715х290 мм; время разогрева до температуры до плюс 240 °С не более 20 мин; имеет верхний и нижний блоки ТЭН-ов. Каждый блок ТЭН-ов должен иметь пакетный переключатель для ступенчатого регулирования мощности и терморегулятора для автоматического поддержания в камере заданного температурного режима. Температура камеры должна регулироваться в диапазоне не уже плюс 20...плюс 270 °С. Камера должна иметь дверь, плотность закрывания которой должна обеспечиваться усилием пружины и уплотнительной прокладкой. Ручки переключателя, ручка терморегулятора, светосигнальная</p> |

| | |
|--------------------------------------|--|
| | <p>арматура, клавишный выключатель и кнопка впрыска должны быть смонтированы и размещены на панели управления, которая должна находиться с правой либо левой лицевой стороны.</p> <p>Шкаф жарочный должен быть оснащен аварийным термовыключателем, который служит для отключения ТЭН-ов при достижении температуры в духовке свыше плюс 320 °С.</p> <p>Шкаф жарочный должен быть оснащен регулируемыми по высоте опорами.</p> |
| Пекарский шкаф | <p>Шкаф пекарский для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Работает в температурном диапазоне от 65 до 270 С. В него встроен аварийный термоограничитель, который предохраняет шкаф пекарский от перегрева свыше 300 С.</p> |
| Низкотемпературный холодильный шкаф | <p>Промышленные холодильный шкаф предназначен для хранения напитков, продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд в замороженном состоянии.</p> |
| Среднетемпературный холодильный шкаф | <p>Шкаф холодильный должен быть предназначен для кратковременного хранения, охлаждения и охлаждения пищевых продуктов и напитков. Габаритная длина шкафа должна быть не менее 700 мм. Габаритная ширина шкафа должна быть не менее 700 мм. Габаритная высота шкафа должна быть не менее 2000 мм не более 2100 мм. Шкаф холодильный должен иметь цельнозаливной пенополиуретаном корпус с толщиной стенок камеры не менее 50 мм. Материал изготовления корпуса нержавеющей сталь. Минимальное (нижнее) значение рабочей температуры шкафа холодильного должно быть не менее минус 5 °С, максимальное (верхнее) значение рабочей температуры шкафа должно быть плюс 5 °С. Объем камеры, полезный, должен быть не менее 0,49 м³. Условия окружающей среды для эксплуатации шкафа холодильного, максимальная температура, допустимая, не менее плюс 43 °С. Тип охлаждения: динамический. Хладагент: R404a или может быть R134a. Расположение холодильного агрегата должно быть верхнее. Терморегулятор: электронный блок. Режим оттайки должен быть: автоматический, ручной. Напряжение электрического питания от сети переменного тока должно быть 198-242 В. Частота тока 50 Гц. Потребляемая мощность шкафа холодильного в сутки до 5 кВт. Степень защиты шкафа холодильного, обеспечиваемая оболочками от проникновения твердых предметов и воды, по ГОСТ 14254-2015, не ниже IP20. Дверь шкафа холодильного должна быть глухая, распашная, и быть оснащена эластичным уплотнителем с магнитными вставками (доводчиками), которые должны обеспечивать максимальную герметизацию, а также иметь возможность изменения стороны открывания. Дверь должна быть оснащена механическим либо электронным замком. Шкаф холодильный должен иметь подсветку внутреннего</p> |

| | |
|--------------------------------------|--|
| | <p>пространства (камеры). Шкаф холодильный должен быть оснащен дисплеем LED/LCD для отображения показаний текущей температуры. Длина камеры, внутренняя, полезная, должна быть максимум 700 мм. Шкаф холодильный должен быть оснащен полками-решетками в количестве не менее 4 шт с допустимой нагрузкой на каждую не менее 40 кг. Размер (ДхШ) полок: более 540x480 мм. Шкаф холодильный должен иметь ванну выпаривания конденсата. Для устранения неровностей поверхности холодильный шкаф должен быть оснащен регулируемыми по высоте ножками в диапазоне шире 40...50 мм.</p> |
| <p>Универсальный привод</p> | <p>Машина кухонная универсальная предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> – ПМ — приводной механизм; – ММ — мясорубка; – МО — механизм овощерезательно-протирочный; – ВМ — механизм для взбивания и перемешивания; – П-01 — подставка. |
| <p>Картофелеочистительная машина</p> | <p>Картофелечистка требуется для очистки картофеля, свеклы и моркови от кожуры. Процесс очистки состоит в механическом воздействии на продукт рабочими органами (абразивного диска и внутренней камеры, которая также состоит из абразивного материала) и воды. После очистки мезга удаляется по сливному шлангу в фильтр-отстойник (мезгосборник), а затем в канализацию. Климатическое исполнение картофелечистки по ГОСТ 15150-69: УХЛ/Т, категория размещения 4. Материал изготовления корпуса допускается коррозионностойкая сталь по ГОСТ 5632-2014. Картофелечистка должно состоять из пульта управления, привода, рабочей камеры, станины, подставки и мезгосборника. Напряжение электрического питания от сети переменного тока должно быть 400 В. Род тока трехфазный, переменный. Частота тока 50 Гц. Показатели производительности картофелечистки: производительность не менее 500 кг/ч; максимальная разовая загрузка картофеля не менее 27 кг; номинальная потребляемая мощность более 1 кВт; время на обработку не более 2 мин. Степень защиты корпуса, обеспечиваемая оболочками от проникновения твердых предметов и воды (код IP), по ГОСТ 14254-2015, не менее 23. Степень защиты двигателя, обеспечиваемая оболочками от проникновения твердых предметов и воды (код IP), по ГОСТ 14254-2015, более 43. Материал изготовления крышки должен быть прозрачный поликарбонат. Картофелечистка должна иметь датчик блокировки двигателя при открытии крышки. Материал изготовления подставки и мезгосборника должен быть нержавеющей сталь. Материал изготовления корпуса допускается нержавеющая сталь марки AISI</p> |

| | |
|---------------------------------|---|
| | 340/202. Картофелечистка должна быть оснащена таймером, диапазон установки таймера 60...300 секунд. Управление завершением работы картофелечистки должно быть автоматическое\ручное. Габаритные размеры картофелечистки: длина не менее 460 мм не более 560 мм; ширина не менее 700 мм не более 800 мм: высота от 1120. Крепление картофелечистки к полу требуется анкерными болтами. |
| Хлеборезательная машина | Хлеборезка используется для нарезки хлеба в больших количествах. Корпус и защитная шторка выполнены из нержавеющей стали, нож - из нержавеющей стали. Особенности: Регулятор настройки толщины нарезки (регулирующая скоба) Двойная электронная система защиты от травматизма: концевые выключатели на крышке лотка загрузки и крышке приемного лотка Защитная шторка для предотвращения доступа рук в зону нарезки хлеба со стороны приемного лотка. |
| Слайсер | Электрический слайсер применяется для быстрой нарезки овощей и других пищевых продуктов на ломтики заданной толщины. Корпус выполнен из алюминия. Конструкция устройства обеспечивает максимальную безопасность в работе. Регулируемая толщина нарезки. |
| Котлетоформовочный автомат | Котлетный автомат предназначен для дозирования и формирования котлет из мясного и рыбного фарша. |
| Тестомесильная машина | Тестомесильная предназначена для замеса теста для разнообразной выпечки — сдобы и кондитерских изделий, пирожков, а также для производства тестовых полуфабрикатов. |
| Овощерезательная машина | Прибор предназначен для нарезки сырых и вареных овощей и фруктов. Привод овощерезки позволяет осуществлять обработку продуктов либо через серповидное отверстие — давилкой, либо через отверстие диаметром 52 мм — толкателем. |
| Электромясорубка | Мясорубка используется для измельчения мясной и рыбной продукции с целью изготовления фарша, а также вторичного измельчения фарша для котлет. Состоит из привода и самой мясорубки. Сама мясорубка представляет собой алюминиевый корпус с облицовкой из нержавеющей стали, в котором происходит вращение шнека, зажимное кольцо, набор ножей, набор решеток (одна подрезная и две с отверстиями), упорное кольцо и подрезной нож. |
| Ванная для обработки яиц | Моечная ванна предназначена для санитарной обработки яиц. Сварной каркас раковины выполнены из нержавеющей стали. |
| Туннельная посудомоечная машина | Туннельная посудомоечная машина предназначена для мытья, ополаскивания мисок, тарелок, чашек, подносов и др. Проводится с жидкими моющими средствами. |
| Раковина для мытья рук | Раковина цельнотянутая выполнена из нержавеющей стали, имеет борт с пристенной стороны и отверстие под смеситель. |

| | |
|----------------------|---|
| Моечная ванная | <p>Моечная ванна используется для мойки продуктов питания, посуды и кухонных принадлежностей. Каркас и емкости выполнены из нержавеющей стали.</p> |
| Посудомоечная машина | <p>Посудомоечная машина должна быть предназначена для мойки столовых приборов, тарелок, стаканов, чашек. Тип посудомоечной машины: купольный. Купол посудомоечной машиной должен быть оснащен смотровым стеклом для обзора моечной камеры, подсветкой и ручкой для поднятия. Номинальная потребляемая мощность, общая, машины посудомоечной должна быть не более 13,5 кВт. Напряжение электрического питания от сети переменного тока должно быть 400 В. Род тока трехфазный, переменный. Частота тока 50 Гц. Посудомоечная машина должна иметь отдельные системы циркуляции воды для мытья и ополаскивания. Номинальная мощность электродвигателя: насоса мойки – не менее 1,1 кВт, насоса ополаскивания – не менее 0,45 кВт. Материал изготовления деталей, контактирующих с водой, и облицовка допускается коррозионностойкая сталь по ГОСТ 5632-2014. Также машина должна быть оснащена дозаторами моющего и ополаскивающего средств. Подача моющего и ополаскивающего средств должна осуществляться автоматически. Номинальная мощность электродвигателя насоса мойки должна быть не менее 1,1 кВт. Номинальная мощность электродвигателя насоса ополаскивания должна быть не менее 0,37 кВт. Управление работой посудомоечной машины должно осуществляться с кнопочной электронной панели, расположенной на лицевой панели, и на которой отображается выбранная программа мойки, температура воды в ванне и бойлере. Номинальная мощность ТЭН-ов, каждого: бойлера не менее 3 кВт, ванны не менее 3 кВт. Объем: бойлера – не менее 10 л; ванны – не менее 30 л. Показатели производительности машины: по тарелкам не менее 1100 шт в час; по стаканам не более 2200 шт в час. Размер (ДхШ) используемых кассет: не менее 500х500 мм. Материал деталей, контактирующих с водой, и облицовки допускается коррозионностойкая сталь марки AISI 304. Материал разбрызгивателей нержавеющая сталь марки AISI 321. Габаритная длина посудомоечной машины должна быть: не менее 725 мм не более 755 мм. Габаритная ширина посудомоечной машины должна быть: не менее 830 мм не более 860 мм. Габаритная высота посудомоечной машины с опущенным и поднятым куполом: не менее 1490 мм и не более 1920 мм. Высота проема между поднятым куполом и плоскостью держателя корзин в пределах не менее 370...380 мм. В комплект поставки должно входить: кассета для мытья тарелок (подносов), кассета нейтральная для мытья стаканов и чашек, а также стакан для мытья столовых приборов и металлическая сетка.</p> |

| | |
|--|--|
| Ванна для мытья столовой посуды | Ванна предназначена для мытья посуды и кухонного инвентаря. Оснащена регулируемыми по высоте ножками. Емкость выполнена из нержавеющей стали. |
| Шкаф для хранения хлеба | Изготовлен из нержавеющей стали, двери распашные с замком, с перфорацией, имеются деревянные полки. |
| Стеллаж | Назначение стеллажа заключается в использовании его в качестве места хранения готовых пищевых продуктов и кухонных принадлежностей. |
| Производственный стол | Стол рабочий пристенный со сборно-разборной конструкцией. Столешница из пищевой нержавеющей стали и каркас из конструкционного профиля нержавеющей стали. |
| Мармит для раздачи (мармит 1-х и 2-х блюд) | <p>Мармит первых и вторых блюд должен быть предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и поддержания первых и вторых блюд в горячем состоянии. Материал изготовления мармита первых и вторых блюд высококачественная нержавеющая сталь. Размеры и внешний вид мармита первых и вторых блюд указаны на рисунке 1. Подогрев гастроемкостей должен осуществляться при помощи горячего пара, который образуется в паровой ванне. Мармит должен состоять из тумбы, установленной на опоры. Ширина «Ш» тумбы должна быть не менее 700 мм. Мармит должен иметь опоры из нержавеющей стали. Каждая опора должна иметь подпятник, регулируемый по высоте не более 40 мм. На тумбе должна устанавливаться двухъярусная надстройка, как указано на рисунке 1. Габаритные размеры в рабочем состоянии (с установленными направляющими для подносов и надстройкой): длина «Д» не менее 1500 мм, ширина более 700 мм, высота «В» не более 1500 мм. Номинальное напряжение электропитания мармита 230÷400 В. Частота тока 50 Гц. Номинальная потребляемая мощность мармита, общая, более 3 кВт. Мармит должен быть оснащен герметичной ванной для размещения гастроемкостей. Номинальная потребляемая мощность ПЭН-ов паровой ванны, общая, не менее 2 кВт. Установка температуры нагрева гастроемкостей должна осуществляться терморегулятором, который должен быть расположен со стороны обслуживающего персонала. Температура паровой ванны должна регулироваться в диапазоне не менее 30...85 °С. Материал изготовления ванны нержавеющая сталь. В комплект поставки должны входить 3 съемные перемычки из нержавеющей стали П-образной формы, позволяющие устанавливать гастроемкости. Ванна должна быть предназначена для размещения гастроемкостей формата GN 1/1, GN 1/2 и GN 1/3 при помощи перемычек, входящих в комплект поставки. Максимальная глубина применяемых гастроемкостей 140-170 мм. Мармит должен быть оснащен конфоркой с номинальной потребляемой мощностью более 1 кВт. Диаметр конфорки 220±0,5 мм. Столешница</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>выполнена из плиты ДСП толщиной не менее 16 мм и облицована нержавеющей сталью. Со стороны обслуживающего персонала мармит должен иметь отделение для хранения посуды и инвентаря. Отделение для хранения должно иметь внутренние размеры (Д*Ш) более 840*460 мм. Отделение для хранения должно быть оснащено полкой. Отделение для хранения должно закрываться раздвижными/распашными дверями в количестве не менее 2 шт. Длина двери, каждой, должна быть не более 430 мм.</p> <p>Конструкция мармита должна позволять соединять его с соседними модулями, формируя сплошную ровную поверхность. С фасадной стороны на тумбе должны быть установлены направляющие для подносов шириной не более 325 мм, длиной не более 1550. Высота «Е» должна быть менее 900 мм Крепление направляющих для подносов к тумбе болтовое. Направляющие для подносов не должны быть со стыками, с глубокими царапинами и с посторонними включениями, неровные, со следами сварки. Крепление надстройки к столешнице тумбы через специальные предусмотренные отверстия. Расстояние «Ж» между рабочими поверхностями столешницы и полки первого яруса не менее 380. Ширина «Г» полки верхнего яруса не менее 300 мм. Надстройка должна иметь встроенное освещение для подсветки столешницы. Номинальная потребляемая мощность системы освещения не менее 12 Вт. В комплект поставки должны входить гастроемкости размером (ДхШ) 325x265÷530, размером (ДхШ) 162x265. Опоры тумбы должны быть оснащены регулируемыми по высоте пластиковыми подпятниками с резьбовым штоком длиной не менее 20 мм для регулировки высоты.</p> |
| <p>Холодильная витрина (прилавок холодильный)</p> | <p>Прилавок холодильный должен быть предназначен для демонстрации, охлаждения, кратковременного хранения блюд, холодных закусок и напитков. Материал изготовления прилавка холодильного высококачественная нержавеющая сталь. Прилавок должен состоять из тумбы, установленной на опоры. Ширина «Ш» тумбы не должна быть менее 700 мм. Прилавок должен иметь опоры из нержавеющей стали. Каждая опора должна иметь подпятник, регулируемый по высоте от 30 мм до 40 мм. На тумбе должна устанавливаться двухъярусная надстройка, как указано на рисунке 3. Габаритные размеры в рабочем состоянии (с установленными направляющими для подносов и надстройкой): длина «Д» не менее 1100 мм, ширина не менее 900 мм, высота «В» не менее 1200 мм. Номинальное напряжение электропитания прилавка 230-400 В. Частота тока 50 Гц. Установка температуры охлаждения столешницы должна осуществляться терморегулятором, который должен быть расположен со стороны обслуживающего персонала. Температура охлаждаемой столешницы должна регулироваться в</p> |

| | |
|----------------------------------|--|
| | <p>диапазоне не менее плюс 1...плюс 10 °С. Столешница должна быть ровная. Со стороны обслуживающего персонала прилавков должен иметь отделение для хранения посуды и инвентаря. Отделение для хранения должно быть открытого типа. Длина «Ж» отделения должна быть не менее 650 мм. Высота «З» отделения должна быть более 470 мм. Ширина, внутренняя, отделения необходима до 750 мм. Установленная номинальная мощность холодильного агрегата не менее 460 Вт. Хладагент: R404a. Допускается расположение агрегата слева со стороны обслуживающего персонала.</p> <p>Конструкция прилавка должна позволять соединять его с соседними модулями, формируя сплошную ровную поверхность. С фасадной стороны на тумбе должны быть установлены направляющие для подносов шириной не более 325 мм, длиной не более 1220. Высота «Е» должна быть менее 900 мм Крепление направляющих для подносов к тумбе болтовое. Направляющие для подносов не должны быть со стыками, с глубокими царапинами и с посторонними включениями, неровные, со следами сварки. Крепление надстройки к столешнице тумбы через специальные предусмотренные отверстия. Расстояние «Б» между рабочими поверхностями столешницы и полки менее 380 мм. Ширина «Г» полки верхнего яруса не менее 300 мм. Надстройка должна иметь встроенное освещение для подсветки столешницы. Номинальная потребляемая мощность системы освещения не менее 12 Вт. Опоры тумбы должны быть оснащены регулируемыми по высоте пластиковыми подпятниками с резьбовым штоком длиной не менее 20 мм для регулировки высоты.</p> |
| Прилавок нейтральный для раздачи | Нейтральный прилавок линии раздачи предназначен для демонстрации и кратковременного хранения продуктов питания, готовых блюд, напитков и посуды. |
| Контрольные весы | Весы имеют практичную конструкцию с надежным корпусом. |
| Весы напольные | Напольные весы предназначены для взвешивания грузов, продуктов, полуфабрикатов, мешков на складах пищеблока. |
| Психрометр | Психрометр предназначен для измерения относительной влажности и температуры воздуха. |
| Бактерицидная установка | Установка применяется для обеззараживания воздуха |
| Настенные часы | Электронные настенные часы |

2.6 Требования к управлению организацией питания с учетом типов и видов общеобразовательных организаций, способа организации питания

Организация питания в образовательных учреждениях должна соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Необходимо обеспечить организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования согласно СП 1.1.1058-01.

Рекомендуемый порядок и объем лабораторных и инструментальных исследований, проводимых в рамках производственного контроля, изложен в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

С целью реализации обязательных санитарно-гигиенических и санитарно-технических требований к организации питания необходимо создавать условия для применения организаторами питания систем обеспечения качества и безопасности питания и проведения производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

2.7 Требования к кадровому обеспечению технологического процесса

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию и прошедшие обязательные предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Минздравсоцразвития России.

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

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 (Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»).

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 кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 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 (технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011, п.7, ст.11).

Требования к уровню квалификации кадров.

Заведующий производством или шеф-повар столовой общеобразовательного учреждения должен иметь высшее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 3 лет или среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 5 лет.

Документальное подтверждение: диплом государственного образца, диплом о профессиональной переподготовке, диплом о среднем профессиональном образовании (базовый уровень) или диплом о среднем профессиональном образовании (повышенный уровень).

Повар (2–6 разряда) должен иметь среднее профессиональное образование.

Документальное подтверждение: диплом о среднем профессиональном образовании (базовый уровень) или диплом о среднем профессиональном образовании (повышенный уровень).

Буфетчик (3–5 разряда) должен иметь среднее профессиональное образование.

Документальное подтверждение: диплом о среднем профессиональном образовании (базовый уровень) или диплом о среднем профессиональном образовании (повышенный уровень), свидетельство о профессии рабочего, должности служащего (курс 320 академических часов, курс буфетчик).

Вспомогательный персонал столовых образовательных учреждений (кладовщик, кухонный рабочий, мойщик посуды, приемщик товаров) должен иметь среднее профессиональное образование и профессиональную подготовку по рабочей профессии.

Документальное подтверждение: диплом о профессиональной переподготовке, диплом о среднем профессиональном образовании (базовый уровень) или диплом о среднем профессиональном образовании (повышенный уровень), удостоверение или свидетельство о повышении квалификации.

Для поваров, работников школьных столовых, заведующих производства в школьных столовых общеобразовательных учреждений — курсы повышения квалификации по вопросу совершенствования профессиональной деятельности работников школьных столовых, направленных на сохранение и укрепление здоровья обучающихся; курсы

повышения квалификации по вопросу использования современного технологического оборудования в профессиональной деятельности.

Документальное подтверждение: удостоверение о повышении квалификации.

Для организаторов школьного питания в общеобразовательных учреждениях разработана программа «Организация школьного питания».

Повышение квалификации по программе: «Организация школьного питания» проводится не реже 1 раза в 3 года, на протяжении всей трудовой деятельности и регулируется локальными актами организации, в которой работает сотрудник.

Документальное подтверждение: сертификат о прохождении обучения.

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

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

Финансирование питания обучающихся (воспитанников) в образовательных учреждениях может осуществляться за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных источников и родительских средств.

Органами государственной власти Белгородской области, местными органами власти или образовательными учреждениями устанавливаются категории обучающихся (воспитанников), на питание которых предоставляются субсидии из средств соответствующих бюджетов на частичное или полное финансирование отдельных видов расходов по организации питания.

При организации питания в общеобразовательных учреждениях государственными органами исполнительной власти и органами местного самоуправления определяется размер субсидий бюджету на бесплатное двухразовое горячее питание льготных категорий обучающихся и субсидий бюджету на частичное или полное финансирование отдельных видов расходов по организации питания других категорий питающихся.

Размер субсидий определяется по формуле 1:

$$S = S1 + S2, \quad (1)$$

где $S1 = K1 \times N \times D$, $S2 = K2 \times N \times P \times D$;

S — объем субсидий;

$S1$ — объем субсидий для льготных категорий обучающихся;

$S2$ — объем субсидий на частичное или полное финансировании других категорий питающихся;

$K1$ — количество обучающихся льготных категорий;

$K2$ — количество обучающихся других категорий;

N — норма расхода на питание на 1-го обучающегося двухразовым горячим питанием в день;

P — коэффициент отражающий уровень бюджетной обеспеченности (при условии полного финансирования значение $P = 1$);

D — количество дето-дней в году.

При условии частичного финансирования значение P определяется самостоятельно, но менее 0,65.

Органами исполнительной власти Белгородской области утверждаются норма расхода на питание на 1-го обучающегося в день исходя из средне сложившейся в регионе стоимости продуктов питания в соответствии с типовым рационом питания, расходов по приготовлению и выдаче пищи, транспортных расходов и т. д. Оценка обоснованности установленных нормативов стоимости и финансирования питания и их эффективности для

достижения максимального охвата питающихся двухразовым горячим питанием осуществляется по показателям:

1. Сырьевая себестоимость продуктов;
2. Затраты на приготовление и раздачу пищи, в том числе:
 - 2.1. оплата труда;
 - 2.2. отчисления на социальные нужды;
 - 2.3. амортизационные отчисления;
 - 2.4. приобретение расходных материалов (моющие, чистящие средства и т. п.);
 - 2.5. приобретение столово-кухонной посуды;
 - 2.6. приобретение инвентаря;
 - 2.7. приобретение спецодежды и спецобуви;
 - 2.8. складские и транспортные расходы;
 - 2.9. затраты на соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, проведение медосмотров персонала, гигиеническое обучение, противопожарных норм, требований техники безопасности;
 - 2.10. затраты на производственный контроль, в том числе на проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевых продуктов, включая их идентификацию, готовых блюд, санитарного состояния объектов пищеблока и т. д.;
 - 2.11. техническое обслуживание и ремонт оборудования пищеблока;
 - 2.12. коммунальные услуги для пищеблоков образовательных учреждений;
 - 2.13. капитальный ремонт помещений пищеблоков;
 - 2.14. текущий ремонт помещений пищеблоков;
 - 2.15. затраты на подготовку, повышение квалификации и/или переподготовку персонала столовых, административно-управленческого персонала;
 - 2.16. затраты на аренду и содержание зданий, помещений, оборудования;
 - 2.17. затраты на хранение сырья и полуфабрикатов;
 - 2.18. затраты на тару.

Определение нормы расходов на обеспечение двухразовым горячим питанием на 1-го обучающегося в день осуществляется на основе: данных государственной статистической отчетности, официального сайта, реестра контрактов, информации о ценах производителей, общедоступных результатах изучения рынка, исследования рынка, проведенные по инициативе заказчика, уполномоченного органа, в том числе по контракту или гражданско-правовому договору, и иных источников информации; анализа средних цен статистики (за вычетом среднерозничной наценки) и цен предложения поставщиков на продукцию (услуги) соответствующего качества с учетом индексов-дефляторов, применяемых в установленном порядке на соответствующий период планирования, а также других факторов ценообразования.

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

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

При организации питания в образовательных учреждениях двухразовое горячее питание предоставляется по единому меню независимо от источника финансирования (бюджетные средства или средства родителей, обучающихся). Дополнительное горячее питание может предоставляться по отдельному (свободному) меню.

Софинансирование расходов на организацию льготного питания в ОУ может осуществляться из внебюджетных источников, в том числе региональными некоммерческими специализированными фондами оказания содействия здоровому питанию населения.

В случае если услуга по организации питания предоставляется за счет средств родителей (законных представителей) обучающегося или с участием таких средств, то услуга предоставляется на основе договоров присоединения (возможно, если участвует поставщик, школа и присоединяется родитель), заключенных с родителями (законными представителями).

3.2 Требования к расчету стоимости питания обучающихся в общеобразовательных организациях с учетом социально-экономических особенностей территорий; методика расчета

Расчет стоимости питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях осуществляется в разрезе основных видов расходов на организацию питания.

Расчёт стоимости пищевых продуктов и сырья в общей стоимости организации питания осуществляется на основе разработки рациона питания.

Разрабатываются следующие виды рационов питания:

- рекомендуемые рационы;
- рекомендуемые типовые рационы субъекта Российской Федерации (муниципального образования, ведомства);
- типовые рационы;
- недельные рационы образовательных учреждений.

Рекомендуемые рационы (рекомендуемые среднесуточные и/или на приемы пищи наборы продуктов) разрабатываются уполномоченным федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического

благополучия населения Российской Федерации, защиты прав потребителей на потребительском рынке, на основе научных исследований, проводимых научно-исследовательскими организациями в сфере пищевых производств, нутрициологии, гигиены питания, диетологии и детского питания, разработки продуктов детского питания и с учетом состояния развития производства пищевых продуктов для социального питания в Российской Федерации. Рационы питания разрабатываются для разных возрастных групп обучающихся и воспитанников с учетом типа образовательного учреждения. Рекомендуемые наборы продуктов не распространяются на социально незащищенные группы обучающихся (детей-сирот, детей оставшихся без попечения родителей, обучающихся и воспитываемых в федеральных государственных образовательных учреждениях и других организациях), а также других категорий обучающихся, для организации питания которых установлены обязательные нормы питания, утвержденные соответствующими нормативными актами Правительства Российской Федерации, субъектов Российской Федерации.

Рекомендуемые типовые рационы субъекта Российской Федерации (муниципального образования, ведомства) разрабатываются на основании нормативов физиологической потребности в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных минорных веществах с учетом рекомендуемых наборов продуктов, региональных особенностей питания населения, производства и поставок пищевых продуктов, уровня социально-экономического развития и других факторов. Разработка типовых рационов субъекта Российской Федерации производится с участием научно-исследовательских учреждений в сфере пищевых производств, нутрициологии, гигиены питания, диетологии и детского питания.

Для обоснования типовых рационов применяется расширенный ассортимент пищевых продуктов, что позволяет повысить точность расчета стоимости за счет применения цен на конкретные продукты с заданными показателями качества.

Для обеспечения сравнения типового и рекомендуемого рациона осуществляется пересчет конкретных видов продуктов расширенного ассортимента в группы продуктов, определенные рекомендуемыми рационами. Для пересчета применяются нормы замен одних продуктов другими, установленные соответствующими санитарными нормами и правилами, официально изданными сборниками рецептур блюд, нормами отходов при первичной обработке или подтверждаемые расчетами пищевой ценности и стоимости применяемых продуктов в сравнении с заменяемыми продуктами.

При разработке типовых рационов питания для образовательных учреждений, где питание организуется не более 2 раз в сутки, с целью улучшения общей структуры питания детей проводится анализ фактического потребления пищевых продуктов в регионе. Учет региональных особенностей питания населения в данном случае осуществляется за счет увеличения в типовом рационе (в сравнении с рекомендуемым рационом) доли продуктов,

потребление которых в семьях является недостаточным. С целью профилактики недостаточности в фактическом питании населения отдельных микро- и макроэлементов в типовом рационе определяется применение обогащенных пищевых продуктов на основе анализа среднего потребления и рекомендаций уполномоченного федерального органа исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации, исследований, проводимых специализированными научно-исследовательскими организациями в сфере нутрициологии, гигиены питания, диетологии и детского питания.

Типовой рацион определяется в пределах фактически выделяемых бюджетом средств на организацию питания льготных категорий. Не допускается утверждение типового рациона, не обеспеченного соответствующими бюджетными средствами, так как создаются предпосылки для закупок продуктов низкого качества.

Бюджетная обеспеченность типового рациона для организации бесплатного питания должна составлять от стоимости рекомендуемого суточного рациона, исчисленной по средним статистическим ценам региона потребления за вычетом средней розничной наценки: при организации горячего питания на завтрак — не менее 80 %, на обед — не менее 50 %.

Утвержденные типовые рационы субъекта Российской Федерации (муниципального образования, ведомства) являются основанием для типовых и недельных рационов образовательных учреждений, которые могут разрабатываться по решению руководства образовательного учреждения и содержат дополнительную детализацию на основании фактического ассортимента закупаемых продуктов и учитывают технологические возможности пищеблока, уровень квалификации персонала, предпочтения питающихся и предложения полномочных представителей детей. Независимо от разработки типовых и недельных рационов в образовательных учреждениях необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10–12 дней) и меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд. Составление примерного меню и меню-раскладок осуществляется в соответствии с рекомендациями уполномоченного федерального органа исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации, и раздела 1 настоящего стандарта.

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

Учет расходов на организацию питания осуществляется в порядке, определяемом законодательством Российской Федерации о бюджетном учете — применительно к учету расходов на организацию питания, осуществляемым бюджетами разных уровней и бюджетными

образовательными учреждениями, а также законодательством Российской Федерации о бухгалтерском учете — применительно к учету расходов на организацию питания, производимых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими поставку продукции и/или оказание услуг по питанию в образовательных учреждениях. Основной формой оплаты двухразового горячего питания в образовательных учреждениях являются безналичные расчеты. Оплата дополнительного питания может осуществляться за наличный расчёт. Оплата за питание учащимися в столовых и буфетах образовательных учреждений по безналичному расчёту должна осуществляться:

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

- через каналы оплаты, разрешенные законодательством и согласованные с органами управления образованием: коммерческие и государственные банки и их сети терминалов и банкоматов; отделения «Почты России»; с применением пластиковых карт (банковских и небанковских) и прочее;

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

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

Для организации процедуры отбора организаторов школьного питания конкурсным способом, возможно применять следующие требования к участникам закупки:

Обеспеченность участника трудовыми ресурсами (руководителей и ключевых специалистов), предлагаемых для выполнения работ, оказания услуг.

Оценивается наличие у участника закупки предельно необходимого заказчику количества квалифицированных специалистов (штатные, привлеченные), которые будут задействованы при исполнении контракта (заведующие производством, заведующий столовой, шеф-повар, повара (3, 4, 5 разряда), кухонные рабочие, мойщицы посуды, буфетчики, повара-буфетчики) и привлекаемых к оказанию услуг ключевых специалистов (водители, инженеры-технологи питания (технологи), товароведы, санитарный врач) (таблица 15).

Сведения подтверждаются следующими документами: копия трудовой книжки, трудового договора, копия гражданско-правового договора (в случае привлечения специалиста), копия соответствующего документа об образовании по требуемой специальности, копии соответствующих дипломов

и(или) сертификатов, подтверждающих прохождение обучения/квалификацию представленных специалистов.

Таблица 15 — Требования к уровню квалификации специалистов

| Руководители | | |
|--------------------------|--|-------------------------------|
| Должность | Образование | Стаж работы одного сотрудника |
| Заведующий производством | Высшее профессиональное образование по профилю общественного питания | Не менее 5 лет |
| Заведующий столовой | | |
| Шеф-повар | | |
| Ключевые специалисты | | |
| Повар | Высшее профессиональное или среднее специальное (профессиональное) образование по профилю общественного питания | Не менее 3 лет |
| Технолог | Высшее профессиональное образование по профилю общественного питания | Не менее 3 лет |
| Товаровед | Высшее профессиональное образование | Без предъявления к стажу |
| | Среднее профессиональное образование | Не менее 3 лет |
| Санитарный врач | Высшее профессиональное медицинское образование (специальность — медико-профилактическое дело, санитарно-гигиеническое дело) | Не менее 3 лет |

Для подтверждения наличия у участника закупки сотрудников также необходимо предоставить реестр сотрудников, который в обязательном порядке должен содержать следующую информацию: фамилия, имя и отчество сотрудника; должность сотрудника; сведения об опыте работы сотрудника в соответствующей должности; сведения о номере и дате трудового договора, заключенного между участником закупки (работодателем) и сотрудником; сведения о серии и номере документа, подтверждающего наличие соответствующего образования, о дате его выдачи и организации, его выдавшей. Реестр сотрудников должен быть оформлен в виде таблицы, содержащей все сведения.

Для подтверждения наличия у участника закупки материально-технических ресурсов необходимо предоставить сведения о собственных или арендованных производственных мощностях, технологическом оборудовании, необходимых для выполнения работ, оказания услуг.

В рамках показателя оценивается наличие на праве собственности и/или на ином законном основании (аренда, безвозмездное пользование и т. д.) у участника закупки собственного или арендованного технологического и холодильного оборудования.

Минимальный перечень технологического оборудования:

- механическое оборудование (картофелечистка, овощерезка, электромясорубка, фаршемешалка, котлетоформовочный автомат, мукопросеиватель, тестомешалка, аппарат для мытья посуды, хлеборезка);
- тепловое оборудование (электрическая плита, духовой (жарочный) шкаф, пекарский шкаф, варочный котел, мармиты, пароконвектомат (пароконвекционный шкаф));
- немеханизованное оборудование (производственные столы, стеллажи (шкафы), весы).

Минимальный перечень холодильного оборудования: холодильные камеры, холодильные шкафы, лари морозильные, шкафы морозильные.

Сведения подтверждаются следующими документами: паспорт, инструкция (руководство) по эксплуатации, копии договоров аренды (лизинга), копии договоров безвозмездного пользования с приложением актов, подтверждающих факт передачи такого оборудования участнику закупки, а также копии иных документов, подтверждающих факт наличия указанного оборудования у участника закупки на ином законном основании в соответствии с действующим законодательством РФ.

Сведения о наличии оборудования должны быть оформлены в виде таблицы, содержащей следующие сведения: наименование и марка оборудования; заводской (серийный) номер; год выпуска (производства); количество; форму право пользования оборудованием (собственность/аренда/лизинг); реквизиты договора аренды/лизинга (при наличии указанного оборудования на правах аренды/лизинга) или реквизиты иных документов, подтверждающих факт наличия оборудования у участника закупки в собственности; указания на сферу применения указанного оборудования (то есть при оказании каких именно услуг/выполнении каких именно работ применяется такое оборудование).

Деловая репутация участника закупки.

Оценивается предложение участника о количестве положительных отзывов, в том числе благодарностей, грамот, благодарственных писем от руководителей общеобразовательных учреждений, по организации питания в общеобразовательных учреждениях за последние 3 (три) года на дату подачи заявки.

Подтверждается копиями положительных отзывов (в том числе благодарностей, грамот, благодарственных писем) от руководителей общеобразовательных учреждений. Представленные документы должны быть в виде неповторяющихся, полно читаемых копий.

Наличие документов, подтверждающих соответствие системе менеджмента ХАССП.

В подтверждение критерия представляются копия сертификата, подтверждающего соответствие системе.

4 Требования к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся, воспитанников мотивации к здоровому питанию

4.1 Требования к организации работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательной организации

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

Образовательное учреждение формирует нормативную базу работы по формированию культуры здорового питания, включающую:

- локальные акты образовательного учреждения, обеспечивающие реализацию данного направления деятельности;

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

Образовательное учреждение обеспечивает методическое сопровождение, контроль, анализ результатов работы по формированию культуры здорового питания обучающихся, воспитанников.

Особое внимание при проведении данной работы уделяется системе помощи обучающимся, воспитанникам с ограниченными возможностями здоровья, просветительской работе с родителями.

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

Во введенном с 1 января 2010 г. Федеральном государственном образовательном стандарте начального общего образования (Приказ Минобрнауки РФ от 6 октября 2009 г. № 373) п. 19.7. указано на необходимость разработки образовательным учреждением программы формирования культуры здорового и безопасного образа жизни.

Необходимо разграничивать требования к результатам работы по формированию культуры здорового питания в образовательном учреждении, а именно:

1) личностные — формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, на использование здорового питания, формирование знания негативных факторов риска здоровью;

2) метапредметные — овладение базовыми предметными и межпредметными понятиями;

3) 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 обучающимся личностных результатов итоговой оценке не подлежит.

4.2 Требования к дополнительным образовательным программам по формированию культуры здорового питания

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

– принципах здорового питания, структурном составе пищи: белках, жирах, углеводах, микроэлементах и др.;

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

– способах приготовления пищи с учётом сохранения полезных свойств продуктов питания;

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

– эстетических подходах и требованиях этикета в сфере питания;

– рекомендуемом врачами режиме питания;

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

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

– национальных традициях и социокультурных аспектах здорового питания.

Требования к результатам освоения программ формирования культуры здорового питания включают:

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

– развитые умения использовать полученные знания на практике;

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

Нормативный срок освоения образовательных программ составляет 17 ч на этапе каждого года обучения с 1 по 9 классы, с учетом принципа преемственности образовательных программ дошкольного, начального общего, основного общего и последующих уровней образования.

Образовательным учреждением разрабатывается отдельная воспитательная программа (либо направление в рамках общей воспитательной программы), направленная на формирование культуры здорового питания обучающихся, предусматривающая мероприятия по работе с родителями по указанному направлению.

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

Требования к структуре образовательных и воспитательных программ по формированию культуры здорового питания в образовательном учреждении. Образовательная программа по формированию культуры здорового питания содержит обязательную (80 %) и вариативную (20 %) части и включает в себя следующие разделы: пояснительную записку с указанием цели программы, планируемые результаты освоения программы, учебный план, формы организации образовательного процесса, систему оценки достижения основных результатов освоения программы, межпредметные связи (предметные области: физическая культура, технология, ОБЖ, химия и другие), перечень необходимой для реализации программы учебно-методической, учебной и популярной литературы и наглядных пособий, в том числе на электронных носителях. Вариативная часть позволяет учитывать возрастные и индивидуальные особенности обучающихся, региональный и этнокультурный компоненты. С учетом специфики программ необходимо предусмотреть практикоориентированное обучение, предусматривающее *знания* о питании (сведения о правильном питании, о безопасном приготовлении и хранении пищи, о принципах управления весом для здоровья и т. д.) и *умения*, связанные с питанием (планирование питания, оценка рекламы и ярлыков пищевых продуктов и т. д.) и с оценкой и корректировкой личных привычек в питании.

Воспитательная программа по формированию культуры здорового питания строится с применением максимально широкого набора форм работы: экскурсии, конференции, олимпиады, круглые столы, уроки здоровья, Дни национальной кухни, Дни качества школьной столовой и т. д., а также с учетом возможностей организации каникулярного времени детей (профильные смены, летние школы и т. д.). При составлении воспитательных программ указанной направленности необходимо учитывать мнение родительской общественности и привлекать специалистов в области медицины, кулинарии, санитарно-эпидемиологического благополучия населения и др., развивать систему общественной оценки качества питания в образовательном учреждении.

4.3 Требования к профессиональной подготовке педагогов в сфере формирования культуры здорового питания

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

знать:

- основы современной государственной политики в сфере питания;
- федеральные законы и подзаконные акты, региональные нормативные правовые акты, СанПиНы, другие документы, регулирующие деятельность в сфере питания;
- основы педагогики, психологии, социологии, возрастной физиологии, гигиены, этики;

владеть:

- умением разрабатывать образовательные программы, отдельные образовательные модули, элективные курсы по тематике формирования культуры питания у обучающихся, воспитанников, обеспечивая их интеграцию в образовательный процесс;
- современными средствами, формами и методами пропаганды здорового образа жизни, в том числе культуры здорового питания;
- здоровьесберегающими образовательными технологиями;
- информацией о принципах рационального питания, свойствах компонентов пищи, аспектах их влияния на здоровье человека;
- способами профилактики возникновения рисков для здоровья, связанных с неправильным питанием:

обладать навыками:

- организации массовых мероприятий, направленных на формирование культуры здорового питания;
- индивидуального консультирования обучающихся;
- проведения социологических исследований по данной тематике;
- организации наглядной агитации;
- организации взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся, воспитанников образовательных учреждений по вопросам формирования культуры здорового питания и здорового образа жизни;
- анализа результатов, полученных в ходе проведения данной работы.

Профессиональное поведение педагогов осуществляется в соответствии с принципами:

- приоритета действенной заботы о здоровье обучающихся, воспитанников и педагогов (осуществление и оценка любой деятельности в образовательном учреждении с позиции влияния на здоровье);
- соответствия содержания и организации обучения и воспитания возрастным и индивидуальным особенностям обучающихся;
- наглядности, научности, систематичности и последовательности;
- практикоориентированной направленности обучения (заключается в использовании активных форм и методов педагогической деятельности, воздействия собственным примером поведения);

- формирования позитивного имиджа здорового образа жизни и правильного питания;
- корректности, адекватности, гармоничного сочетания обучающих, воспитывающих и развивающих педагогических воздействий.

4.4 Требования к оформлению, содержанию и своевременному обновлению наглядной агитации о культуре здорового питания в общеобразовательной организации

Информационное обеспечение работы по формированию культуры здорового питания в образовательном учреждении реализуется через:

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

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

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

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

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

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

5 Требования к результатам применения данного стандарта в организации питания в общеобразовательных организациях

5.1 Требования к организации и содержанию контроля за реализацией стандарта (в том числе общественного), методике и сроки представления данных в единую региональную информационную систему учета и мониторинга организации питания обучающихся; правила и формы размещения на официальных сайтах образовательных организаций в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информации об условиях организации питания детей, в том числе ежедневного меню

Государственный контроль за выполнением Стандарта осуществляется:

– в части выполнения требований к составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в образовательном учреждении, а также требований к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для образовательных учреждений — органами исполнительной власти, уполномоченными на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора;

– в части выполнения требований к экономическим условиям организации питания в образовательных учреждениях — органами исполнительной власти, уполномоченными на осуществление контроля за финансово-экономической деятельностью;

– в части выполнения требований к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся, воспитанников мотивации к здоровому питанию — органами исполнительной власти, уполномоченными на осуществление государственного контроля (надзора) в сфере образования.

Контроль работы подразделений организаций школьного питания относится к компетенции образовательного учреждения, на территории которого они осуществляют свою деятельность.

Общественный контроль за выполнением Стандарта в образовательных учреждениях осуществляется органами самоуправления образовательного учреждения (родительская общественность).

5.2 Порядок обеспечения доступа и обоснования допустимых действий в столовых представителей общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся

Повседневный контроль за работой школьной столовой должен осуществляться при взаимодействии с родителями обучающихся. Право родителей на осуществление контроля должно быть закреплено в договорах, заключаемых между родителями и организацией, осуществляющей питание (образовательная организация, оператор питания). Организация родительского контроля может осуществляться родителями индивидуально в ежедневном режиме в форме личного контроля процесса организации питания, в форме анкетирования родителей и детей, в участии в работе общешкольной родительской комиссии.

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации, а также включать в договоры, заключаемые с родителями обучающихся на организацию питания. Результаты проверок должны отражаться в контрольных журналах. Рекомендуется использовать при организации контроля современные информационные технологии (публикация результатов контроля в сети интернет, возможность направлять информацию о результатах контроля с помощью интернет-сайтов, мобильных приложений и т. д.) Персональная ответственность за организацию ежедневного родительского контроля возлагается на директора школы.

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- органолептические и вкусовые качества блюд, выдаваемых учащимся, в рамках ежедневных дегустаций;
- соответствие реализуемых блюд и масса порций утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т. п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании;
- наличие в свободном доступе (в т. ч. на стендах) информации о двухнедельном циклическом меню, ежедневном меню, обоснование причин замены блюд (в случае наличия замен) по сравнению с двухнедельным циклическим меню, о поставщиках продуктов, сертификатах, результатов проводимых лабораторных исследований, информации о виде и типе пищеблока согласно проектно-планировочным решениям конкретной школы, информации об организаторе питания, контактная информация руководителей организации, осуществляющей питание, органов осуществляющих надзор за системой школьного питания;
- соответствие фактического использования пищеблока его типу и виду в соответствии с конструктивно-планировочными решениями и особенностями его использования согласно требованиям действующих СанПиНов;
- наличие в свободном доступе журналов дегустаций, специальных журналов по снятию бракеража, а также журналов, фиксирующих отзывы

родителей о блюдах, получаемых школьниками, и замечания к блюдам или санитарному состоянию обеденного зала.

Рекомендуется обеспечить возможность представителям родительской общественности провести регулярную оценку (не реже 1 раза в месяц) санитарного состояния пищеблока и его фактического использования в соответствии с конструктивно-планировочными решениями. Для этого рекомендуется сформировать специальную группу родительского контроля, программу обучения групп родительского контроля основным требованиям СанПиН к состоянию и использованию пищеблока, обеспечить возможность ротации состава группы.

В рамках работы группы родительского контроля необходимо обеспечить возможность у представителей родительской общественности провести оценку организации приготовления кулинарной продукции, включая возможность проверки товаро-сопроводительных документов на продукты питания, условий хранения, маркировки продуктов питания, а также получить доступ на производство готовой кулинарной продукции (полуфабрикатов) в случае, если в образовательной организации пищеблок является буфет-раздаточной (доготовочной).

Порядок осуществления указанной оценки определяется локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

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

Информация о проведенных мероприятиях в рамках родительского контроля должна размещаться в открытом доступе на сайте образовательной организации и оператора питания не позднее трех дней с даты проведения контроля вместе с возражениями, сроками устранения замечаний от организации, осуществляющей организацию питания. Информация о проведенном родительском контроле вкусовых качеств готовых блюд (дегустации) должна отражаться в ежедневном журнале дегустации и на сайте образовательной организации и оператора питания.

Информация о ежедневном меню, а также о 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 в сети интернет с указанием причины изменения.

Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацию питания учащихся в целом возлагается на директора школы.

5.3 Требования к охвату питанием

Школьное питание — это залог здоровья подрастающего поколения. Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из

важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению. Хорошая организация школьного питания ведёт к улучшению показателей уровня здоровья населения, и в первую очередь детей, учитывая, что в школе они проводят большую часть своего времени. Поэтому питание является одним из важных факторов, определяющих здоровье подрастающего поколения.

В образовательной организации должны создаваться условия для организации питания 100 процентов, нуждающихся в нем обучающихся в соответствии с настоящим региональным стандартом.

Право на питание в школе закреплено в Федеральном законе № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Также прием пищи школьниками регламентируется Федеральным законом № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Еще одним актом, регулирующим питание в школе, является Федеральный закон от 01.03.2020 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». В Послании Федеральному собранию 15 января 2020 года Президент указал на необходимость обеспечения учеников младших классов бесплатным горячим питанием. На эти социально значимые цели финансирование направляется из трех источников: федерального, регионального и муниципального бюджетов. Данная мера поддержки распространяется на всех учащихся 1–4 классов образовательных учреждений без исключения. Но только один раз в течение учебного дня. Причем это может быть, как обед с супом, так и завтрак с горячей кашей.

Здоровое горячее питание в младшем школьном возрасте очень важно для формирования здоровых пищевых привычек. Чем старше дети, тем сложнее менять их пищевые привычки. Поэтому начали с младших школьников.

Родители не обязаны подавать специальное заявление на предоставление бесплатного питания их детям, обучающихся в начальной школе. Это право носит безусловный характер.

Родителям нужно сообщить в школу данные о состоянии здоровья детей, об их диагнозах, это носит рекомендательный характер: родители сами решают, какие сведения о здоровье ребенка предоставлять и нужно ли это делать.

Медицинские данные о ребенке можно передать в любом формате – бумажном или электронном. Это могут быть справки от врачей, из поликлиник, результаты анализов. Любая информация о здоровье школьника будет полезна школе и позволит ей корректировать меню с учетом индивидуальных потребностей.

Для учащихся с ограниченными возможностями здоровья по-прежнему существует бесплатное двухразовое питание. Трёхкратно поесть могут те, кто посещает в этой же школе кружки, секции или продлённые занятия. Данный порядок осуществляется в общеобразовательных муниципальных учреждениях.

При этом дети–инвалиды, обучающиеся дома, получают сухой паек.

Если ограничения по здоровью значительны и ребёнку приходится обучаться дома, они тоже могут претендовать на привилегию в момент прохождения учебной программы. Едят эти льготники домашнюю еду, а рассматриваемую льготу получают как надбавку к социальной пенсии по своему особому статусу.

Дети из малоимущих семей тоже могут рассчитывать на двухразовое бесплатное питание. Такая мера поддержки малоимущих семей (статус определяется если совокупные доходы ниже прожиточного минимума в регионе проживания) называется государственной социальной помощью.

Отказаться от бесплатного питания можно. Если родители не желают получать льготу, школы должны брать заявление об отказе. Оно послужит доказательством для проверяющих, что питание ребёнку предлагали.

Формулы расчета количественных показателей потребления

1. В качестве базиса принимаются данные о посещении школы учащимися в течение учебного года, за исключением случаев нахождения их на дистанционной форме обучения и каникулах, а также с учетом праздничных дней

$$x = 365 - (a + b + c)$$

Где:

a – общее количество дней реализованных в дистанционном формате обучения;

b – общее количество дней нахождения учащихся на каникулах;

c – общее количество дней государственных и региональных праздников;

x , является базисом для проведения расчетов максимального потребления в формуле 2.

2. Расчет среднего значения фактического потребления, на основе параметра x

$$Q_1 = x - (d_1 + f_1)$$

Где:

d_1 – общее количество дней отсутствия учащегося на занятиях без уважительной причины (полная неявка);

f_1 – общее количество дней нахождения учащегося на больничном.

Расчет среднего значения доступа к потреблению по контингенту общеобразовательной организации:

$$Q_n = \frac{Q_1 + Q_2 + \dots + Q_n}{n}$$

Представленная выше формула – итоговая. Она позволяет произвести расчет среднего количества дней, когда учащийся имеет доступ к

потреблению. Например, в школе 400 обучающихся, посещающих школу в среднем 200 раз в год, таким образом $400 \times 200 = 80000$ блюд к потреблению в год.

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

Состояние здоровья — это важный критерий, характеризующий результат деятельности образовательной системы. Не случайно, одним из критериев оценки деятельности образовательного учреждения является отсутствие отрицательной динамики состояния здоровья обучающихся. Анализ данных мониторинга является основой для принятия управленческих решений разного уровня и создания здоровьесберегающей среды в образовательном учреждении.

Состояние здоровья учеников — ключевой показатель образовательной программы, реализуемой учреждением. Высокие учебные достижения не служат оправданием систематического ухудшения здоровья детей, следовательно, отсутствие отрицательной динамики по этому показателю определяет и обуславливает результативность целостного образовательного процесса.

И в этой связи уместно привести слова В. А. Сухомлинского: «Опыт убеждает нас в том, что примерно у 85 % всех неуспевающих учеников главной причиной отставания в учебе является плохое состояние здоровья, какое-нибудь недомогание или заболевание».

Требования к организации и содержание текущего (ежегодного) и итогового (в последний год обучения) мониторинга состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в образовательных организациях устанавливаются департаментом образования Белгородской области в соответствии с требованиями федеральных органов исполнительной власти, осуществляющих функции в сфере здравоохранения, образования, а также в соответствии с нормативными правовыми актами администрации Белгородской области.

Мониторинг проводится в соответствии с методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20.

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

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

Мониторинг проводят учредитель общеобразовательной организации, государственные муниципальные органы управления образованием и орган управления общеобразовательной организацией.

Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся всего, в т. ч. 1–4 классов, 5–11 классов;
- количество обучающихся в первую смену всего, в т. ч. 1–4 классов, 5–11 классов;
- количество обучающихся во вторую смену всего, в т. ч. 1–4 классов, 5–11 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 (общественного 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.

С целью автоматизации процедур сбора и оценки показателей используются программные средства.

Комплексная оценка состояния здоровья учащихся включает диагностику здоровья в двух традиционных аспектах: физическом и психическом. Причем в психическом здоровье выделяются две подструктуры, а именно — социальное и психологическое здоровье. Таким образом, о целостном развитии учащихся составляем представление по следующим компонентам:

- физическое здоровье;
- социальное здоровье;
- психологическое здоровье.

В каждом компоненте выделяется четыре уровня по степени сформированности критериев и показателей развития учащихся:

- высокий;
- допустимый;
- тревожный;
- критический.

В зависимости от результата определяются группы учащихся и намечаются направления работы по выявленным проблемам.

Показатели, используемые для мониторинга здоровья учащихся в школе.

Цель мониторинга:

Оценить уровень здоровья учащихся и определить основные приоритеты дальнейшего развития деятельности школы в области здоровьесбережения.

Задачи мониторинга:

Формировать базы данных о физическом, соматическом, психологическом здоровье учащихся, создание которых является необходимым условием для прогнозирования школы, корректировки здоровьесберегающей деятельности;

Вести сравнительный анализ по годам, что позволит отследить динамику здоровья, выявлять факторы, влияющие на здоровье учащихся.

Своевременное выявление изменений, происходящих в образовательном процессе, и факторов, вызывающих их;

Предупреждение негативных тенденций в организации образовательного процесса;

Оценка эффективности и полноты реализации методического обеспечения образования;

Объект мониторинга:

Объектом мониторинга являются класс, учитель, учащийся, а также отдельные составляющие образовательного процесса:

здоровье учащихся и учителей;

содержание и результаты обучения;

технологии обучения;

социальное и профессиональное самоопределение старшеклассников;

уровень воспитанности учащихся.

Участники мониторинга:

Участниками мониторинга состояния здоровья учащихся являются:

Учителя физической культуры;

Медицинская сестра школы.

Учащиеся;

Классные руководители;

Родители;

Психолог

Логопед

Дефектолог

Тьютор

Социальный педагог

Педагог дополнительного образования

Работник питания

Основные методы сбора и обработки информации

Основными методами и средствами диагностики здоровья обучающихся являются:

Ежегодный медицинский осмотр;

Тестирование;

Анкетирование;

ИКТ-технологии;

экспертный опрос;

наблюдение;

анализ документов;

посещение уроков;

контроль знаний, умений и навыков;
самооценка.

Получатели информации

Сбор информации об уровне здоровья учащихся возлагается на медицинскую сестру, психолога, учителей физической культуры, родителей, классных руководителей. Полученная информация заносится в паспорт здоровья каждого класса, хранится в методическом кабинете и доступна для всех участников образовательного процесса. В конце учебного года паспорта здоровья распечатываются, и выдаются классным руководителям.

Планируемые результаты

Оформление паспорта здоровья для каждого класса;

Определение уровня здоровья всех учащихся;

Выявление причин снижения уровня здоровья учащихся;

Использование рекреативных технологий в реализации программы «Здоровье и физическая культура».

Выбор наиболее адекватных форм и методов работы по сохранению и укреплению здоровья обучающихся (формирование здоровьесберегающей среды в школе).

Состав экспертной группы

В экспертную группу по проведению мониторинга здоровья учащихся входят:

- учитель физической культуры, руководитель программы;
- медицинская сестра школы;
- психолого-педагогическая служба.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей и подростков

Таблица А.1 — Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей и подростков Российской Федерации

| № п/п | Показатели (в сут.) | Возрастные группы | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|-------------------|----------|-----------|--------------------|---------------|---------------|----------------|-----------------|---------|-----------------|---------|--|
| | | 0–3 мес. | 4–6 мес. | 7–12 мес. | от 1 года до 2 лет | от 2 до 3 лет | от 3 до 7 лет | от 7 до 11 лет | от 11 до 14 лет | | от 14 до 18 лет | | |
| | | | | | | | | | мальчики | девочки | юноши | девушки | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | |
| Энергия и пищевые вещества | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Энергия, ккал | 115* | 115* | 110* | 1 200 | 1 400 | 1 800 | 2 100 | 2 500 | 2 300 | 2 900 | 2 500 | |
| 2 | Белок, г | – | – | – | 36 | 42 | 54 | 63 | 75 | 69 | 87 | 75 | |
| | *в т. ч. животный (%) | – | – | – | 70 | | 65 | 60 | | | | | |
| | ** г/кг массы тела | 2,2 | 2,6 | 2,9 | – | – | – | – | – | – | – | – | |
| | % по ккал | – | – | – | 12 | | | | | | | | |
| 3 | Жиры, г | 6,5* | 6* | 5,5* | 40 | 47 | 60 | 70 | 83 | 77 | 97 | 83 | |
| | Жир, % по ккал | – | – | – | 30 | | | | | | | | |
| | ПНЖК, % по ккал | – | – | – | 5–10 | | | | | | 6–10 | | |
| | Омега-6, % по ккал | – | – | – | 4–9 | | | | | | 5–8 | | |
| | Омега-3, % по ккал | – | – | – | 0,8–1 | | | | | | 1–2 | | |
| | Холестерин, мг | < 300 | | | | | | | | | | | |
| 4 | Углеводы, г | 13* | 13* | 13* | 174 | 203 | 261 | 305 | 363 | 334 | 421 | 363 | |
| | Углеводы, % по ккал | – | – | – | 58 | | | | | | | | |
| | в т. ч. сахар, % по ккал | < 10 | | | | | | | | | | | |
| | Пищевые волокна, г | – | – | – | 8 | 10 | 15 | 20 | | | | | |
| 5 | Витамины | | | | | | | | | | | | |
| | Витамин С, мг | 30 | 35 | 40 | 45 | 50 | 60 | 70 | 60 | 90 | 70 | | |
| | Витамин В ₁ , мг | 0,3 | 0,4 | 0,5 | 0,8 | 0,9 | 1,1 | 1,3 | | 1,5 | 1,3 | | |
| | Витамин В ₂ , мг | 0,4 | 0,5 | 0,6 | 0,9 | 1,0 | 1,2 | 1,5 | | 1,8 | 1,5 | | |
| | Витамин В ₆ , мг | 0,4 | 0,5 | 0,6 | 0,9 | 1,2 | 1,5 | 1,7 | 1,6 | 2,0 | 1,6 | | |
| | Ниацин, мг | 5,0 | 6,0 | 7,0 | 8,0 | 11,0 | 15,0 | 18,0 | | 20,0 | 18,00 | | |
| | Витамин В ₁₂ , мкг | 0,3 | 0,4 | 0,5 | 0,7 | 1,5 | 2,0 | 3,0 | | | | | |
| | Фолаты, мкг | 50 | | 60 | 100 | 200 | | 300–400 | | 400 | | | |
| | Пантотеновая кислота, мг | 1,0 | 1,5 | 2,0 | 2,5 | 3,0 | | 3,5 | | 5,0 | 4,0 | | |
| | Биотин, мкг | 10 | | | 10 | 15 | 20 | 25 | | 50 | | | |
| | Витамин А, мкг рет. экв | 400 | | | 450 | 500 | 700 | 1 000 | 800 | 1 000 | 800 | | |
| | Витамин Е, мг ток. экв | 3,0 | | 4,0 | | 7,0 | 10,0 | 12,0 | 12,0 | 15,0 | 15,0 | | |
| | Витамин D, мкг | 10,0 | | | | | | | | | | | |
| Витамин К, мкг | 30 | | | 30 | 55 | 60 | 80 | 70 | 120 | 100 | | | |
| Минеральные вещества | | | | | | | | | | | | | |
| | Кальций, мг | 400 | 500 | 600 | 800 | 900 | 1 100 | 1 200 | | | | | |
| | Фосфор, мг | 300 | 400 | 500 | 700 | 800 | 1 100 | 1 200 | | | | | |

Продолжение таблицы А.1

| | | | | | | | | | | |
|-------------|------|-------|-----|-------|-------|-------|-------|------|-------|------|
| Магний, мг | 55 | 60 | 70 | 80 | 200 | 250 | 300 | 300 | 400 | 400 |
| Калий, мг | – | – | – | 400 | 600 | 900 | 1 500 | | 2 500 | |
| Натрий, мг | 200 | 280 | 350 | 500 | 700 | 1 000 | 1 100 | | 1 300 | |
| Хлориды, мг | 300 | 450 | 550 | 800 | 1 100 | 1 700 | 1 900 | | 2 300 | |
| Железо, мг | 4,0 | 7,0 | | 10,0 | | 12,0 | | 15,0 | | 18,0 |
| Цинк, мг | 3,0 | | 4,0 | 5,0 | 8,0 | 10,0 | 12,0 | | | |
| Йод, мг | 0,06 | | | 0,07 | 0,10 | 0,12 | 0,13 | 0,15 | | |
| Медь, мг | 0,5 | | 0,3 | 0,5 | 0,6 | 0,7 | 0,8 | | 1,0 | |
| Селен, мг | 0,01 | 0,012 | | 0,015 | 0,02 | 0,03 | 0,04 | | 0,05 | |
| Хром, мкг | – | – | – | 11 | 15 | | 25 | | 35 | |
| Фтор, мг | 1,0 | 1,0 | 1,2 | 1,4 | 2,0 | 3,0 | 4,0 | | 4,0 | |

*Потребности для детей первого года жизни в энергии, жирах, углеводах даны в г/кг массы тела.

**Потребности для детей первого года жизни, находящихся на искусственном вскармливании.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов питания для обучающихся в общеобразовательных организациях

Таблица Б.1 — Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов питания для обучающихся в общеобразовательных организациях

| № | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции | Итого за сутки | |
|----|---|----------------|-----------------|
| | | 7–11 лет | 12 лет и старше |
| 1 | Хлеб ржаной | 80 | 120 |
| 2 | Хлеб пшеничный | 150 | 200 |
| 3 | Мука пшеничная | 15 | 20 |
| 4 | Крупы, бобовые | 45 | 50 |
| 5 | Макаронные изделия | 15 | 20 |
| 6 | Картофель | 187 | 187 |
| 7 | Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10 % от общего количества овощей), в т. ч. томат-пюре, зелень, г | 280 | 320 |
| 8 | Фрукты свежие | 185 | 185 |
| 9 | Сухофрукты | 15 | 20 |
| 10 | Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т. ч. инстантные | 200 | 200 |
| 11 | Мясо 1-й категории | 70 | 78 |
| 12 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 30 | 40 |
| 13 | Птица (цыплята-бройлеры потрошенные — 1 кат) | 35 | 53 |
| 14 | Рыба (филе), в т. ч. филе слабо или малосоленое | 58 | 77 |
| 15 | Молоко | 300 | 350 |
| 16 | Кисломолочная пищевая продукция | 150 | 180 |
| 17 | Творог (5–9 % м.д.ж.) | 50 | 60 |
| 18 | Сыр | 10 | 15 |
| 19 | Сметана | 10 | 10 |
| 20 | Масло сливочное | 30 | 35 |
| 21 | Масло растительное | 15 | 18 |
| 22 | Яйцо, шт. | 1 | 1 |
| 23 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть | 30 | 35 |

Продолжение таблицы Б.1

| № | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции | Итого за сутки | |
|----|---|----------------|-----------------|
| | | 7–11 лет | 12 лет и старше |
| | уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) | | |
| 24 | Кондитерские изделия | 10 | 15 |
| 25 | Чай | 1 | 2 |
| 26 | Какао-порошок | 1 | 1,2 |
| 27 | Кофейный напиток | 2 | 2 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,2 | 0,3 |
| 29 | Крахмал | 3 | 4 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |
| 31 | Специи | 2 | 2 |

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Перечень сырья, не используемого для производства продуктов детского питания для детей школьного возраста. Перечень продукции, которая не должна содержаться в готовых продуктах детского питания для детей школьного возраста

1. Пищевая продукция без маркировки и/или с истекшими сроками годности и/или признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и/или поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша — «самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5 %).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9 % жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5 % и более 3,5 % жирности; кисломолочные напитки менее 2,5 % и более 3,5 % жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

ПРИЛОЖЕНИЕ Г. Рекомендации для замены продуктов и блюд при организации питания обучающихся

Таблица Г.1 — Данные для замены продуктов и блюд при организации питания обучающихся

| 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 |
| 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 |

ПРИЛОЖЕНИЕ Д. Нормативные документы

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 г. с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020 г.).

2. Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 г. № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года».

3. Указ Президента Российской Федерации от 30 января 2010 г. № 120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации».

Федеральные законы

4. Федеральный закон от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ (ред. от 2 июля 2021 г.) «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».

5. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (ред. от 2 июля 2021 г.) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

6. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ (ред. от 13 июля 2020 г.) «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

7. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ (ред. от 2 июля 2021 г.) «Об образовании в Российской Федерации».

8. Федеральный закон от 21 декабря 1996 г. № 159-ФЗ (ред. от 17 февраля 2021 г.) «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».

9. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 (ред. от 11 июня 2021 г.) «О защите прав потребителей».

10. Федеральный закон от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ (ред. от 02 июля 2021 г.) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

11. Федеральный закон от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ (ред. от 23 ноября 2020 г.) «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и/или расчетов с использованием платежных карт».

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

13. Федеральный закон от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ (ред. от 02 июля 2021 г.) «О техническом регулировании».

Нормативные акты Правительства Российской Федерации

14. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р. «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года».

Ведомственные нормативные акты

15. Приказ Роспотребнадзора от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях».

16. Письмо Роспотребнадзора от 16 мая 2007 г. № 0100/4962-07-32 «О действующих нормативных и методических документах по гигиене питания».

Технические регламенты

17. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года; утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880).

18. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей ТР ТС 023/2011 (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 882).

19. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года N 67).

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

20. Санитарные правила 2509-81 Санитарные правила для береговых рыбообрабатывающих предприятий (утв. зам. Главного Государственного санитарного врача СССР, 24.12.1981 г.).

21. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 июня 2001 г. и введен в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36).

22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ, 27.10.2020 г.).

23. ГН 2.3.3.972-00 «Гигиена питания. тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды продукции, контактирующие с пищевыми продуктами. Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Гигиенические нормативы» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 29 апреля 2000 г.).

24. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (с изменениями на 3 августа 2021 года, утвержденные решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299).

25. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания». Утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ, 28.01.2021 г.

26. СП 1.1.1058-01 (с изменениями на 27 марта 2007 года) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических

(профилактических) мероприятий». Утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ, 13.07.2001 г.

Методические рекомендации

27. Методические рекомендации 2.3.1.0253-21 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ, 22.07.2021 г.).

28. «Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ. Методические рекомендации. МР 2.3.1.1915-04» (утв. Роспотребнадзором 2 июля 2004 г.).

29. «МУК 2.3.2.721-98 Пищевые продукты и пищевые добавки определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище. Методические указания» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 15 октября 1998 г.).

30. МР 2.4.0179-20 «Методические рекомендации. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций». Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 18 мая 2020 г.

31. Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)». Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 30 декабря 2019 г.

32. МР 5.1.0096-14 «Методические рекомендации. Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП». Утверждены руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 18 декабря 2014 года.

33. ГОСТ 24297-2013 «Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля».

34. ГОСТ 31798-2012 «Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденную, подмороженную и замороженную говядину (в полутушах, четвертинах) и телятину (в тушах, полутушах) 1 и 2 категорий, полученные от молодняка КРС и телят.

35. ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». Распространяется на жилованное мясо (говядина, свинина, конина,

баранина) и обработанные субпродукты (печень, язык, сердце), замороженные в блоках.

36. ГОСТ 32273-2013 «Мясо. Оленина для детского питания. Технические условия». Распространяется на оленину в тушах и полутушах, полученную от убоя оленят и молодняка оленей.

37. ГОСТ 32734-2014 «Мясо перепелов для детского питания. Технические условия». Распространяется на мясо перепелов для детского питания (без добавленных ингредиентов).

38. ГОСТ 32752-2014 «Субпродукты, охлажденные для детского питания. Технические условия». Распространяется на обработанные мясные охлажденные субпродукты (говяжьих, свиных, бараньих, конских, оленьих - печень, язык, сердце).

39. ГОСТ 32914-2014 «Мясо сублимационной сушки для детского питания. Технические условия». Распространяется на мясо сублимационной сушки (говядина, мясо кролика, мясо цыпленка, мясо индейки).

40. ГОСТ 34122-2017 «Субпродукты птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные субпродукты птицы для детского питания (печень, сердце цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат).

41. ГОСТ 34424-2018 «Промышленность мясная. Классификация жилованного мяса при производстве мясной продукции для детского питания». Распространяется на замороженное и охлажденное жилованное мясо (говядина, телятина, в т. ч. молочная телятина, свинина, баранина, ягнятина, конина, оленина, в т. ч. от оленят).

42. ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия (с Изменением № 1)». Распространяется на остывшее, охлажденное, замороженное и глубокомороженное мясо птицы для детского питания - тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части (полутушки, четвертины передней и задней, грудки, окорочка, бедра, голени, филе, кускового мяса, кускового белого мяса, кускового красного мяса).

43. ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия (с Изменением № 1)». Распространяется на остывшее, охлажденное, замороженное и глубокомороженное мясо индейки (потрошенная тушка, полутушка, грудка, окорочок, бедро, голень, плечо, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени).

44. ГОСТ Р 54034-2010 «Мясо. Баранина и ягнятина для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденную, подмороженную и замороженную баранину от молодняка овец и ягнятину в тушах.

45. ГОСТ Р 54048-2010 «Мясо. Свинина для детского питания. Технические условия». Распространяется на парную, охлажденную, подмороженную и замороженную свинину в полутушах, полученную от молодняка свиней, для производства продуктов питания детей старше 6 мес.

46. ГОСТ Р 55335-2012 «Мясо. Конина для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденную, подмороженную и замороженную конину в полутушах и четвертинах для промышленного производства продуктов питания детей старше 6 мес.

47. ГОСТ 33933-2016 «Продукты диетического лечебного и диетического профилактического питания. Смеси белковые композитные сухие. Общие технические условия». Распространяется на смеси белковые композитные сухие, относящиеся к специализированным продуктам и произведенные на основе: белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока), изолированных соевых белков, смеси белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока) и изолированных соевых белков.

48. ГОСТ 31645-2012 «Мука для продуктов детского питания. Технические условия». Распространяется на муку, выработанную из рисовой, овсяной и гречневой круп.

49. ГОСТ 33282-2015 «Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия (с Поправкой)». Распространяется на филе рыбы мороженое в блоках и поштучно (филе с кожей, филе без кожи, филе-кусоч с кожей и без кожи).

50. ГОСТ 33633-2015 «Масло сливочное для детского питания. Технические условия». Распространяется на сливочное масло, изготовляемое из коровьего молока (для питания детей раннего возраста с массовой долей жира 82,5 %, для питания детей дошкольного и школьного возраста с массовой долей жира 82,5 %, 80,0 %, 72,5 % и 72,5 %, обогащенное витамином/витаминами).

51. ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия». Распространяется на пастеризованное, стерилизованное и ультрапастеризованное питьевое молоко, с массовой долей жира: 2,5 %, 3,0 %, 3,2 %, 3,5 %, в т. ч. обогащенное йодом и/или витамином/витаминами.

52. ГОСТ 32924-2014 «Сливки питьевые для детского питания. Технические условия». Распространяется на стерилизованные и ультрапастеризованные питьевые сливки с массовой долей жира: 10 %, 12 %, 15 % и 20 %.

53. ГОСТ 34255-2017 «Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия». Распространяется на обезжиренное, частично обезжиренное и цельное сухое молоко, получаемое из сгущенного пастеризованного обезжиренного или нормализованного, или цельного коровьего молока.

54. ГОСТ 32735-2014 «Продукты яичные жидкие охлажденные для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные жидкие яичные продукты (яичный меланж, яичный белок, яичный желток).

55. ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия». Распространяется на пастеризованное, стерилизованное и ультрапастеризованное питьевое молоко,

с массовой долей жира: 2,5 %, 3,0 %, 3,2 %, 3,5 %, в т. ч. обогащенное йодом и/или витамином/витаминами.

56. ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные натуральные полуфабрикаты из мяса птицы: мясокостные - тушка цыпленка, тушка индейки, полутушка цыпленка, полутушка индейки, четвертина передняя цыпленка, четвертина задняя цыпленка, грудка цыпленка, грудка индейки, окорочок цыпленка, окорочок индейки, бедро цыпленка, бедро индейки, голень цыпленка, голень индейки, крылышко цыпленка, плечевая часть крылышка цыпленка и плечо индейки; бескостные крупнокусковые - филе грудной части цыпленка, филе грудной части индейки, филе большое цыпленка, филе большое индейки, филе малое цыпленка, филе малое индейки, филе «Медальон», филе для стейка, окорочок цыпленка бескостный, кусковое мясо бедра цыпленка, кусковое мясо бедра индейки, кусковое мясо голени цыпленка, кусковое мясо голени индейки и кусковое мясо плеча индейки; бескостные мелкокусковые – гуляш, поджарка, азу, рагу и котлетное мясо; фаршированные - рулетики из мяса цыпленка, рулетики из мяса индейки, филе фаршированное, зразы и окорочок цыпленка фаршированный; панированные - котлета отбивная, котлета по-киевски и наггетсы.

57. ГОСТ 32750-2014 «Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания. Технические условия». Распространяется на замороженные мясные полуфабрикаты в тесте: пельмени «Детские», пельмени «Классные», пельмени «Тимка», пельмени «Тимка» с кониной, мясные палочки «Школьные», мясные палочки «Детские», хинкали «Школьные», хинкали «Школьные» из баранины, манты «Школьные» и манты «Школьные» из баранины.

58. ГОСТ 33337-2015 «Изделия кулинарные из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на кулинарные изделия из мяса птицы (для питания детей старше 1,5 лет): запеченные (старше 3 лет) — окорочок цыпленка бескостный, окорочок цыпленка бескостный с начинкой, бедро цыпленка бескостное, бедро цыпленка бескостное с начинкой, филе грудной части цыпленка (индейки), рулет из мяса цыпленка (индейки) и мясо цыпленка и/или индейки формованное; вареные — мясо тушки цыпленка (индейки) бескостное, бедро цыпленка (индейки), голень цыпленка и паштеты (старше 3 лет) из: мяса цыпленка, мяса и печени цыпленка, мяса индейки, мяса и печени индейки, печени цыпленка и/или индейки; тушеные — мясо цыпленка (индейки) в соусе, мясное ассорти в соусе, печень куриная в молочном соусе, мясо цыпленка (индейки) с сердцем, мясо цыпленка (индейки) обеденное, филе куриное с языком, мясо цыпленка (индейки) с овощами и мясо цыпленка (индейки) с рисом; паровые — котлеты из мяса цыпленка (индейки) рубленые и биточки из мяса цыпленка (индейки).

59. ГОСТ 33338-2015 «Полуфабрикаты рубленые высокой степени готовности из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные рубленые полуфабрикаты

высокой степени готовности из мяса птицы (для детей старше 1,5 лет): формованные в панировке или без — котлеты, крокеты, палочки, биточки, тефтели, фрикадельки, бифштекс, ромштекс, гамбургер и шницель; фаршированные — зразы и котлеты с начинкой; в оболочке (старше 3 лет) — колбаски из мяса птицы, колбаски субпродуктовые, котлета в тесте и сосиска в тесте.

60. ГОСТ 33611-2015 «Полуфабрикаты мясные. Фарш для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные мясные полуфабрикаты категории А - мясной фарш: «Говяжий», «Свиной», «Из говядины и свинины», «Бараний» и «Конский».

61. ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные, подмороженные и замороженные мясные кусковые бескостные полуфабрикаты: крупнокусковые бескостные из говядины - говяжья вырезка, говядина от спинно-поясничной части, говядина от тазобедренной части, говядина от лопаточной части, говядина от подлопаточной части, говядина от грудной части, котлетное мясо говяжье; порционные бескостные из говядины: медальоны говяжьи, бифштекс говяжий, лангет говяжий, антрекот говяжий, ромштекс говяжий, зразы говяжьи, говядина духовая; мелкокусковые бескостные из говядины: бефстроганов говяжий, азу говяжье, поджарка говяжья, гуляш говяжий; крупнокусковые бескостные из конины: вырезка конская, конина от спинно-поясничной части, конина от тазобедренной части, конина от лопаточной части, конина от подлопаточной части, конина от грудной части, котлетное мясо конское; порционные бескостные из конины: медальоны конские, бифштекс конский, лангет конский, антрекот конский, ромштекс конский, зразы конские, конина духовая; мелкокусковые бескостные из конины: бефстроганов конский, азу конское, поджарка конская, гуляш конский; крупнокусковые бескостные из свинины: вырезка свиная, свинина от спинно-поясничной части, свинина от тазобедренной части, свинина от лопаточной части, котлетное мясо свиное; порционные бескостные из свинины: эскалоп свиной, шницель свиной, свинина духовая; мелкокусковые: поджарка свиная, гуляш свиной; крупнокусковые бескостные из баранины: вырезка баранья, баранина от тазобедренной части, баранина от лопаточной части; порционные бескостные из баранины: эскалоп бараний, шницель бараний, баранина духовая; мелкокусковые бескостные: поджарка баранья, мясо для плова баранье, котлетное мясо баранье.

62. ГОСТ Р 55366-2012 «Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия». Распространяется на мясные рубленые полуфабрикаты для питания детей старше 1,5 лет: котлетки «Детские», биточки «Бемби» и «Маугли», тефтели «Морозко» и «Сказка», фрикадельки «Теремок» и «Колобок», кнели «Детские»; для питания детей старше 3 лет: ромштексы «Буратино», «Буратино витаминизированный», «Диетический» и «Чиполлино», бифштексы «Детский» и «Детский-вита», котлета для гамбургера «Детская», крокеты «Детские», шницели «Детский» и «Классный», котлеты «Школьные» и говяжьи «Школьные», ежики «Детские»,

зразы «Детские», котлета для гамбургера «Классная» и котлета для чизбургера «Детская», палочки «Детские», котлетки печеночные «Детские», биточки «Детские», фрикадельки «Детские», тефтели «Детские», наггетсы «Детские», люля-кебаб «Сказка», котлеты низкокалорийные «Детские», биточки низкокалорийные «Детские», тефтели низкокалорийные «Детские», фрикадельки низкокалорийные «Детские», голубцы ленивые «Детские».

63. ГОСТ Р 55790-2013 «Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые для детского питания. Технические условия». Распространяется на рубленые полуфабрикаты из мяса птицы: рубленые формованные в панировке или без - котлеты детские, котлеты школьные, котлеты куриные, котлеты особые, котлеты с яйцом, котлеты солнечногорские, крокеты школьные, крокеты куриные, крокеты с крупой, крокеты с кабачком, крокеты детские, крокеты с говядиной, палочки мясные, палочки куриные, палочки с крупой, палочки с овощами, палочки школьные, палочки с говядиной, биточки детские, биточки с яйцом, биточки школьные, биточки мясные, биточки куриные, биточки «Тотоша», биточки солнечногорские, тефтели школьные, тефтели детские, тефтели с говядиной, тефтели солнечногорские, тефтели «Тотоша», тефтели куриные, фрикадельки детские, фрикадельки «Тотоша», фрикадельки из индейки, фрикадельки школьные, «Ежики» куриные, «Ежики» детские, бифштекс «Тотоша», бифштекс школьный, ромштекс из мяса птицы, ромштекс школьный, голубцы ленивые детские, голубцы ленивые школьные, голубцы ленивые куриные, голубцы ленивые ассорти, гамбургер детский, гамбургер школьный, гамбургер куриный, шницель «Тотоша», шницель школьный, шницель солнечногорский; рубленые фаршированные: зразы школьные, зразы с сыром, зразы солнечногорские, зразы с печенью.

64. ГОСТ Р 56364-2015 «Российское качество. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые с пониженной калорийностью для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные рубленые полуфабрикаты из мяса птицы с пониженной калорийностью: рубленые формованные в панировке или без — котлеты из мяса цыплят детские, котлеты филейные школьные, котлеты из мяса индейки детские, котлеты «Тотошка», котлеты с яичным белком «Крепыш», крокеты с овощами «Смак», крокеты с крупой «Веснушка», крокеты «Крепыш», биточки с яйцом, тефтели детские, тефтели с яичным белком, тефтели филейные, фрикадельки детские, фрикадельки «Тотоша», фрикадельки школьные, голубцы ленивые детские, голубцы ленивые школьные, голубцы ленивые, голубцы ленивые ассорти, гамбургеры филейные; рубленые фаршированные — зразы школьные, зразы солнечногорские, зразы с печенью.

65. ГОСТ Р 56579-2015 «Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные мясосодержащие рубленые полуфабрикаты с массовой долей мясных ингредиентов не менее 40 %: старше 1,5 лет — биточки «Цветик» и «Маугли», тефтели с рисом, тефтели с перловкой, фрикадельки «Карапуз» и «Гномик», кнели «Детские», котлеты мясоовощные; старше 3 лет — котлета «Для гамбургера "Классная"» и котлета «Для чизбургера "Детская"», голубцы

ленивые «Детские», котлеты мясо-картофельные, биточки «Карапуз», «Гномик», «Тимка»; старше 6 лет — котлеты пониженной калорийности «Детские», биточки пониженной калорийности «Детские», тефтели пониженной калорийности «Детские», фрикадельки пониженной калорийности «Детские».

66. ГОСТ Р 58111-2018 «Полуфабрикаты в тесте замороженные из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на замороженные полуфабрикаты из мяса птицы в тесте: пельмени — «Желанные», «Классики», «Солнечногорские», «Птенчик», «Петушок», «Крепышок», «Богатырь», «Колобок», «Кроха», «Тотоша»; хинкали — из мяса цыплят, из мяса индейки, «Снежки», «Рябушка»; манты — «Атлет», «Крепыш», «Богатырь».

67. ГОСТ 32925-2014 «Кефир для детского питания. Технические условия». Распространяется на кисломолочный продукт, выработанный из цельного коровьего молока с массовой долей жира от 3,2 % до 4,0 % или из нормализованного коровьего молока с массовой долей жира 1,5 %, 2,0 %, 2,5 %, 3,0 %, 3,2 %, 3,5 %, 4,0 %.

68. ГОСТ 32927-2014 «Творог для детского питания. Технические условия». Распространяется на герметично упакованный творог с массовой долей жира — 4 %, 5 %, 9 % и 10 % и получаемый путем прессования и/или самопрессования, получаемый путем сепарирования, получаемый путем ультрафильтрации.