**АДМИНИстрация змеиногорского района**

**КОМИТЕТ АДМИНИСТРАЦИИ ЗМЕИНОГОРСКого района Алтайского края ПО ОБРАЗОВАНИЮ и делам молодежи**

**ПРИКАЗ**

03 ноября 2021 г. г. Змеиногорск № 330

О внесении изменений в приказ комитета Администрации Змеиногорского района по образованию и делам молодежи от 28.08.2020г № 150/1

Приказываю:

Внести в приказ комитета Администрации Змеиногорского района по образованию и делам молодежи от 28.08.2020г № 150/1 «Об утверждении стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по программам начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях Змеиногорского района» изменения, изложив стандарт, утвержденный указанным приказом, в редакции согласно приложению к настоящему приказу.

Председатель комитета М.В. Тугунова

С приказом ознакомлены:

Копылова Е.В.

Чередова Г.А.

Бурау А.Б.

Риффель А.В.

Коровина Н.Д.

Рыжкова А.В.

Матвеева И.В.

Овсяник Т.А.

Губеладзе Г.В.

Приходько Л.М.

ПРИЛОЖЕНИЕ

к приказу от 19.11.2021№ 114/1

Стандарт

оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования

(1-4 классы) в муниципальном бюджетном образовательном учреждении «Барановская средняя общеобразовательная школа»

Змеиногорсккого района, Алтайского края

1. **Общие положения**
   1. Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования (1-4 классы) в муниципальном бюджетном общеобразо­вательном учреждении «Барановская средняя общеобразовательная школа» Змеиногорского района Алтайского края (далее - «стан­дарт») устанавливает и систематизирует требования к предоставлению услу­ги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1 - 4 классов муниципальных образовательных организаций Змеиногорского района (далее - «образовательная организация»).
   2. Стандарт разработан в целях сохранения и укрепления здоровья обу­чающихся путем оптимизации их питания в образовательных организациях в соответствии с законодательством Российской Федерации и Алтайского края.
   3. Основные задачи стандарта:

обеспечение безопасности, качества и доступности питания;

установление унифицированных требований к организации питания обу­чающихся в образовательных организациях Алтайского края.

* 1. Стандарт представляет собой совокупность требований:

к организации питания обучающихся 1-4 классов в образовательных организациях;

к организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся образовательных организаций;

к качеству питания и условиям приема пищи в образовательной органи­зации, меню и методике его формирования;

к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов;

к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала;

к обеспечению контроля качества и организации питания обучающихся;

к организации мониторинга горячего питания.

* 1. Стандарт формирует основу для разработки планов действий в сфере питания в образовательных организациях, совершенствования организации систем управления, установления обязательных требований, относящихся к компетенции руководителей образовательных организаций.

1. **Организация питания обучающихся в образовательных**

**организациях**

1. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасно­сти пищевых продуктов» определяет следующие понятия:

здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных настоящим федеральным законом, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллекту­ального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений;

горячее питание - здоровое питание, которым предусматривается нали­чие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требова­ниями.

1. В образовательной организации должны быть созданы условия для организации питания 100% обучающихся 1-4 классов.
2. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса. На до­машние завтраки обучающихся в первую смену в среднем может приходить­ся до 10% энергетической ценности от суточного потребления.
3. Обучающиеся образовательных организаций в зависимости от смены обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака или обеда.
4. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком, который должен состоять из горячего блюда и напитка, содержать 12 - 16 г белка, 12 - 16 г жира и 48- 60 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и тво­рожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом, включающим закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток, содержать 20 - 25 г белка, 20 - 25 г жира и 80 - 100 г углеводов. Для реали­зации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд све­жими фруктами, ягодами. Не допускается замена обеда завтраком.

1. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель с учетом сезонности, требуемого для детей поступления калорийности, бел­ков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития. Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

продукты повышенной пищевой ценности, в том числе обогащенные продукты (макро- и микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомен­дуется превышать 1 грамм на человека.

При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе пор­ций (блюд) в соответствии с требованиями Постановления Главного государ­ственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм Сан- ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к органи­зации общественного питания населения» (далее - «СП 2.3/2.4.3590-20»).

Энергетическая ценность школьного завтрака для обучающихся 1 - 4 классов должна составлять 400 - 550 ккал (20 - 25% от суточной кало­рийности), школьного обеда - 600- 750 ккал (30 -35% от суточной калорий­ности).

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 (парение, тушение, припускание, для чего необходимо на пищеблоке наличие электрического духового или жа­рочного шкафа, электросковороды).

1. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в пример­ном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в исполь­зованных сборниках рецептур. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюду) по пищевым и биологически активным веществам в соот­ветствии с СП 2.3/2.4.3590-20.

1. Информация о питании детей, в том числе имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода при организации питания, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте образовательной организации и т.п.).
2. **Требования к организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся образовательных организаций**
   1. Питание обучающихся в образовательных организациях осуществля­ется с учетом требований СП 2.3/2.4.3590-20.

Организация питания в образовательных организациях для обслуживания обучающихся может осуществляться как столовыми образовательных орга­низаций, так и другими организациями школьного питания.

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

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

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

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

* 1. Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, нахо­дящихся в основном здании образовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании. В малокомплектных образова­тельных организациях (до 50 обучающихся) допускается выделение одного отдельного помещения, предназначенного для хранения пищевых продуктов, раздачи и приема пищи, мытья столовой посуды.
  2. 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 (первое, второе или третье блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

Для реализации принципов здорового питания в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматами), в которых возможно одномоментное при­готовление основных блюд на всех обучающихся (400 - 450 человек). Коли­чество пароконвектоматов рассчитывается исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

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

3.5. 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 поддерживающих требуемый температурный режим.

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

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

* 1. Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пище­блока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) - с ис­пользованием специальных щипцов.
  2. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать СП 2.3/2.4.3590-20, Постановлению Главного госу­дарственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, от­дыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - «СП 2.4.3648-20»).

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 СП 2.3/2.4.3590-20.

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

Хранение пищевых отходов осуществляется в соответствии с СП 2.3/2.4.3590-20.

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

В рамках профилактики новой коронавирусной инфекции на пище­блоках в соответствии с Постановлением Главного государственного сани­тарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфра­структуры для детей и молодежи в условиях распространения новой корона­вирусной инфекции (COVID-19)» в образовательных организациях должны проводиться противоэпидемические мероприятия, включающие организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструк­цией по их применению. Мытье посуды и столовых приборов осуществляет­ся в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществ­ляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезин­фицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их примене­нию либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с ис­пользованием одноразовой посуды.

1. **Требования к качеству питания и условиям приема пищи образовательной**

**организации**

1. 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 санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, установленным Постановлением Главного государ­ственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 №36 «О введении в действие санитарных правил»; техническими регламен­тами, утвержденными Решениями Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», от 09.12.2011 № 883 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» и Совета Евразий­ской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67 «О техническом регламен­те Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», от 09.10.2013 № 68 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безо­пасности мяса и мясной продукции», и СП 2.3/2.4.3590-20.
2. Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для про­изводства пищевых продуктов, должны соответствовать требованиям техни­ческих регламентов, национальных стандартов и технических условий на пищевые продукты, поставляемые для организации социального питания.
3. При организации питания необходимо учитывать виды сырья, кото­рые не используются для производства продуктов детского питания и для де­тей школьного возраста, изложенные в Решении Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О принятии технического регламента Таможен­ного союза «О безопасности пищевой продукции» (вместе с «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пи­щевой продукции»).

4.4. Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, предусматривающие формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени, пред­ставлены в СП 2.3/2.4.3590-20.

4.5. Остаточный срок годности продукта на момент поставки должен со­ставлять не менее 50% от установленного срока.

* 1. Согласно положениям законодательства в сфере защиты прав потре­бителей, в частности Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качест­ве и безопасности пищевых продуктов», упаковка продуктов детского пита­ния должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.
  2. При упаковке продуктов детского питания используются материалы, соответствующие требованиям раздела 16 Единых санитарно- эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвер­жденных Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Таможенном союзе», а также Решению Ко­миссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки».
  3. Требования к информации, нанесенной на этикетку продуктов дет­ского питания, устанавливаются в соответствии с Законом Российской Феде­рации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребите­лей», Постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 № 401-ст «Об ут­верждении и введении в действие национального стандарта Российской Фе­дерации», Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».
  4. При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуг по организации питания в образовательных организациях заказчики в соответ­ствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной сис­теме в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» для обеспечения 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.

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

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

* 1. Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать санитар­но-эпидемиологическим требованиям СП 2.4.3648-20, СП 2.3/2.4.3590-20 и быть выполнена из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами. Требования к мы­тью и хранению столовой посуды и приборов изложены в СП 2.4.3648-20, СП 2.3/2.4.3590-20.
  2. Столовые образовательных организаций необходимо обеспечить 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.
  3. Не допускается использование деформированной столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

1. **Требования к меню и методика его формирования, требования к объему**

**порций, примерному меню**

1. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся 1 - 4 классов в образовательной организации необходимо составление примерного меню на определенный период с учетом группы социального питания.
2. Примерное меню разрабатывается образовательной организацией или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в обра­зовательной организации. Меню согласовывается руководителем образова­тельной организации. В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться ин­дивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем органи­зации, в которой организуется питание детей.
3. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание ви­таминов и минеральных веществ в каждом блюде при необходимости. Обяза­тельно приводятся ссылки на соответствующие сборники рецептур. Наиме­нования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.
4. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с техно­логическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и техно­логия приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологи­ческого процесса приготовления блюд, в том числе вновь разрабатываемых, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безо­пасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.
5. При разработке меню для питания обучающихся начальной школы предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвер­гающимся повторной термической обработке, включая разогрев заморожен­ных блюд. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.
6. Питание учащихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приго­товления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключающим продукты с раздражающими свойствами.
7. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководи­телем образовательной организации меню, в котором указываются названия кулинарных изделий и сведения об объемах блюд, пищевой и энергетической ценности.
8. **Особенности организации питания детей, страдающих заболеваниями, со­провождающимися ограничениями в питании**
   1. В соответствии с Конституцией Российской Федерации каждый ре­бенок имеет право на здоровое питание, в том числе с учетом имеющихся за­болеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллер­гия).
   2. Сахарный диабет.
      1. В меню для ребенка с сахарным диабетом рекомендуется включать продукты, являющиеся источниками полноценного белка, и продукты с низ­ким гликемическим индексом.

Для предотвращения риска развития избыточной массы тела общее по­требление жиров рекомендуется сократить до 30% от суточной калорийности рациона, суточная потребность в углеводах определяется с учетом возраста ребенка, пола, пубертатного статуса и степени двигательной активности.

Перечень пищевой продукции, которая рекомендована для организации питания детей и подростков с сахарным диабетом, а также продукты, кото­рые не допускаются в питании таких детей, приведены в Методических ре­комендациях от 30.12.2019 МР 2.4.0162-19 «Особенности организации пита­ния детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопро­вождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздорови­тельных организациях)» (далее - МР 2.4.0162-19).

* + 1. С целью профилактики гипогликемии приемы пищи для детей с са­харным диабетом необходимо осуществлять четко по расписанию, следует учитывать, что рекомендуемый интервал между приемами пищи должен со­ставлять не более 4 часов.
    2. Для детей с сахарным диабетом, приносящих продукты и готовые блюда из дома, приготовленные родителями (законными представителями), в столовой рекомендуется обеспечить условия их хранения (холодильник, шкаф) и разогрева (микроволновая печь).
    3. С целью обеспечения безопасных для ребенка с сахарным диабетом условий воспитания и обучения администрации образовательной организа­ции совместно с родителями (законными представителями) рекомендуется проработать вопросы режима питания ребенка, порядка контроля уровня са­хара в крови и введения инсулина; проинформировать классного руководи­теля, учителя физической культуры, работников столовой о наличии у ребен­ка сахарного диабета; проинструктировать о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.
  1. Целиакия.
     1. При составлении меню рекомендуется учитывать высокое содер­жание глютена в некоторых продуктах питания, в список запрещенных к включению в меню продуктов попадают все продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, ячмень и овес, а также продукты промышленного изготовле­ния, содержащие скрытый глютен.

Перечень пищевой продукции, которая рекомендована для организации питания детей и подростков с целиакией, а также продукты, которые не до­пускаются в питании таких детей, технологические карты приведены в МР 2.4.0162-19.

* + 1. Согласно требованиям технического регламента Таможенного сою­за «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продук­ции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (далее - ТР ТС 027/2012) специализированная пищевая продукция с указанием «без глютена» может содержать глютен в количестве не более 20 мг/кг; в специализированной пищевой продукции с указанием «с низким содержанием глютена» содержание глютена составляет 20 - 100 мг/кг.
    2. Рекомендуется проводить инструктаж работников столовой об осо­бенностях организации питания детей с целиакией, а также включить эти во­просы в программу аттестации работников столовой по итогам гигиениче­ского обучения, проводимого в ежегодном режиме.
    3. Режим питания детей с целиакией не имеет каких-либо особенно­стей и соответствует основному режиму питания, принятому в образователь­ной организации.
    4. Во избежание попадания примесей глютена в пищу ребенка в обра­зовательной организации рекомендуется выделить отдельное помещение для хранения продуктов и приготовления блюд, оборудованное технологически­ми столами, разделочным инвентарем и моечной ванной, кухонной и столо­вой посудой, столовая посуда должна отличаться цветом или рисунком.
    5. С целью обеспечения безопасных для ребенка с целиакией условий питания администрации образовательной организации совместно с родите­лями рекомендуется проработать вопросы режима и порядка питания ребен­ка, проинформировать классного руководителя, работников столовой о нали­чии у ребенка целиакии, проинструктировать о мерах профилактики обост­рений.
  1. Муковисцидоз (кистофиброз поджелудочной железы).
     1. Основной принцип в организации питания детей с муковисцидозом - увеличение энергетической ценности рациона питания за счет увеличения потребления белка в 1,5 раза по сравнению с возрастной нормой и доведения жировых компонентов питания до 40-50 % от общей энергетической ёмкости рациона. Для детей с муковисцидозом рекомендуется увеличивать энергети­ческую ценность суточного рациона питания в возрастной группе до трех лет на 200 ккал/сутки, 3-5 лет - на 400 ккал/сутки, 6-11 лет - на 600 ккал/сутки.
     2. Перечень пищевой продукции, которая рекомендована для органи­зации питания детей и подростков с муковисцидозом, а также продукты, ко­торые не допускаются в питании таких детей, технологические карты приве­дены в МР 2.4.0162-19.
     3. В пищу рекомендуется включать блюда, содержащие белки живот­ного происхождения, жиры, сложные углеводы, в меньшей степени - простые углеводы.
     4. Рекомендаций по особенностям технологии приготовления блюд для детей с муковисцидозом нет. С целью обеспечения оптимальных для ре­бенка с муковисцидозом условий питания администрации образовательной организации совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы режима и порядка питания ребенка, проинформировать классного руководи­теля (воспитателя), работников столовой о наличии у ребенка муковисцидоза.
  2. Фенилкетонурия.
     1. Патогенетическим методом профилактики обострений фенилкето- нурии является диетотерапия с заменой высокобелковых натуральных про­дуктов на специализированные смеси, не содержащие фенилаланина, и со­блюдение диеты с пониженным количеством белка.
     2. Перечень пищевой продукции, которая рекомендована для органи­зации питания детей и подростков с фенилкетонурией, а также продукты, ко­торые не допускаются в питании таких детей, технологические карты приве­дены в МР 2.4.0162-19.

6.5.3. Режим питания детей с фенилкетонурией не имеет особенностей и соответствует основному режиму питания, принятому в образовательной ор­ганизации.

6.5.4. Технология приготовления блюд предусматривает замену высоко­белковых натуральных продуктов (мяса, рыбы, творога) на специализиро­ванные смеси.

6.5.5. С целью обеспечения безопасного и здорового питания детей с фе­нилкетонурией администрации образовательной организации совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы порядка питания ребенка, проинформировать классного руководителя, работников столовой о наличии у ребенка фенилкетонурии.

* 1. Пищевая аллергия и/или патологические реакции на пищу.
     1. Необходимость в индивидуализации питания требуется для детей с пищевой аллергией или патологическими (побочными) реакциями на пищу. Основные клинические симптомы пищевой аллергии характеризуются кож­ной сыпью, респираторными жалобами (одышкой, кашлем, удушьем), а так­же нарушением потоотделения, отеком слизистой оболочки носа, темпера­турной неустойчивостью, изменениями нервной системы и др., возникающи­ми при контакте с пищевым аллергеном.
     2. К продуктам, наиболее часто вызывающим аллергические реакции, относятся коровье молоко, куриное яйцо, соя, арахис, орехи, пшеница, море­продукты и рыба. В питании данной группы детей должны быть исключены продукты, провоцирующие у них аллергическую реакцию, и заменены на иные продук­ты, обеспечивающие физиологическую полноценность замен.
     3. С целью обеспечения безопасного и здорового питания детей с пи­щевой аллергией администрации образовательной организации совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы организации питания ре­бенка, проинформировать классного руководителя (воспитателя), работников столовой о наличии у ребенка пищевой аллергии.
  2. Алгоритм организации индивидуального питания в организованном детском коллективе.

Родителю (законному представителю) ребенка рекомендуется обратиться к руководителю образовательной организации с заявлением о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации пи­тания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие на­личие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в орга­низации питания.

На основании полученных документов руководитель образовательной организации совместно с родителем (законным представителем) прорабаты­вает вопросы меню, особенности в организации питания, возможность ис­пользования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома, для детей с сахарным диабетом - возможность контроля уровня сахара в крови и введе­ния инсулина.

Руководителю образовательной организации рекомендуется проинфор­мировать классного руководителя и работников столовой о наличии в классе детей с заболеваниями (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муко­висцидоз, пищевая аллергия), особенностях организации их питания, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. О детях с сахар­ным диабетом рекомендуется дополнительно проинформировать учителя фи­зической культуры, проинструктировать его о симптомах гипогликемии, ме­рах первой помощи и профилактики.

Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковис­цидозомразрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии.

Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в образовательной орга­низации цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню вместе с техноло­гическими картами и продуктами рекомендуется размещать на сайте образо­вательной организации.

В случае если принимается решение об организации питания детей из продуктов и блюд, принесенных из дома, рекомендуется определить порядок их хранения, упаковки и маркировки; создать условия для хранения продуктов, (блюд) и их разогрева, условия для приема пищи; определить режим пи­тания ребенка.

1. **Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов**
   1. Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с тре­бованиями СП 2.4.3648-20, СП 2.3/2.4.3590-20.

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

* 1. 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, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

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).

1. 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 в соответствии с формой, приведенной СП 2.3/2.4.3590-2.
2. 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 СП 2.3/2.4.3590-2.

1. **Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, услови­ям труда персонала**
   1. Условия труда работников организаций питания образовательных организаций должны отвечать требованиям нормативных документов в об­ласти гигиены труда. Санитарно-бытовое обеспечение работающих осущест­вляется в соответствии с санитарными правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-2.
   2. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персона­лом правил личной гигиены в соответствии с СП 2.3/2.4.3590-2.
   3. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессио­нальную квалификацию и соответствующие требованиям СП 2.3/2.4.3590-2.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболева­ний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок, утвержденным Приказом Министерства здравоохранения Россий­ской Федерации от 21.03.2014 № 125н «Об утверждении национального ка­лендаря профилактических прививок и календаря профилактических приви­вок по эпидемиологическим показаниям».

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

1. **Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся**
   1. Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.
   2. 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;
* проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и пе­риодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтвержде­ние безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами произ­водственного окружения.
  1. Образовательная организация разъясняет принципы здорового пита­ния и правила личной гигиены обучающимся и их родителям (беседы, лек­ции, плакаты и др.).
  2. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганду основ здорового питания рекомендуется осуществлять во взаи­модействии образовательной организации с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.
  3. При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся образова­тельной организацией, определяются виды и количественные объемы необ­ходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики ка­чества каждого наименования продукта. Данные характеристики учитыва­ются при осуществлении закупки у единственного поставщика.
  4. Общественный контроль за выполнением стандарта в образователь­ных организациях осуществляется органами самоуправления образователь­ной организации и родительской общественностью в соответствии с методи­ческими рекомендациями по организации родительского контроля за детским питанием в образовательных организациях Астраханской области.

1. **Организация мониторинга горячего питания**
   1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффек­тивности организации горячего здорового питания обучающихся в образова­тельных организациях, повышения доступности здорового питания, форми­рования у обучающихся навыков здорового питания. Мониторинг проводят учредитель образовательной организации, государственные и муниципаль­ные органы управления образованием и орган управления образовательной организацией.
   2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

* количество обучающихся в 1 - 4 классах;
* количество обучающихся в первую смену в 1 - 4 классах;
* количество обучающихся во вторую смену в 1 - 4 классах;
* тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (доготовочные), буфеты- раздаточные);
* количество посадочных мест в обеденном зале;
* наличие меню, соответствующего требованиям стандарта;
* 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.

1. **Организация родительского контроля за питанием в образовательныхор­ганизациях**

Сохранение и улучшение здоровья детей является основной государст­венной задачей. Важным фактором сохранения здоровья обучающихся явля­ется организация правильного питания.

Согласно части 1 статьи 37 Федерального закона от 27.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее - Закон об об­разовании) организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

От эффективности осуществляемого образовательной организацией кон­троля за процессом организации питания и выполнением условий контракта на организацию питания или на поставку продуктов питания зависит соблюдение прав участников образовательных отношений и качество предостав­ляемой обучающимся услуги питания.

В соответствии с частью 7 статьи 28 Закона об образовании образова­тельная организация несет ответственность в установленном законодательст­вом Российской Федерации порядке за жизнь и здоровье обучающихся, ра­ботников образовательной организации.

Руководитель образовательной организации должен обеспечить межве­домственное взаимодействие и координацию работы по вопросам контроля качества детского питания, в том числе назначить ответственного сотрудника за организацию питания обучающихся с определением ему функциональных обязанностей, а также сотрудника, ответственного за качество поступающей в образовательную организацию продовольственной продукции.

Если питание организует и осуществляет образовательная организация, ответственность за качество питания несет ее руководитель.

Если питание организует и осуществляет сторонняя организация на ос­нове договора, ответственность за качество питания несет эта организация, однако наличие договорных обязательств сторонних организаций не снимает ответственности с образовательной организации и ее директора.

Одним из эффективных механизмов обеспечения безопасности детского питания является организация родительского контроля.

Руководитель образовательной организации может инициировать созда­ние общественно-экспертного совета по организации и качеству питания с включением в его состав родителей обучающихся.

Родители (законные представители) детей как потребителей школьного питания имеют право на безопасность услуги (статья 7 Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»).

Право представителей родительской общественности на участие в орга­низации и контроле школьного питания закрепляется в нормативных доку­ментах образовательной организации.

1. **Требования к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся**

**мотивации к здоровому питанию**

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

Образовательная организация формирует нормативную базу работы по формированию культуры здорового питания, включающую:

* локальные акты образовательной организации, обеспечивающие реали­зацию данного направления деятельности;

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

Образовательная организация обеспечивает методическое сопровожде­ние, контроль, анализ результатов работы по формированию культуры здо­рового питания обучающихся.

Работа по формированию культуры здорового питания в образовательной организации 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 обучающихся (прежде всего ценностно­смысловых, общекультурных, учебно-познавательных, социально-трудовых компетенций, а также компетенции личностного саморазвития).

С учетом специфики работы по формированию культуры здорового пи­тания в образовательной организации предметом итоговой оценки является достижение метапредметных и предметных результатов.

Достижение обучающимися личностных результатов итоговой оценке не подлежит.

Программы учебных предметов, курсов, дисциплин, входящих в вариа­тивную часть учебного плана образовательной организации, отдельные раз­делы, модули программ учебных предметов инвариантной части учебного плана образовательной организации, программ дополнительного образования по формированию культуры здорового питания, должны включать информа­цию:

* о принципах здорового питания, структурном составе пищи: белках, жирах, углеводах, микроэлементах;
* свойствах и влиянии на здоровье человека продуктов питания и их ком­понентов;
* способах приготовления пищи с учетом 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, переедание, 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.

12.2. 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.

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

12.3. Требования к профессиональной подготовке и профессиональному поведению педагогов, преподавателей, работающих 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;
* законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность в сфере питания;
* основы педагогики, психологии, социологии, возрастной физиологии, гигиены, этики;

должен владеть:

* навыками разработки образовательных программ, отдельных образова­тельных модулей, элективных курсов по тематике формирования культуры питания у обучающихся, 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 образовательных организаций по вопросам формирования культуры здорового питания и здорового образа жизни;
* анализа результатов, полученных в ходе проведения данной работы.

12.4. Профессиональное поведение педагогов осуществляется в соответствии с принципами:

* приоритета действенной заботы о здоровье обучающихся и педагогов (осуществление и оценка любой деятельности в образовательной организа­ции с позиции влияния на здоровье);
* соответствия содержания и организации обучения и воспитания возрас­тным и индивидуальным особенностям обучающихся;
* наглядности, научности, систематичности и последовательности;
* практико-ориентированной 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.

12.5. Информационное обеспечение работы по формированию культуры здорового питания в образовательной организации реализуется через:

* оформление наглядной агитации - информационных стендов, уголков;
* размещение материалов на официальном сайте образовательной орга­низации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
* 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 образовательной организации 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 в информационно-телекоммуникационной сети «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. Необходимо формировать ка­талоги имеющейся изопродукции, аудио- и видеозаписей, компьютерных программ.

Образовательная организация обеспечивает своевременную подготовку и сбор, корректное использование, регулярное обновление, хранение, тира­жирование, распространение вышеперечисленных информационных ресур­сов