



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧУКОТСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА

П Р И К А З

от 30.04.2021 г.

№ 01-21/280

г. Анадырь

Об утверждении Единого регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся образовательных организаций Чукотского автономного округа

В целях совершенствования организации питания обучающихся государственных и муниципальных образовательных организаций Чукотского автономного округа, оказания методической помощи органам местного самоуправления, осуществляющим управление в сфере образования, образовательным организациям по вопросам организации качественного и доступного горячего питания и в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Единый региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся образовательных организаций Чукотского автономного округа согласно приложению к настоящему приказу.

2. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на Управление общего, дополнительного образования и воспитательной работы Департамента образования и науки Чукотского автономного округа (Пуртов И.М.).

Начальник Департамента

А.Г. Боленков

**Единый региональный стандарт
оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся
образовательных организаций Чукотского автономного округ**

1. Общие положения

1.1. Настоящий Единый региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся образовательных организаций Чукотского автономного округа (далее – Стандарт) представляет собой совокупность требований к:

- организация питания обучающихся в образовательных организациях;
- требования к организации и качеству питания;
- требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов;
- требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала;
- обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся.

1.2. Настоящий Стандарт разработан с целью совершенствования организации питания обучающихся государственных и муниципальных образовательных организаций Чукотского автономного округа, оказания методической помощи органам местного самоуправления, осуществляющим управление в сфере образования, образовательным организациям по вопросам организации качественного и доступного горячего питания.

1.3. Стандарт обеспечивает:

- информирование всех заинтересованных участников организации качественного и доступного горячего питания о состоянии системы организации питания обучающихся, эффективном опыте по организации питания, типичных ошибках и путях их преодоления, о нормативных правовых и локальных актах по организации питания;
- оказание методической помощи по разработке и реализации региональной модели организации качественного и доступного горячего питания.

1.4. Цели и задачи Стандарта:

- 1) обеспечение безопасности, качества и доступности горячего питания в образовательных организациях Чукотского автономного округа;
- 2) установление унифицированных требований к организации питания обучающихся в образовательных организациях Чукотского автономного округа;
- 3) использование единой нормативной базы при организации качественного и доступного горячего питания.

1.5. Основными принципами при разработке Стандарта являются:

- 1) оптимизация обязательных требований к организации питания обучающихся в образовательных организациях, требований к безопасности, качеству, доступности питания в образовательных организациях;
- 2) повышение роли и ответственности товаропроизводителей и поставщиков продуктов питания для обеспечения качества и доступности питания;
- 3) развитие государственно-частного партнерства.

1.6. Стандарт формирует основу для разработки региональных, муниципальных программ и планов в сфере питания в образовательных организациях, совершенствования организации систем управления, установления

обязательных требований, относящихся к компетенции соответствующих органов управления и руководителей образовательных организаций.

1.7. Перечень актуальных нормативных правовых актов в сфере организации качественного и доступного горячего питания:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Методические рекомендации от 18.05.2020 г. МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека);

- Методические рекомендации от 18.05.2020 г. МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека);

- Методические рекомендации от 02.03.2021 г. № МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека);

- Распоряжение Правительства Чукотского автономного округа от 12 августа 2019 года № 346-рп «Об утверждении Региональной программы «Организация питания воспитанников и обучающихся образовательных организаций, входящих в Чукотский (надмуниципальный) образовательный округ» (с изменениями и дополнениями);

- Постановление Правительства Чукотского автономного округа от 3 сентября 2019 года № 421 «Об утверждении Положения об обеспечении бесплатным питанием обучающихся образовательных организаций, входящих в Чукотский (надмуниципальный) образовательный округ»;

- Постановление Правительства Чукотского автономного округа от 3 сентября 2019 года № 422 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных организациях, входящих в Чукотский (надмуниципальный) образовательный округ»;

- Распоряжение Правительства Чукотского автономного округа от 29 июня 2020 года № 260-рп «Об утверждении Перечня мероприятий («дорожной карты») по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательных организациях Чукотского автономного округа»;

- Постановление Правительства Чукотского автономного округа от 21 июня 2020 года № 445 «Об утверждении стоимости горячего питания в день на одного обучающегося по программам начального общего образования»;

- Постановление Правительства Чукотского автономного округа от 28 декабря 2020 года № 595 «Об утверждении методики формирования нормативов финансового обеспечения образовательной деятельности образовательных организаций, входящих в Чукотский (надмуниципальный) образовательный округ, на 2021 год и на плановый период 2022 и 2023 годов»;

- приказ Департамента образования и науки Чукотского автономного округа №01-21/339 от 31.08.2020 г. «О Порядке организации бесплатного горячего

питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях Чукотского автономного округа»;

- приказ Департамента образования и науки Чукотского автономного округа №01-21/114 от 03.03.2021 г. «О Рабочей группе по координации вопросов, связанных с организацией горячего питания в образовательных организациях Чукотского автономного округа».

2. Организация питания обучающихся в образовательных организациях

2.1. В образовательной организации должны быть созданы условия для организации питания 100% обучающихся, посещающих образовательную организацию.

2.2. Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно образовательной организацией с учетом мнения родителей (законных представителей) учащихся, а также сложившихся условий на рынке предоставления услуг по организации горячего питания.

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

2.4. Обучающиеся образовательных организаций обеспечиваются горячим питанием с учетом продолжительности и режима работы образовательной организации: одноразовое горячее питание, двухразовое горячее питание, трехразовое горячее питание, многоразовое горячее питание.

2.5. Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и соответствовать установленным требованиям действующих санитарных правил и нормативов, методических рекомендаций.

Обед должен включать горячее первое, второе блюдо и напиток, ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и соответствовать установленным требованиям действующих санитарных правил и нормативов, методических рекомендаций.

2.6. Для реализации принципов здорового питания необходимо учитывать возрастные особенности обучающихся и их здоровья.

2.7. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом сезонности, калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для нормального роста и развития обучающихся.

При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд) в соответствии с требованиями действующих санитарных правил и нормативов, методических рекомендаций.

2.8. Энергетическая ценность блюд должна соответствовать требованиям действующих санитарных правил и нормативов. При разработке меню рекомендуется включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

2.9. Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых технологических картах. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд.

Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам в

соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов, методических рекомендаций.

2.10. Модель организации питания в образовательных организациях должна соответствовать технологическим процессам, которые закладывались при проектировании и создании либо модернизации пищеблока (полный цикл, доготовочный, раздаточный).

Модель организации питания в образовательных организациях должна соответствовать процессам работы образовательной организации (количество питающихся и пропускная способность залов для приема пищи, время на организацию процесса питания, количество смен приема пищи и посадок за столы и т.п.).

Исходя из типа пищеблока в каждой образовательной организации применяется одна из трех моделей организации питания:

- модель полного цикла организации питания;
- модель доготовочной организации питания;
- модель раздаточной организации питания.

При применении модели полного цикла организации питания все технологические операции по организации питания осуществляются на пищеблоке учреждения. На пищеблоке полного цикла должен соблюдаться принцип поточности выполнения технологических операций, должны исключаться встречные и перекрестные потоки кулинарных полуфабрикатов и пищевой продукции, загрязненной и чистой транспортировочной тары, наплитной посуды и инвентаря. На пищеблоке должны быть выделены специальные помещения для приемки, входного контроля и хранения сырья; для предварительной обработки поступившего сырья и продукции; цеха горячей кулинарной обработки сырья; помещения для отгрузки, сервировки готовой продукции; помещения для обработки тары и упаковки.

При применении модели доготовочной организации питания в товаропроводящей цепочке организации питания выделяются комбинаты (центры) школьного питания или предприятия, на которых организовано производство кулинарных изделий из сырьевых заготовок и полуфабрикатов, в т.ч. высокой степени готовности. На доготовочных пищеблоках остаются только «чистые» операции по тепловой обработке сырьевых заготовок и полуфабрикатов, и организации обслуживания, исключаются «грязные» операции по первичной обработке сырья.

При применении модели раздаточной организации питания все операции по тепловой кулинарной обработке сырья вынесены на комбинаты (центры) школьного питания или предприятия. Пищеблоки учреждений не оснащены горячими цехами и осуществляют операции только по регенерации (разогреву) приготовленных и охлажденных блюд, а также осуществляют раздачу и сервировку.

2.11. Повышение эффективности процесса непрерывных улучшений в сфере питания в образовательных организациях, результатом которого является улучшение состояния здоровья детей, удовлетворенность родителей (законных представителей) обучающихся организацией и качеством питания, возможно осуществлять путем принятия эффективных управленческих решений на основе постоянного всестороннего мониторинга.

Формы, содержание, методы и процедуры сбора и оценки показателей в ходе мониторинга определяются контролирующими органами.

2.12. Системное комплексное совершенствование условий организации питания в образовательных организациях рекомендуется осуществлять посредством разработки и реализации региональных и муниципальных программ

(«дорожных карт») по совершенствованию организации питания в образовательных организациях комплексно (рассматривая систему организации питания целостно), что предполагает отбор приоритетных целей экономического, социального развития, разработку взаимоувязанных мероприятий по их достижению в заданные сроки с максимальной эффективностью при требуемом обеспечении ресурсами.

3. Требования к организации и качеству питания

3.1. Питание обучающихся в образовательных организациях осуществляется с учетом требований санитарных правил и нормативов, методических рекомендаций.

3.2. Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании образовательной организации, пристроенном к зданию, или в отдельно стоящем здании.

3.3. При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования.

При оснащении пищеблоков технологическим оборудованием и кухонной посудой учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (первое, второе или третье блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

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

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

3.5. 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.

3.6. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов, методическими рекомендациями.

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

3.7. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарным правилам и нормативам, методическим рекомендациям.

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

Санитарную обработку технологического оборудования и уборку помещений проводят в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов, методическими рекомендациями.

Хранение пищевых отходов осуществляется в соответствии с санитарными правилами и нормативами, методическими рекомендациями.

3.8. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся.

3.9. Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся в образовательной организации, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарным правилам и нормативами, техническим регламентам таможенного союза.

3.10. Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, должны соответствовать требованиям действующих технических регламентов, национальных стандартов и технических условий на пищевые продукты, поставляемые для организации социального питания.

3.11. Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать требованиям санитарных правил и нормативов, методических рекомендаций.

3.12. При организации питания необходимо использовать виды сырья с учетом возрастных особенностей обучающихся.

3.13. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, фермерских хозяйствах, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

3.14. Упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.

3.15. При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в образовательных организациях государственные (муниципальные) заказчики в соответствии с законодательством об осуществлении закупок для государственных и муниципальных нужд устанавливают требования, которые должны включать обязательные требования к безопасности, пищевой ценности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды, а также дополнительные требования к пищевой ценности, качеству, срокам годности, таре и упаковке пищевых продуктов.

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

3.16. Используемая столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать требованиям санитарных правил и нормативов и быть выполненными из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами.

3.17. Столовые образовательных организаций необходимо обеспечивать достаточным количеством столовой посуды и приборов, мебелью.

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

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

4.1. Перевозка и прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов.

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.

4.2. Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, таре поставщика или в промаркированных емкостях. 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).

4.3. 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.

4.4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом организатора питания. 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.

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

5.1. Условия труда работников образовательных организаций, занятых в организации питания обучающихся, должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов.

5.2. В помещениях пищеблока образовательной организации должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с санитарными правилами и нормативами.

5.3. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию.

5.4. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца и отметку о допуске к работе.

6. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

6.1. Образовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество питания обучающихся.

6.2. Независимо от организационных правовых форм, образовательная организация обеспечивает 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 и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

6.3. Качество готовой продукции ежедневно проверяется бракеражной комиссией, в состав которой входят заведующий производством (шеф-повар), медработник и представитель администрации образовательной организации.

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.

6.4. В столовых учреждений, где применяется модель полного цикла организации питания, в соответствии с планировочными решениями должны приниматься меры по организации самостоятельной системы лабораторного контроля входного сырья.

6.5. Повседневный контроль за работой по организации горячего питания обучающихся должен осуществляться при взаимодействии с родителями (законными представителями) обучающихся.

Организация родительского контроля может осуществляться родителями (законными представителями) индивидуально, в форме анкетирования родителей (законных представителей) и детей, участия в работе комиссии.

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующий порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом образовательной организации.

Результаты проверок должны отражаться в контрольном журнале.

При организации контроля (и по его итогам) необходимо использовать современные информационные ресурсы (Интернет-сайты, мессенджеры и т.п.).

6.6. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в образовательных организациях могут быть оценены:

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

- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);

- информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании.

6.7. Итоги проверок обсуждаются на Управляющих советах, родительских собраниях, иных органах государственно-общественного управления образовательной организацией и могут являться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя, органов контроля (надзора).

6.8. Информация о ежедневном меню, а также о циклическом 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.

6.9. Персональная ответственность за соблюдение установленных санитарных правил и нормативов, иных нормативных документов в помещениях пищеблока образовательной организации, а также за организацию питания учащихся в целом возлагается на руководителя образовательной организации.