

УТВЕРЖДЕНО
распоряжением министерства образования
и науки Самарской области
от 16.05.2023 № 576-р

Региональный стандарт
обеспечения горячим питанием обучающихся 1 – 4 классов
образовательных организаций Самарской области

I. Введение

1. Актуальность обеспечения качества школьного питания обусловлена принятием Федерального закона 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», в котором предусмотрено бесплатное горячее питание всех обучающихся начальной школы. Возрастает ответственность образовательных организаций за организацию предоставления качественного питания, удовлетворяющего физиологические потребности детей в период пребывания в организованных коллективах.

Региональный стандарт создает в Самарской области единообразие в структуре нормативного правового обеспечения, требований по созданию технико-технологических условий с учетом экономических факторов обеспечения безопасности и качества питания и его документационного сопровождения.

Требования к обеспечению безопасности и качеству питания, установленные стандартом, являются дополняющими к выполнению обязательных требований к продукции и услугам предоставления питания обучающимся образовательных организаций, которые установлены в соответствующих нормативных правовых актов, регламентирующих организацию питания (Федеральные законы, санитарно-гигиенические нормы и правила и пр.).

Стандарт регулирует на уровне образовательных округов и

образовательных организаций вопросы, связанные с созданием необходимых условий по организации обеспечения сбалансированного, безопасного, качественного и здорового питания обучающихся образовательных организаций. Региональный стандарт применяется территориальными управлениями министерства образования и науки Самарской области, департаментами образования администраций городских округов Самара и Тольятти, образовательными организациями.

Цель регионального стандарта - совершенствование организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, осваивающих программы начального общего, основного общего, среднего общего образования, оказания методической помощи территориальными управлениями министерства образования и науки Самарской области, департаментами образования администраций городских округов Самара и Тольятти, организациям, предоставляющим услуги общественного питания в общеобразовательных организациях, руководителям и ответственным специалистам общеобразовательных организаций и предприятий общественного питания в сфере организации качественного и доступного горячего питания.

Задачи Стандарта:

создание условий для эффективного выполнения федерального законодательства и поручений Президента по обеспечению здоровым горячим питанием обучающихся начальной школы в Самарской области;

укрепление здоровья детей и подростков Самарской области на основе сбалансированного качественного питания обучающихся, выполнения принципов здорового питания, норм потребления и сбалансированности рационов;

развитие материально-технической базы пищеблоков образовательных организаций Самарской области, в том числе, путем привлечения внебюджетных средств;

постоянный мониторинг качества питания и анализ эффективности использования бюджетных средств, направляемых на питание обучающихся

Самарской области;

обеспечение доступности информации об организации питания в школах, развитие общественного контроля качества питания с участием родителей.

II. Состояние организации питания обучающихся Самарской области

В стандарте содержится комплекс требований к созданию условий безопасного, качественного и сбалансированного питания обучающихся, на основе рекомендованных норм потребления пищевых продуктов и необходимых пищевых веществ в соответствии с физиологическими потребностями организма школьника, а также формирование культуры здорового питания обучающихся.

1. Состояние нормативного правового обеспечения организации питания.

В Самарской области реализована государственная модель управления образованием: общеобразовательные организации Самарской области (за исключением городских округов Самара и Тольятти) являются государственными учреждениями.

Перечень правовых и нормативных документов по организации питания обучающихся образовательных организаций:

Вид документа	Наименование документа
Федеральные документы	
Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ	«О качестве и безопасности пищевой продукции»
Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ	«О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»
Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ	«Об образовании в Российской Федерации»
Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ	«О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»

Постановление Правительства Российской Федерации от 20.10.2021 № 1082	«Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации»
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880)	«О безопасности пищевой продукции»
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881)	«Пищевая продукция в части ее маркировки»
Постановление Правительства Российской Федерации от 22.11.2000 № 883	«Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения»
Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 № 987	«О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32	«Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (вместе с «СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 № 60833)
Региональные документы	
Закон Самарской области от 22.12.2014 № 133-ГД	«Об образовании в Самарской области»
Закон Самарской области от 16.07.2004 № 122-ГД	«О государственной поддержке граждан, имеющих детей»
Постановление Правительства Самарской области от 21.01.2015 № 6	«Об утверждении государственной программы Самарской области «Развитие образования и повышение эффективности реализации молодежной политики в Самарской области» на 2015 – 2030 годы»

<p>Постановление Самарской области от 17.02.2011 № 51</p> <p>Правительства</p>	<p>«Об установлении отдельных расходных обязательств Самарской области и утверждении Порядка определения объема и условий предоставления субсидий государственным бюджетным учреждениям Самарской области и государственным автономным образовательным учреждениям Самарской области в соответствии с абзацем вторым пункта 1 статьи 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации»</p>
<p>Постановление Самарской области от 11.02.2015 № 56</p> <p>Правительства</p>	<p>«Об утверждении государственной программы Самарской области «Строительство, реконструкция и капитальный ремонт образовательных организаций и их инфраструктуры на территории Самарской области» до 2026 года»</p>
<p>Приказ министерства образования и науки Самарской области от 03.02.2020 № 68-од</p>	<p>«Об утверждении Порядка предоставления двухразового бесплатного питания или денежной компенсации обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в государственных бюджетных образовательных учреждениях Самарской области и государственных автономных образовательных учреждениях Самарской области, реализующих основные образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательные программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, образовательные программы среднего профессионального образования по очной форме обучения, не проживающим в указанных организациях и нуждающимся в предоставлении бесплатного питания согласно заявлениям родителей (законных представителей)»</p>
<p>Муниципальные документы</p>	
<p>Постановление Администрации городского округа Самара от 11.01.2016 № 15</p>	<p>«Об утверждении порядка предоставления бесплатного питания отдельным</p>

	категориям обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений городского округа Самара»
Приказ департамента образования администрации городского округа Тольятти от 07.11.2014 № 586-пк/3.2	«Об утверждении Порядка предоставления бесплатного двухразового питания учащимся с ограниченными возможностями здоровья»
Постановлением мэрии городского округа Тольятти от 02.09.2015 № 2847-п/1	«Об утверждении Порядка предоставления дополнительных мер социальной поддержки учащимся, осваивающим образовательные программы основного общего или среднего общего образования в муниципальных образовательных учреждениях городского округа Тольятти»

Настоящий Стандарт разработан в соответствии с методическими рекомендациями «МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Поповой А.Ю. от 18.05.2020, «МР 2.4.0162-19 «Гигиена детей и подростков особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях), утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 30.12.2019, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Поповой А.Ю., «МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 02.03.2021 (вместе с «Рекомендациями по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды», «Рекомендациями по отбору суточных проб», «Рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»), санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-

эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

2. Состояние инфраструктуры, созданной в образовательных учреждениях для организации горячего питания школьников 1 – 4 классов (2022/2023 учебный год).

Таблица 1

№ п/п	Категория ОУ	Общее количество ОУ			Количество ОУ, в которых присутствуют пищеблоки		
		Всего	Число детей в них		Всего	Число детей в них	
			всего	в т.ч. детей, которым положено бесплатное горячее питание		всего	в т.ч. детей, которым положено бесплатное горячее питание
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Государственные (муниципальные) ОУ, ВСЕГО, в т.ч.:	651	335255	156605	651	335255	156605
1.1.	расположенные в городской местности	344	273832	117164	344	273832	117164
1.2.	расположенные в сельской местности, из них:	307	61423	39441	307	61423	39441
1.2.1.	малокомплектные школы	178	10526	4527	178	10526	4527

Таблица 2

№ п/п	Категория ОУ	Кол-во пищеблоков в ОО							
		Всего	из них не соответствует установленным требованиям						
			Всего	в связи с недостаточностью помещений пищеблока	в связи с недостаточным количеством технологического оборудования	в связи с износом оборудования	в связи с недостаточностью кухонной и/или столовой посуды, а также столовых	в связи с необходимостью проведения ремонтов (косметических)	в связи с необходимостью проведения реконструкции (кап.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Государственные (муниципальные) ОУ, ВСЕГО, в т.ч.:	696	0	0	0	0	0	0	0
1.1.	расположенные в городской местности	343	0	0	0	0	0	0	0
1.2.	расположенные в сельской местности, из них:	353	0	0	0	0	0	0	0
1.2.1.	малокомплектные школы	178	0	0	0	0	0	0	0

3. Информация об организации питания в образовательных учреждениях (2022/2023 учебный год).

Всего общеобразовательных организаций, реализующих программы начального общего образования (не имеющих интернат), организующих горячее питание	651	(100%)
<i>из них:</i>		
организуют питание в форме аутсорсинга (через специализированные комбинаты/предприятия школьного питания)	622	95,5%
организуют питание самостоятельно	29	4,5%

4. Информация об обеспечении бесплатным горячим питанием школьников 1–4 классов в образовательных учреждениях (2022/2023 учебный год).

№ п/п	Категория ОУ	Кол-во школьников 1-4 классов, получающих бесплатное горячее питание								
		Всего (сумма граф 4, 8)	из них обучаются в 1 смену			из них обучаются во 2 смену				
			всего (сумма граф 5-7)	кол-во детей, получающих только завтраки	кол-во детей, получающих только обеды	кол-во детей, получающих завтраки и обеды	всего (сумма граф 9-11)	кол-во детей, получающих только завтраки	кол-во детей, получающих только обеды	кол-во детей, получающих завтраки и обеды
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Государственные (муниципальные) ОУ, ВСЕГО, из них:	143471	121891	114029	2401	5461	21580	2483	18716	381
1.1.	городские школы	112724	93577	91300	567	1710	19147	2132	16775	240
1.2.	сельские школы, в т.ч.	30747	28314	22729	1834	3751	2433	351	1941	141
1.2.1.	малокомплектные школы	4501	4501	3866	0	635	0	0	0	0

5. Информация об обеспечении специализированным питанием обучающихся в образовательных учреждениях с учетом имеющихся у них заболеваний (2022/2023 учебный год).

Количество обучающихся в ОУ, нуждающихся в специализированном питании, чел.				Количество обучающихся в ОУ, обеспеченных специализированным питанием, чел.				Доля обучающихся, обеспеченных специализированным питанием от общего количества нуждающихся, %				Вовлечение в процесс приготовления специализированного питания медицинским работником по профилю «Медицинская сестра диетическая»	
Всего	из них школьники:			Всего	из них школьники:			Всего	из них школьники:			потребность, ед.	фактическое наличие, ед.
	1-4 классов	5-9 классов	10-11 классов		1-4 классов	5-9 классов	10-11 классов		1-4 классов	5-9 классов	10-11 классов		
539	297	141	101	539	297	141	101	101	100	100	100	0	0

6. Потребность в основных пищевых веществах, ассортимент продуктов, рационы питания обучающихся.

Питание обучающихся образовательных организаций осуществляется посредством реализации основного меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований (п. 8.1.2, приложения №№ 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускается.

Количество пищевых продуктов, необходимое для потребления школьниками в период пребывания в образовательной организации Самарской области рассчитан на каждый прием пищи: при одноразовом питании – это завтрак или обед; при двухразовом питании – это завтрак и обед, или обед и полдник; при трехразовом питании – это завтрак, обед и полдник (на основании данных СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии (на основании данных таблицы 3 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Распределение потребности в пищевых веществах по приемам пищи, в %			
		Одноразовое питание		2-х разовое питание	3-х разовое питание
		завтрак	обед		
Завтрак	20 – 25	20	-	20	20
Обед	30 – 35	-	30	30	30
Полдник	10 – 15	-	-	-	10
Всего за период пребывания в школе	60-75	20	30	50	60

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 11 лет (пример на основе минимального порога доли суточной потребности в пищевых веществах и энергии)

Таблица 1

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Нормы (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)	В период пребывания в образовательной организации				
			На основании данных таблицы 3 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20			Общее количество при приеме пищи	
			завтрак (20%)	обед (30%)	полдник (10%)	2-х разовом (50%)	3-х разовом (60%)
1	Хлеб ржаной	80	16	24	8	40	48
2	Хлеб пшеничный	150	30	45	15	75	90
3	Мука пшеничная	15	3	4,5	1,5	7,5	9
4	Крупы, бобовые	45	9	13,5	4,5	22,5	27
5	Макаронные изделия	15	3	4,5	1,5	7,5	9
6	Картофель	187	37,4	56,1	18,7	93,5	112,2
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	56	84	28	140	168
8	Фрукты свежие	185	37	55,5	18,5	92,5	111

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Нормы (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)	В период пребывания в образовательной организации					
			на основании данных таблицы 2 приложения № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	На основании данных таблицы 3 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20			Общее количество при приеме пищи	
				завтрак (20%)	обед (30%)	полдник (10%)	2-х разовом (50%)	3-х разовом (60%)
9	Сухофрукты	15	3	4,5	1,5	7,5	9	
10	Соки плодовоовощные, витаминизированные, в т.ч. инстантные напитки	200	40	60	20	100	120	
11	Мясо 1-й категории	70	14	21	7	35	42	
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	6	9	3	15	18	
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	7	10,5	3,5	17,5	21	
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	11,6	17,4	5,8	29	34,8	
15	Молоко	300	60	90	30	150	180	
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	30	45	15	75	90	
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	10	15	5	25	30	
18	Сыр	10	2	3	1	5	6	
19	Сметана	10	2	3	1	5	6	
20	Масло сливочное	30	6	9	3	15	18	
21	Масло растительное	15	3	4,5	1,5	7,5	9	
22	Яйцо, шт.	1	0,2	0,3	0,1	0,5	0,6	
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	6	9	3	15	18	
24	Кондитерские изделия	10	2	3	1	5	6	
25	Чай	1	0,2	0,3	0,1	0,5	0,6	
26	Какао-порошок	1	0,2	0,3	0,1	0,5	0,6	

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Нормы (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)	В период пребывания в образовательной организации					
			на основании данных таблицы 2 приложения № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	На основании данных таблицы 3 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20			Общее количество при приеме пищи	
				завтрак (20%)	обед (30%)	полдник (10%)	2-х разовом (50%)	3-х разовом (60%)
27	Кофейный напиток	2	0,4	0,6	0,2	1	1,2	
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,04	0,06	0,02	0,1	0,12	
29	Крахмал	3	0,6	0,9	0,3	1,5	1,8	
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	0,6	0,9	0,3	1,5	1,8	
31	Специи	2	0,4	0,6	0,2	1	1,2	

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 12 лет и старше (пример на основе минимального порога доли суточной потребности в пищевых веществах и энергии

Таблица 2

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Нормы (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)	В период пребывания в образовательной организации					
			на основании данных таблицы 2 приложения № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	На основании данных таблицы 3 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20			Общее количество при приеме пищи	
				завтрак (20%)	обед (30%)	полдник (10%)	2-х разовом (50%)	3-х разовом (60%)
1	Хлеб ржаной	120	24	36	12	60	72	
2	Хлеб пшеничный	200	40	60	20	100	120	
3	Мука пшеничная	20	4	6	2	10	12	
4	Крупы, бобовые	50	10	15	5	25	30	
5	Макаронные изделия	20	4	6	2	10	12	
6	Картофель	187	37,4	56,1	18,7	93,5	112,2	
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-поре, зелень, г	320	64	96	32	160	192	
8	Фрукты свежие	185	37	55,5	18,5	92,5	111	

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Нормы (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)	В период пребывания в образовательной организации					
			на основании данных таблицы 2 приложения № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	На основании данных таблицы 3 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20			Общее количество при приеме пищи	
				завтрак (20%)	обед (30%)	полдник (10%)	2-х разовом (50%)	3-х разовом (60%)
9	Сухофрукты	20	4	6	2	10	12	
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	40	60	20	100	120	
11	Мясо I-й категории	78	15,6	23,4	7,8	39	46,8	
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	8	12	4	20	24	
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - I кат)	53	10,6	15,9	5,3	26,5	31,8	
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	77	15,4	23,1	7,7	38,5	46,2	
15	Молоко	350	70	105	35	175	210	
16	Кисломолочная пищевая продукция	180	36	54	18	90	108	
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	60	12	18	6	30	36	
18	Сыр	15	3	4,5	1,5	7,5	9	
19	Сметана	10	2	3	1	5	6	
20	Масло сливочное	35	7	10,5	3,5	17,5	21	
21	Масло растительное	18	3,6	5,4	1,8	9	10,8	
22	Яйцо, шт.	1	0,2	0,3	0,1	0,5	0,6	
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	35	7	10,5	3,5	17,5	21	
24	Кондитерские изделия	15	3	4,5	1,5	7,5	9	
25	Чай	2	0,4	0,6	0,2	1	1,2	
26	Какао-порошок	1,2	0,24	0,36	0,12	0,6	0,72	

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Нормы (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)	В период пребывания в образовательной организации					
			на основании данных таблицы 2 приложения № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	На основании данных таблицы 3 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20			Общее количество при приеме пищи	
				завтрак (20%)	обед (30%)	полдник (10%)	2-х разовом (50%)	3-х разовом (60%)
27	Кофейный напиток	2	0,4	0,6	0,2	1	1,2	
28	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,06	0,09	0,03	0,15	0,18	
29	Крахмал	4	0,8	1,2	0,4	2	2,4	
30	Соль пищевая поваренная йодированная	5	1	1,5	0,5	2,5	3	
31	Специи	2	0,4	0,6	0,2	1	1,2	

Количество пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ, необходимых для удовлетворения физиологических потребности обучающихся Самарской области в период пребывания в образовательной организации рассчитано на каждый прием пищи при одноразовом, двухразовом и трехразовом питании.

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах для детей от 7 до 11 лет (пример на основе минимального порога доли суточной потребности в пищевых веществах и энергии)

Таблица 1

Показатели	В период пребывания в образовательной организации				
	На основании данных таблицы 1 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20			Общее количество при приеме пищи	
	завтрак	обед	полдник	2-х разовом (50%)	3-х разовом (60%)
белки (г/сут)	15,4	23,1	7,7	38,5	46,2
жиры (г/сут)	15,8	23,7	7,9	39,5	47,4
углеводы (г/сут)	67	100,5	33,5	167,5	201
энергетическая ценность (ккал/сут)	470	705	235	1175	1410

Показатели	В период пребывания в образовательной организации				
	На основании данных таблицы 1 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20			Общее количество при приеме пищи	
	завтрак	обед	полдник	2-х разовом (50%)	3-х разовом (60%)
витамин С (мг/сут)	12	18	6	30	36
витамин В1 (мг/сут)	0,24	0,36	0,12	0,6	0,72
витамин В2 (мг/сут)	0,28	0,42	0,14	0,7	0,84
витамин А (рет. экв/сут)	140	210	70	350	420
витамин D (мкг/сут)	2	3	1	5	6
кальций (мг/сут)	220	330	110	550	660
фосфор (мг/сут)	220	330	110	550	660
магний (мг/сут)	50	75	25	125	150
железо (мг/сут)	2,4	3,6	1,2	6	7,2
калий (мг/сут)	220	330	110	550	660
йод (мг/сут)	0,02	0,03	0,01	0,05	0,06
селен (мг/сут)	0,006	0,009	0,003	0,015	0,018
фтор (мг/сут)	0,6	0,9	0,3	1,5	1,8

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах для детей старше 12 лет (пример на основе минимального порога доли суточной потребности в пищевых веществах и энергии)

Таблица 2

Показатели	В период пребывания в образовательной организации				
	На основании данных таблицы 1 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20			Общее количество при приеме пищи	
	завтрак	обед	полдник	2-х разовом (50%)	3-х разовом (60%)
белки (г/сут)	18	27	9	45	54
жиры (г/сут)	18,4	27,6	9,2	46	55,2
углеводы (г/сут)	76,6	114,9	38,3	191,5	229,8

Показатели	В период пребывания в образовательной организации				
	На основании данных таблицы 1 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20			Общее количество при приеме пищи	
	завтрак	обед	полдник	2-х разовом (50%)	3-х разовом (60%)
энергетическая ценность (ккал/сут)	544	816	272	1360	1632
витамин С (мг/сут)	14	21	7	35	42
витамин В1 (мг/сут)	0,28	0,42	0,14	0,7	0,84
витамин В2 (мг/сут)	0,32	0,48	0,16	0,8	0,96
витамин А (рет. экв/сут)	180	270	90	450	540
витамин D (мкг/сут)	2	3	1	5	6
кальций (мг/сут)	240	360	120	600	720
фосфор (мг/сут)	240	360	120	600	720
магний (мг/сут)	60	90	30	150	180
железо (мг/сут)	3,6	5,4	1,8	9	10,8
калий (мг/сут)	240	360	120	600	720
йод (мг/сут)	0,02	0,03	0,01	0,05	0,06
селен (мг/сут)	0,01	0,015	0,005	0,025	0,03
фтор (мг/сут)	0,8	1,2	0,4	2	2,4

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

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

энергетическая ценность (калорийность) блюд;

фактическое содержание в блюдах основных пищевых веществ и их соотношение в соответствии с нормами;

содержание витаминов, макро- и микроэлементов;
фактическое потребление пищевых продуктов на основе рационов питания и соответствие нормам;
масса (объем) порции готовых блюд и соответствие выхода кулинарной продукции;
объем порций по приемам пищи (завтрак, обед, полдник) и в общей сумме потребления рациона питания;
нормы вложения пищевых продуктов при производстве кулинарной продукции.

7. Техничко-технологические условия по обеспечению производства безопасного и качественного питания обучающихся

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

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

Для характеристики помещений и оборудования пищеблоков в каждой образовательной организации составляется Технологический паспорт пищеблока столовой по форме, согласно приложению 1 к настоящему стандарту.

Необходимый перечень производственно-технологического оборудования рекомендован для пищеблоков образовательных организаций в соответствии с

приложением 2 к настоящему стандарту.

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

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

Структура Программы производственного контроля на основе принципов ХАССП представлена в приложении 3 к настоящему стандарту.

8. Создание условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за питанием обучающихся (методические рекомендации).

В соответствии со ст. 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», образовательная организация гарантирует обучающимся охрану здоровья и безопасность. Родители (законные представители) обучающихся являются участниками образовательного процесса. Взаимодействие родительской общественности с образовательной организацией по вопросам осуществления контроля за качеством организации питания расширяет и оптимизирует показатели общего мониторинга качества питания обучающихся.

Задачи родительского контроля за организацией питания детей – повышение качества и эффективности организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях путем привлечения внимания родителей (законных представителей), выявление пищевых предпочтений и их корректировка с целью формирования у обучающихся навыков здорового питания, подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания в каждой конкретной образовательной организации.

Важнейший аспект родительского контроля – выявление степени удовлетворенности детей и их родителей (законных представителей) качеством организации питания обучающихся.

Для организации эффективного родительского контроля школьного

питания необходимо создать условия для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в образовательных организациях.

В соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 «Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации, порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в помещения для приема пищи, должен быть регламентирован локальным нормативным актом образовательной организации.

Этапы проведения мероприятий по созданию условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в образовательных организациях

Образовательная организация разрабатывает порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи. Разработка Порядка, обеспечивающего гарантию охраны здоровья и безопасности обучающихся, находится в компетенции образовательной организации и может включать дополнительные требования, не противоречащие правовым нормам Российской Федерации.

Прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающегося, изъявивших желание участвовать в мониторинге питания ведет образовательная организация. Ответ образовательной организации на обращение родителя по участию необходимо направить в возможно короткие сроки, предпочтительно не позднее 5 рабочих дней.

При Управляющих советах образовательных организаций или Советах родителей на основании и в соответствии с локально-нормативными актами образовательной организации формируется родительская комиссия по контролю за качеством организации питания. Совместно с родителями в состав

таких комиссий могут входить представители образовательной организации, организаторы питания, независимые эксперты. Работа данных комиссий должна быть построена с соблюдением санитарных условий.

Образовательная организация утверждает/согласовывает положение, график работы и формы актов проверки/чек-листы/анкеты комиссии по контролю за качеством организации. питания.

Образовательная организация обеспечивает информационную доступность для широкого круга родительской общественности освещения итоговых результатов мониторинга.

Образовательная организация проводит мероприятия по предложениям членов комиссий и родителей (законных представителей), направленных на улучшение системы организации питания обучающихся.

Проведение мониторинга.

Проведение мониторинга качества организации питания с участием родителей (законных представителей) обучающихся осуществляется в соответствии и на основании МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 в порядке, установленном локально-нормативным актом образовательной организации, при сопровождении ответственного представителя образовательной организации. Количество членов комиссии, при одновременном посещении помещения для приема пищи, не должно нарушать режима питания обучающихся.

Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга качества питания обучающихся могут:

задавать ответственному представителю образовательной организации и представителю организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;

запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;

запрашивать сведения о качестве и безопасности поступающей продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;

участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду

здорового питания.

Родители (законные представители) обучающихся должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные образовательной организацией.

Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга организации питания не должны:

проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;

отвлекать обучающихся во время приема пищи;

находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем образовательной организации;

производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» как «персональные данные».

В ходе проведения мониторинга члены комиссии заполняют свои оценочные листы (чек-листы), на основании которых члены комиссии составляют акт проверки по результату мониторинга.

По результату мониторинга организации питания члены комиссии составляют отчет с рекомендациями и предложениями (в пределах полномочий комиссии) в адрес образовательной организации, докладывают о результатах мониторинга на заседании комиссии, вносят предложения и замечания, направляют протокол заседания комиссии в Управляющий совет (при наличии), в адрес администрации образовательной организации.

Порядок допуска родителей (законных представителей)
несовершеннолетних обучающихся в образовательные организации для
проведения мониторинга качества питания

Родителю (законному представителю) обучающегося, изъявившему желание участвовать в мониторинге питания, необходимо:

заблаговременно уведомить об этом письменно или в форме электронного обращения руководителя образовательной организации;

войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать разовое/периодическое участие в составе указанной комиссии по решению Управляющего совета или совета родителей (законных представителей) обучающихся; или согласовать индивидуальное посещение помещения для приема пищи по вопросу, относящемуся к питанию своего ребенка;

в соответствии с временными методическими рекомендациями «Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», при каждом посещении в составе комиссии по контролю за организацией питания или при индивидуальном посещении соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, в соответствии с нормативными и методическими документами по борьбе с новой коронавирусной инфекцией, в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в регионе Российской Федерации в определенный период;

применять при проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещениях приема пищи санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки). Специальная одежда и средства индивидуальной защиты предоставляются образовательной организацией.

III. Управление организацией питания

1. Управление организацией питания на уровне образовательной организации

Управление организацией питания обучающихся на уровне образовательной организации включает планирование деятельности, выполнение процессов деятельности, контроль и мониторинг выполнения процессов организации питания, анализ результатов выполнения процессов.

Примерный перечень нормативных документов, которые разрабатываются в образовательной организации

№ п/п	Наименование документа
1.	Положение о школьной столовой
2.	Положение об организации горячего питания
3.	Положение об организации питьевого режима
4.	Положение о бракеражной комиссии
5.	Положение о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания
6.	Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся
7.	Технологический паспорт пищеблока
8.	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
9.	Примерное (циклическое) меню по возрастным группам и сезонности
10.	Ежедневное меню
11.	Программа мероприятий по воспитанию культуры правильного питания на основе принципов здорового питания
12.	Приказ об организации питания с указанием ответственного лица
13.	Приказ о создании бракеражной комиссии
14.	Приказ по утверждению графика приема пищи
15.	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока и столовой
16.	План проведения профилактических и технологических осмотров оборудования
17.	План технологического переоснащения пищеблока столовых с учетом модели предоставления питания
18.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)
19.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
20.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
	...

Чек-лист, используемый при проведении анализа официальных сайтов общеобразовательных организаций (в том числе СКОУ, школ-интернатов) в части размещения информации по питанию

<i>Наличие информации</i>
Территориальное управление
Наименование образовательной организации
Ф.И.О. руководителя образовательной организации
Ф.И.О. ответственного за питание в образовательной организации

Электронная почта образовательной организации
Раздел «Питание» или подраздел «Организация питания» на сайте образовательной организации
Телефоны муниципальных, региональных, федеральных «горячих линий» по вопросам организации питания
Контактная информация о лице, ответственном в данном образовательном учреждении за организацию питания обучающихся
Информация о юридических лицах и индивидуальных предпринимателях, оказывающих услуги по организации питания с контактными данными
Информация о юридических лицах и индивидуальных предпринимателях, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье с контактными данными
Утвержденное примерное меню (по сезонам в соответствии с возрастной категорией обучающихся)
Меню ежедневного горячего питания (в формате excel)
Диетическое меню для обучающихся, требующих индивидуального подхода в организации питания (при наличии у детей заболеваний)
Информация по выполнению контрактных обязательств по качеству и безопасности поставляемых пищевых продуктов/информация об организаторе питания либо поставщике продовольственной продукции и сырья с указанием контактных данных
Нормативные правовые акты по организации питания (локальные, муниципальные, региональные, федеральные, в том числе по организации питания отдельных категорий обучающихся (приказы, положения, методические рекомендации, правила и т.д.))
График приема пищи
График выдачи готовых блюд с пищеблока (при наличии)
Режим питания
Родительский контроль за организацией питания детей и проводимыми мероприятиями с участием родительского контроля (положение, акты проверок, информация о сроках проведения проверок и их количество)
Удовлетворенность питанием обучающихся и родителей (проведение мониторингов и их публикация на официальном сайте)
Материалы просветительской направленности по вопросам здорового питания детей (брошюры и т.п.) с целью формирования культуры питания
Мероприятия с участием родительской общественности по вопросам питания обучающихся
Информация о результатах выездных контрольных мероприятий (с предложениями по устранению выявленных проблем)
Формы обратной связи для родителей обучающихся и ответы на вопросы родителей по питанию.

IV. Обеспечение мероприятий по формированию культуры здорового питания

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

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

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

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

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

консультативная – уметь находить методы эффективного воздействия на ребёнка;

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

В образовательных организациях рекомендуется использовать разнообразные формы взаимодействия с семьей.

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

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

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

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

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к региональному стандарту
обеспечения горячим питанием
обучающихся 1 – 4 классов
образовательных организаций
Самарской области

Примерная структура технологического паспорта пищеблока
образовательной организации

ПАСПОРТ

пищеблока _____

(наименование образовательной организации)

Адрес месторасположения _____

Телефон _____ эл. почта _____

1. Общие сведения об образовательной организации _____

2. Ответственный за питание обучающихся _____

3. Численность педагогического коллектива _____

4. Количество классов по уровням образования

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего, чел.	В том числе льготной категории, чел.

5. Охват горячим питанием

5.1. Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	1 – 4 классы			
	в том числе учащиеся льготных категорий			
2	5 – 9 классы			
	в том числе учащиеся льготных категорий			
3	10 – 11 классы			
	в том числе учащиеся льготных категорий			
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

5.2. Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	1 – 4 классы			
	в том числе учащиеся льготных категорий			
2	5 – 9 классы			
	в том числе учащиеся льготных категорий			
3	10 – 11 классы			
	в том числе учащиеся льготных категорий			
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

6. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	
Оператор питания, наименование (в случае аутсорсинга)	
Адрес местонахождения	
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	

Контактные данные: тел., эл.почта	
Дата заключения контракта (в случае аутсорсинга)	
Длительность контракта (в случае аутсорсинга)	

7. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	
Условия использования транспорта	

8. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники)
Отопление	(централизованное, собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, другие)
Вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная)

9. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

10. Материально-техническое оснащение пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещений м ²

11. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	дата начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования

Указать перечень недостающего оборудования для каждого цеха в отдельной таблице.

12. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, _____ площадь м ²			
		Количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	Количество посадочных мест

13. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений
		площадь, м ² , количество единиц оборудования для бытовых целей

14. Характеристика штата работников пищеблоков

№ п/п	Наименование должностей	Количество ставок	Укомплектованность	Базовое образование	Квалификационный разряд	Стаж работы	Наличие медкнижки

15. Форма организации питания обучающихся (предварительное накрытие, самообслуживание, шведский стол, меню по выбору): _____

16. Перечень нормативных и технологических документов:

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

к региональному стандарту
обеспечения горячим питанием
обучающихся 1 – 4 классов
образовательных организаций
Самарской области

Рекомендуемый минимальный перечень
оборудования производственных помещений пищеблоков
образовательных организаций

Наименование производственного помещения	Оборудование
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 или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
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
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, хлебрезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф или пароконвектомат, электропривод для готовой продукции, электрокотел, 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 кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), 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

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
к региональному стандарту
обеспечения горячим питанием
обучающихся 1 – 4 классов
образовательных организаций
Самарской области

Примерная программа производственного контроля учитываются процедуры системы контроля качества и безопасности продукции, основанной на принципах ХАССП

Сведения о субъекте деятельности:

- наименование;
- адрес места регистрации;
- ИНН, ОГРН;
- контактные данные (номер телефона, адрес электронной почты, факс и иные)

Сведения о производственном объекте:

- наименование;
- адрес места нахождения;
- ФИО ответственного лица за организацию производственного контроля и дата утверждения программы производственного контроля для указанного объекта, в соответствии с которой осуществляется производственный контроль.

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке, и аттестации.

Перечень форм и типовые бланки учета и отчетности, связанной с осуществлением производственного контроля.

Перечень ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов, уполномоченных на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора).

Контроль за соблюдением требований при обращении с отходами, включая стоки.

Рекомендуемая типовая программа организации производственного контроля за безопасностью пищевой продукции в предприятиях общественного питания, пищевой промышленности с указанием объектов, параметров контроля, периодичности контроля, ответственных лиц, нормативных документов*

№ п/п	Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой сторонней организации
1) Сырье, продукция, упаковка, материалы:					
1а	Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов	Продовольственное сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка условий транспортирования и сроков годности	- каждая партия	Ответственное должностное лицо предприятия
			- наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации	- каждая партия	Ответственное должностное лицо предприятия
			- наличие маркировки (транспортной, потребительской, маркировка безопасности упаковки)	- каждая партия	Ответственное должностное лицо предприятия
			- оценка состояния упаковки (целостность) - транспортной, потребительской	- каждая партия	Ответственное должностное лицо предприятия
			- оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований, предоставляемых поставщиком)	- при наличии (в соответствии с договором поставки)	Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория
			- оценка качества и безопасности путем проведения собственных лабораторных исследований	- при наличии сомнений в доброкачественности и безопасности	
1б	Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- условия хранения пищевой продукции	- ежедневно с регистрацией в журнале	Ответственное должностное лицо предприятия
			- оценка маркировки, сроков годности	- ежедневно	
			- оценка состояния упаковки	- ежедневно	

			- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)	- ежедневно	
			- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	- при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции	производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория
I в	Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства (растаривание и иные операции)	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка соблюдения сроков годности и условий хранения	- каждая партия	Ответственное должностное лицо предприятия
			- оценка состояния упаковки	- ежедневно	
			- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)	- ежедневно	
			- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	- при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции - каждая партия	Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория
I г	Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции	Объект контроля - продовольственное сырье и пищевая продукция на определенном этапе технологического процесса в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- параметры контроля (температура, влажность, физико-химические показатели и иные) в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- периодичность контроля в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	Ответственное должностное лицо предприятия Производственная лаборатория предприятия Привлекаемая аккредитованная лаборатория
I д	Контроль качества и безопасности готовой пищевой продукции	Готовая продукция	- проведение лабораторных исследований готовой продукции по показателям:		
			1) органолептическим	1) каждая партия с регистрацией в журнале	Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная
			2) физико-химическим, включая показатели,	2-4) в зависимости от вида выпускаемой	

			характеризующие фальсификацию 3) микробиологическим 4) санитарно-химическим 5) паразитологическим 6) радиологическим	продукции, категории риска продукции и/или объемов выпускаемой продукции	лаборатория
1е	Контроль на этапе хранения готовой пищевой продукции	Готовая продукция	- оценка условий хранения (температура, влажность, световой режим) - оценка сроков годности готовой продукции - оценка состояния упаковки готовой продукции	- ежедневно каждая партия с регистрацией в журнале	Ответственное должностное лицо предприятия
1ж	Контроль на этапе транспортирования пищевой продукции (в случае транспортировки собственными транспортными средствами)	Готовая продукция, транспортное средство	- наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации	- каждая партия	Ответственное должностное лицо предприятия
			- оценка условий хранения при транспортировке и сроков годности - оценка состояния упаковки, в т.ч. транспортной	- каждая партия	
			- визуальная оценка технического состояния и санитарного содержания транспортного средства, позволяющая соблюдать условия хранения и целостность упаковки при транспортировке	- каждая партия	
2)					
2а	Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	- визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля	- перед началом работы	Ответственное должностное лицо предприятия
			- визуальная оценка состояния производственного инвентаря	- перед началом работы	Ответственное должностное лицо предприятия
			- оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля	- согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по	Ответственное должностное лицо предприятия и/или по договору со специализированной организацией

				эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования - ежедневно	
3)	Санитарно-техническое состояние производственных помещений:				
3а	Контроль за функционированием инженерных систем	- вентиляция и кондиционирование - водоснабжение - водоотведение - освещение	- визуальная оценка исправности инженерных систем - оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание	- ежедневно перед началом работы - согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров	Ответственное должностное лицо предприятия/или специализированная организация по договору
3б	Контроль за состоянием внутренней отделки помещений	Состояние поверхностей пола, стен и потолка производственных помещений	визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка	- ежедневно перед началом работы	Ответственное должностное лицо предприятия
4)	Санитарно-эпидемиологический режим				
4а	Качество используемой воды	Вода питьевая	Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели: - микробиологические - санитарно-химические - физико-химические - радиологические	- не реже 1 раза в квартал - не реже 1 раза в 6 месяцев - не реже 1 раза в квартал - не реже 1 раза в квартал	Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория
4б	Качество моющих и	Моющие и	- визуальная оценка	- перед	Ответственное

	дезинфицирующих средств	дезинфицирующие средства	<p>применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности</p> <p>- визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям</p> <p>- лабораторный контроль качества дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества)</p>	<p>использованием</p> <p>- перед использованием</p> <p>- 2 раза в год</p>	<p>должностное лицо предприятия</p> <p>Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория</p>
4в	Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал	<p>- тест-системы по оценке качества мойки и дез. обработки</p> <p>- лабораторный контроль смывов (БГКП, сальмонеллы, листерии, стафилококк, иерсинии, яйца гельминтов и цисты патогенных простейших) с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала</p>	<p>- при использовании в соответствии с инструкцией</p> <p>- ежемесячно не менее 10 смывов на БГКП и 5 смывов на яйца гельминтов и цисты патогенных простейших; - ежемесячно не менее 5 смывов с учетом технологического процесса производства (изготовления) пищевой продукции: обработка и переработка мяса - сальмонеллы и листерии, кондитерское производство - стафилококк, обработка и переработка овощей, мукомольно-крупяных - Иерсинии</p>	<p>Ответственное должностное лицо</p> <p>Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория</p>
4г	Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении	<p>- оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров</p> <p>- оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных</p>	<p>- при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью</p> <p>- ежедневно до начала работы с регистрацией в</p>	<p>Ответственное должностное лицо предприятия</p>

	которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией	заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых	журнале
		- опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника	- ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале
		- визуальный контроль за качеством обработки рук	- ежедневно до начала работы и в течение смены
		- оценка состояния спецодежды и санитарной одежды	- ежедневно до начала работы и в течение смены

* Программа производственного контроля является неотъемлемой частью разработанной на предприятии документации по системе менеджмента обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП в соответствии с требованиями статей 10, 11 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).