



## МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ

### ПРИКАЗ № 622

г. Петропавловск-Камчатский

от 30.06.2021

Об утверждении Единого  
регионального стандарта  
оказания услуги по обеспечению  
горячим питанием обучающихся  
1-4 классов государственных и  
муниципальных  
общеобразовательных  
организаций

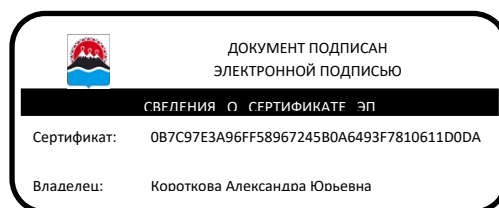
В целях реализации перечня мероприятий («дорожной карты») по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях Камчатского края, утвержденного распоряжением Правительства Камчатского края от 10.07.2020 № 262-РП,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемый Единый региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Камчатского края согласно приложению к настоящему приказу.

2. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя Министра образования Камчатского края Орешко Е.К.

Министр  
образования  
Камчатского края



А.Ю. Короткова

## **1. Общие положения**

1.1. Единый региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций (далее – Стандарт) определяет порядок организации горячего питания обучающихся начальной школы, является основным документом, регламентирующим современную систему организации горячего питания в общеобразовательных организациях Камчатского края.

1.2. Стандарт разработан в соответствии с нормативными документами:

- Федеральный закон от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон РФ от 31.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

- Федеральный закон РФ от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

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

- 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».

- Постановление 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 Стандарте учтены «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20 и методические рекомендации от 18.05.2020 МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»,

утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

1.3. Основная цель – сохранение и укрепление здоровья обучающихся путем оптимизации их питания в общеобразовательных организациях, совершенствование системы школьного питания.

Задачи:

- обеспечение безопасности, качества и доступности питания в общеобразовательных организациях Камчатского края;
- установление единых требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Камчатского края.

1.4. Стандарт представляет собой совокупность требований к:

- организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях, организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся общеобразовательных организаций;

- качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации, меню;

- приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов;

- кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала;

- обеспечению контроля качества и организации питания обучающихся;

- организации мониторинга горячего питания;

- организации родительского контроля за питанием в общеобразовательных организациях.

Стандарт формирует основу для разработки планов действий в сфере питания и обязательных требований, относящихся к компетенции руководителей организаций.

## **2. Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях**

2.1. Федеральный закон от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статья 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» определяет понятие горячего питания:

- **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;

- **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.

2.2. В образовательных организациях Камчатского края должны быть созданы условия для организации питания 100% обучающихся 1-4 классов образовательных организаций.

2.3. Обучающиеся 1-4 классов общеобразовательных организаций, в зависимости от смены обучения обеспечиваются бесплатным горячим питанием в виде завтрака или обеда. Обучающиеся 1-4 классов первой смены обеспечиваются бесплатным завтраком, который должен состоять из горячего блюда и напитка. Обучающиеся 1-4 классов второй смены обеспечиваются обедом, включающим закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами. Не допускается замена обеда завтраком.

2.4. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом сезонности, возрастной группы, требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития. При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд) в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.5. 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.

2.6. При осуществлении закупок отдельных видов продуктов питания рекомендуется отдавать предпочтение продукции местных товаропроизводителей.

2.7. В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

2.8. 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, варение, припускание).

2.9. Информация о питании детей, в том числе меню, должна доводиться до родителей и детей всеми доступными способами (размещается в обеденном зале, на сайте общеобразовательной организации, групповой ячейке и т.п.).

### **3. Требования к организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся общеобразовательных организаций**

3.1. Организациями общественного питания общеобразовательных организаций для обслуживания обучающихся могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций. В базовых организациях питания,

столовых общеобразовательных 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 ее реализацию;

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

- столовые-догоготовочные, 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.

Выбор формы (модели) организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно образовательной организацией с учетом существующих возможностей образовательной организации и опыта.

3.2. Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании (образовательной организации), а также в иной образовательной организации.

3.3. При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. Для реализации принципов здорового питания в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков рекомендуется проводить их оснащение современным технологическим оборудованием, в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся.

3.4. Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

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

3.5. При доставке готовых блюд и холодных закусок в буфеты-раздаточные должны использоваться изотермические ёмкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами и поддерживает 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.

3.7. Выдача готовой пищевой продукции в образовательных организациях должна осуществляться только после проверки соответствия внешнего вида и вкусовых качеств блюда путём снятия (бракеража) ответственным лицом или комиссией.

3.8. 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.

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

3.10. В рамках профилактики новой коронавирусной инфекции на пищеблоках в соответствии с 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 в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах.

3.11. Всё сырьё, 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. 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.

3.12. 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.

3.13. 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. Не допускается использование деформированной столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с повреждённой эмалью.

3.14. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключая продукты с раздражающими свойствами.

#### **4. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала**

4.1. Условия труда работников организаций питания образовательных организаций должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

4.2. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

4.3. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Минздрава России.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок (приказ Минздрава России от 21.03.2014 № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»).

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

4.5. Руководитель образовательной организации обеспечивает повышение квалификации работников пищеблоков в соответствии с требованиями законодательства.

#### **5. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся**

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

Согласно ч. 1 ст. 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 27.12.2012 № 273-ФЗ организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

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

5.2. Руководитель образовательной организации должен обеспечить координацию работы по вопросам контроля качества школьного питания, в том

числе назначить ответственного сотрудника за организацию питания обучающихся с определением его функциональных обязанностей, а также сотрудника, ответственного за качество поступающей в образовательную организацию продовольственной (готовой) продукции.

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

5.3. 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.

5.4. 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, предъявляемых к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

5.5. Общеобразовательная организация разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся и их родителям (беседы, лекции, информация на официальных сайтах и др.).

5.6. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии образовательной организации с представителями родительской общественности (родительский контроль).

5.7. При подготовке к проведению конкурентных процедур на поставку продуктов и/или оказание услуг по организации питания обучающихся общеобразовательной организацией, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются требования к техническим характеристикам качества каждого наименования продукта. Данные характеристики также учитываются и при заключении прямых договоров на поставку продукции у единственного поставщика.

5.8. Контроль за выполнением Стандарта в образовательных организациях осуществляется директорами образовательных организаций, их учредителями и родительской общественностью.

## **6. Организация мониторинга горячего питания**



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

6.2. В каждом муниципалитете должен проводиться постоянный мониторинг организации системы питания.

6.3. Мониторинг проводят: администрация общеобразовательной организации, учредитель (органы местного самоуправления, осуществляющие управление в сфере образования), Министерство образования Камчатского края.

6.4. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся в 1-4 классов;
- 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 (догоотовочные), буфеты-раздаточные);
- наличие меню, соответствующего требованиям действующих СанПиН;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний);
- наличие, результаты работы родительского 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.
- проблемы, возникающие при организации школьного питания.

Директорами общеобразовательных организаций, учредителями могут быть выработаны дополнительные критерии мониторинга школьного питания.

## **7. Организация родительского контроля за питанием в образовательных организациях**

7.1. Одним из эффективных механизмов обеспечения безопасности и качества школьного питания является организация родительского контроля.

Руководитель образовательной организации формирует родительский комитет по организации и качеству питания с включением в ее состав родителей обучающихся, разрабатывает и утверждает нормативные документы (локальные акты) по родительскому контролю.

7.2. Право представителей родительской общественности на участие в организации и контроле школьного питания закрепляется в нормативных документах (локальных актах) образовательной организации. Также формируется план работы родительского комитета в части проведения различных проверок.

7.3. Родительский комитет по контролю за организацией и качеством питания обучающихся периодически (но не реже 1 раза в месяц) отчитывается о проделанной работе на совещании при директоре образовательной организации.

7.4. Родительский комитет по контролю за организацией и качеством питания обучающихся имеет право определять:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню по набору блюд, отсутствие в меню запрещенных к реализации детских продуктов;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей; удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

Организация родительского контроля дополнительно может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей.

Организация родительского контроля в школьной столовой также должна в себя включать:

Обеденный зал:

- наличие (в том числе на сайте школы) примерного меню;
- наличие в обеденном зале фактического ежедневного меню на день посещения столовой;
- сравнение примерного и фактического меню на предмет установления замен блюд;
- в случае нахождения замен блюд получение информации от ответственного сотрудника за организацию питания о причинах и допустимости их применения.

Прием пищи детьми:

- наблюдение за детьми, в том числе и за их покупками в буфете (во время приема пищи);
- выборочный опрос школьников (сразу после приема пищи) о качестве и вкусовых свойствах пищи;
- оценка остатков в тарелках (определение непопулярных блюд).

Обсуждение и разработка рекомендаций:

- покупка на линии раздачи и в буфете тех же блюд, которые едят дети (по возможности);
- оценка вкусовых качеств купленных блюд и их температуры;

- обсуждение с директором школы и руководителем пищеблока (ответственным сотрудником за организацию питания) итогов посещения;
- разработка рекомендаций, предложений по результатам проверки в целях улучшения системы школьного питания.

Итоги проверок обсуждаются на родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес учредителя образовательной организации, оператора питания (при наличии), органов контроля (надзора).

Родители в семье должны обеспечить:

- предоставление рационального и полноценного питания;
- создание правильного режима питания, правильного способа кулинарной обработки пищи;
- первый прием пищи ребенком дома (для обучающихся во вторую смену);
- контролирование потребления жира, сахара, соли.

Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, на пищеблоке, а также за организацию питания обучающихся в школе в целом возлагается на директора образовательной организации.