УТВЕРЖДЕН

распоряжением министерства образования
Сахалинской области

от 08.07.2022 № 3.12-948-р

СТАНДАРТ

организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Сахалинской области

Раздел 1. Общие положения.

Стандарт организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Сахалинской области разработан с целью совершенствования организации питания в общеобразовательных организациях Сахалинской области.

Применение Стандарта направлено на соблюдение установленных требований при организации питания школьников.

В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 31.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

Стандарт предназначен для руководителей и ответственных специалистов органов местного самоуправления, руководителей общеобразовательных организаций, для организаций, предоставляющих услуги общественного питания в общеобразовательных организациях, для предприятий и организаций, участвующих в поставке пищевых продуктов и продовольственного сырья, производстве и доставке готовой кулинарной продукции.

Документ разработан с учетом требований правовых и нормативных документов, действующих в сфере обеспечения качества и безопасности пищевой продукции и организации питания в общеобразовательных организациях.

Наряду с обязательными для исполнения требованиями, данный документ содержит рекомендации по созданию наиболее благоприятных условий организации питания, направленные на сохранение и укрепление здоровья детей и подростков.

Документ содержит требования к удовлетворению физиологических норм детей и подростков, структуре ассортимента пищевых продуктов, качеству и безопасности пищевых продуктов, формированию меню и

сбалансированного рациона питания для обучающихся в общеобразовательных организациях региона.

В Стандарте указаны общие требования к технологии производства кулинарной продукции, к условиям приемки, хранения и реализации пищевых продуктов, структуре технологического оборудования и инвентаря, управлению организации питания в общеобразовательных организациях, включая кадровое обеспечение, формирование культуры здорового питания детей и подростков.

Комплексные мероприятия по организации школьного питания должны быть направлены на организацию качественного, здорового и безопасного горячего питания, включая производство, поставку, транспортировку, хранение, формирование рационов питания, изготовление готовой кулинарной продукции, а также организацию приема пищи непосредственно в столовой образовательной организации.

Документ содержит ссылки на установленные требования в действующих нормативно-технических документах, касающиеся безопасности и качества организации питания обучающихся образовательных организаций.

В приложения вынесены таблицы, содержащие конкретные цифры, описание требований по соблюдению норм потребления пищевых веществ и пищевых продуктов при организации питании обучающихся, оснащения столовых и требований при контроле качества питания.

Раздел 2. Состояние организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Сахалинской области

2.1. Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания.

Таблица 1. Перечень нормативных актов, регламентирующих обеспечение горячим питанием и молоком обучающихся общеобразовательных организаций Сахалинской области.

№ п/п	Наименование нормативных актов
1.	Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2.	Закон Сахалинской области от 18.03.2014 № 9-ЗО «Об образовании в Сахалинской области»
3.	Закон Сахалинской области от 08.10.2008 № 98-ЗО «О наделении органов местного самоуправления государственными полномочиями Сахалинской области по обеспечению питанием и молоком обучающихся в образовательных организациях»
4.	Постановление Правительства Сахалинской области от 15.09.2017 № 433 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием обучающихся, осваивающих программы начального общего, основного общего, среднего общего образования в муниципальных образовательных организациях, реализующих соответствующие образовательные программы»

5.	Постановление Правительства Сахалинской области от 30.06.2017 № 313 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных образовательных организациях, реализующих программы начального общего, основного общего, среднего общего образования (без нахождения на полном государственном обеспечении и проживания в указанных организациях)»
6.	Постановление Правительства Сахалинской области от 30.12.2014 № 659 «Об установлении размера стоимости питания, осуществляемого за счет средств областного бюджета Сахалинской области, из расчета на одного обучающегося в государственной образовательной организации Сахалинской области или в муниципальной образовательной организации»
7.	Постановление Правительства Сахалинской области от 17.05.2017 № 214 «О размерах и порядке предоставления денежной выплаты на обеспечение двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающих образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего, среднего профессионального образования на дому»
8.	Приказ Министерства образования Сахалинской области от 23.11.2017 № 3.12-79 «Об утверждении Порядка обеспечения молоком обучающихся в муниципальных образовательных организациях Сахалинской области»

2.2. Обеспечение бесплатным горячим питанием школьников в Сахалинской области.

В Сахалинской области обучающиеся, осваивающие образовательную программу начального общего образования, обучающиеся из малоимущих семей, обучающиеся из семей, находящихся в социально опасном положении, обучающиеся из числа коренных малочисленных народов Севера Сахалинской области, обучающиеся из многодетных семей и обучающиеся, имеющие единственного родителя, воспитывающего двоих и более несовершеннолетних детей, осваивающие образовательные программы основного общего и среднего общего образования в государственных образовательных организациях Сахалинской области и муниципальных образовательных организациях, реализующих соответствующие образовательные программы, обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет средств областного бюджета Сахалинской области.

Порядок обеспечения питанием, предусматривающий размер стоимости питания из расчета на одного обучающегося в государственной образовательной организации Сахалинской области или муниципальной образовательной организации, устанавливается Правительством Сахалинской области.

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в государственных образовательных организациях Сахалинской области или в муниципальных образовательных организациях, реализующих программы

начального общего, основного общего, среднего общего образования (без нахождения на полном государственном обеспечении и проживания в указанных организациях), предоставляется за счет средств областного бюджета Сахалинской области мера социальной поддержки в виде обеспечения бесплатным двухразовым питанием.

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающим образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего, среднего профессионального образования на дому, производится за счет средств областного бюджета Сахалинской области денежная выплата на обеспечение двухразовым питанием в порядке и размерах, установленных Правительством Сахалинской области.

2.3. Охват горячим питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Сахалинской области за счет всех источников финансирования.

Таблица 2. Охват горячим питанием по состоянию на 01.06.2022.

№ п/п	Наименование муниципалитета	Количество обучающихся, получающих горячее питание в ОУ за счет всех источников финансирования (родительская плата, областной и муниципальный бюджеты), с учетом детей с ОВЗ, получающих денежную компенсацию на питание, чел./%	Охват горячим питанием обучающихся в 1-4 классах, чел./%	Охват горячим питанием обучающихся в 5-11 классах, чел./%
1.	МО ГО «Александровск-Сахалинский район»	1 078/98,2	417/100	661/97
2.	МО «Анивский ГО»	1 952/90,5	963/100	989/82
3.	МО ГО «Долинский»	2 763/92,9	1 212/100	1 551/87
4.	МО Корсаковский ГО	3 407/72,4	1 968/100	1 439/52
5.	МО «Курильский ГО»	804/100	375/100	429/100
6.	МО Макаровский ГО	757/100	305/100	452/100
7.	МО "Невельский ГО"	1 540/87,6	732/100	808/79
8.	МО «ГО «Ногликский»	1 183/84	541/100	642/74
9.	МО ГО «Охинский»	2 250/85	1 158/100	1 092/73
10.	МО «Поронайский ГО»	2 176/81	1 028/100	1 148/70
11.	МО Северо-Курильский ГО	216/84	106/100	110/72
12.	МО ГО «Смирныховский»	1 126/86	470/100	656/80
13.	«Томаринский ГО»	971/90	398/100	573/84
14.	МО «Тымовский ГО»	1 482/88	655/100	827/80
15.	МО Углегорский ГО	2 235/100	870/100	1 365/100
16.	МО «Холмский ГО»	2 890/71,4	1 587/100	1 303/53
17.	МО «Южно-Курильский	1 157/92	570/100	587/85

	ГО»			
18.	МО ГО «Город Южно-Сахалинск»	24 812/90	11 997/100	12 815/82
	Итого по Сахалинской области	52799/87	25352/100	27447/77,8

2.4. Модели предоставления питания в муниципальных общеобразовательных организациях Сахалинской области.

Таблица 3. Модели предоставления питания по состоянию на 01.06.2022.

№ п/п	Наименование муниципального образования	Модели предоставления питания			Общее количество пищеблоков	Отсутствуют пищеблоки	Как организовано питание в случае отсутствия пищеблока
		сырьевая	доготовочная	Буфет-раздаточная			
1.	МО ГО «Александровск-Сахалинский район»	6	0	0	6	0	0
2.	МО «Анивский ГО»	6	0	1	7	0	0
3.	МО ГО «Долинский»	9	0	0	9	0	0
4.	МО Корсаковский ГО	11	0	1	12	0	0
5.	МО «Курильский ГО»	4	0	0	4	0	0
6.	МО Макаровский ГО	5	0	0	5	0	0
7.	МО "Невельский ГО"	4	0	0	4	0	0
8.	МО «ГО «Ногликский»	4	0	0	4	1 (СОШ № 2)	Питание учащихся осуществляется на базе СОШ № 1
9.	МО ГО «Охинский»	8	0	0	8	0	0
10.	МО «Поронайский ГО»	11	0	0	11	1 (МБОУ В(С)ОШ Поронайска)	Питание осуществляется на базе СОШ № 7
11.	МО Северо-Курильский ГО	0	0	1	1	0	0
12.	МО ГО «Смирныховский»	6	0	0	6	0	0
13.	«Томаринский ГО»	4	0	0	4	0	0
14.	МО «Тымовский ГО»	11	0	0	11	0	0
15.	МО Углегорский ГО	10	0	0	10	1 (МБОУ НОШЭР)	Питание осуществляется на базе предприятия общественного питания)
16.	МО «Холмский ГО»	12	0	0	12	1 (МАОУ ОСОШ)	Питание осуществляется на базе МАОУ СОШ № 6
17.	МО «Южно-Курильский ГО»	4	0	0	4	1 (МБОУ "Центр образования	Питание осуществляется на базе СОШ пгт. Южно-Курильск

						пгт.Южно-Курильск")	
18.	МО ГО «Город Южно-Сахалинск»	26	0	4	30	1 (МКОУ ВСОШ №1)	Питание осуществляется на базе СОШ № 5
	Итого по Сахалинской области	141	0	7	148	6	-

2.5. Формы организации питания в муниципальных общеобразовательных организациях Сахалинской области.

Таблица 4. Формы организации питания по состоянию на 01.06.2022.

№ п/п	Наименование муниципального образования	Инсорсинг (самостоятельная организация питания, по юридическим лицам), ед.	Аутсорсинг, ед.
1.	МО ГО «Александровск-Сахалинский район»	6	0
2.	МО «Анивский ГО»	7	0
3.	МО ГО «Долинский»	2	7
4.	МО Корсаковский ГО	11	1
5.	МО «Курильский ГО»	4	0
6.	МО Макаровский ГО	5	0
7.	МО "Невельский ГО"	4	0
8.	МО «ГО «Ногликский»	5	0
9.	МО ГО «Охинский»	7	0
10.	МО «Поронайский ГО»	12	0
11.	МО Северо-Курильский ГО	1	0
12.	МО ГО «Смирныховский»	5	0
13.	«Томаринский ГО»	4	0
14.	МО «Тымовский ГО»	10	0
15.	МО Углегорский ГО	10	0
16.	МО «Холмский ГО»	13	0
17.	МО «Южно-Курильский ГО»	5	0
18.	МО ГО «Город Южно-Сахалинск»	0	31
	Итого по Сахалинской области	111	39

2.6. Внедрение цифровой платформы автоматизированного мониторинга школьного питания на 01.06.2022.

В целях организации автоматического мониторинга и анализа меню горячего питания обучающихся, руководителями образовательных организаций Сахалинской области ежедневно заносятся сведения на

платформу автоматического мониторинга организации питания на сайте мониторингпитание.рф, в установленном формате.

Таблица 5. Внедрение цифровой платформы автоматического мониторинга питания по состоянию на 01.06.2022.

№ п/п	Наименование муниципального образования	Количество муниципальных общеобразовательных организаций	Охват образовательных организаций цифровой платформой, %	Количество действующих ссылок, %
1.	МО ГО «Александровск-Сахалинский район»	6	100	100
2.	МО «Анивский ГО»	7	100	100
3.	МО ГО «Долинский»	9	100	100
4.	МО Корсаковский ГО	12	100	100
5.	МО «Курильский ГО»	4	100	100
6.	МО Макаровский ГО	5	100	100
7.	МО "Невельский ГО"	4	100	100
8.	МО «ГО «Ногликский»	5	100	100
9.	МО ГО «Охинский»	7	100	100
10.	МО «Поронайский ГО»	12	100	100
11.	МО Северо-Курильский ГО	1	100	100
12.	МО ГО «Смирныховский»	5	100	100
13.	«Томаринский ГО»	4	100	100
14.	МО «Тымовский ГО»	10	100	100
15.	МО Углегорский ГО	11	100	100
16.	МО «Холмский ГО»	13	100	100
17.	МО «Южно-Курильский ГО»	5	100	100
18.	МО ГО «Город Южно-Сахалинск»	31	100	100
	Итого по Сахалинской области	151	100	100

Раздел 3. Обеспечение сбалансированности и качества питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Сахалинской области.

3.1. Физиологические потребности в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных веществах с учетом региональных особенностей и специфики образовательного процесса.

Обучающиеся образовательных организаций с учетом возрастных потребностей должны быть обеспечены пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, в соответствии с нормами, указанными в СанПиН 2.3/2.4. 3590-20.

Основные пищевые вещества должны учитываться при составлении рациона питания, режима приемов пищи на основе рекомендаций СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Потребление пищевых веществ распределяется в соответствии с рекомендованным режимом питания при нахождении обучающихся в образовательных организациях (Таблица 6).

Таблица 6. Распределение потребности в пищевых веществах и энергии обучающихся образовательных организаций по приемам пищи.

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4. 3590- 20, %	Распределение потребности в пищевых веществах по приемам пищи, в %			
		одноразовое питание		2-х разовое питание (завтрак и обед)	3-х разовое питание (завтрак, обед, полдник)
		завтрак	обед		
Завтрак	20-25	25		25	25
Обед	30-35		35	35	35
Полдник	10-15				10
Всего за период пребывания в школе	60-75	25	35	60	70

В зависимости от приемов пищи представлено потребление пищевых веществ с учетом возраста обучающихся: для возрастной группы 7-11 лет в **таблице 7**, для возрастной группы 12 лет и старше - **в таблице 8**.

В таблицах представлена потребность в пищевых веществах для одноразового питания (завтрак или обед), двухразового питания (завтрак и обед), трехразового питания (завтрак, обед и полдник).

Таблица 7. Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных организаций в возрасте с 7 до 11 лет.

Наименование пищевых веществ	Суточная потребность для детей 7-11 лет	завтрак 25%	обед 35%	полдник 10 %	Общая потребность при 2-х разовом питании	Общая потребность при 3-х разовом питании
белки (г/сут)	77	19,25	26,95	7,7	46,2	53,9
жиры (г/сут)	79	19,75	27,65	7,9	47,4	55,3
углеводы (г/сут)	335	83,75	117,25	33,5	201	234,5
энергетическая ценность (ккал/сут)	**2350**	**587,5**	**822,5**	**235**	**1410**	**1645**
витамин С (мг/сут)	60	15	21	6	36	42
витамин В1 (мг/сут)	1,2	0,3	0,42	0,12	0,72	0,84
витамин В2 (мг/сут)	1,4	0,35	0,49	0,14	0,84	0,98
витамин А (рет. экв/сут)	700	175	245	70	420	490
витамин D (мкг/сут)	10	2,5	3,5	1	6	7
кальций	1100	275	385	110	660	770

(мг/сут)						
фосфор (мг/сут)	1100	275	385	110	660	770
магний (мг/сут)	250	62,5	87,5	25	150	175
железо (мг/сут)	12	3	4,2	1,2	7,2	8,4
калий (мг/сут)	1100	275	385	110	660	770
йод (мг/сут)	0,1	0,025	0,035	0,01	0,06	0,07
селен (мг/сут)	0,03	0,0075	0,0105	0,003	0,018	0,021
фтор (мг/сут)	3	0,75	1,05	0,3	1,8	2,1

Таблица 8. Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных организаций в возрасте с 12 лет и старше.

Наименование пищевых веществ	Суточная потребность для детей 12 лет и старше	завтрак 25%	обед 35%	полдник 10 %	Общая потребность при 2-х разовом питании	Общая потребность при 3-хразовом питании
белки (г/сут)	90	22,5	31,5	9	54	63
жиры (г/сут)	92	23	32,2	9,2	55,2	64,4
углеводы (г/сут)	383	95,75	134,05	38,3	229,8	268,1
энергетическая ценность (ккал/сут)	**2720**	**680**	**952**	**272**	**1632**	**1904**
витамин С (мг/сут)	70	17,5	24,5	7	42	49
витамин В1 (мг/сут)	1,4	0,35	0,49	0,14	0,84	0,98
витамин В2 (мг/сут)	1,6	0,4	0,56	0,16	0,96	1,12
витамин А (рет. экв/сут)	900	225	315	90	540	630
витамин D (мкг/сут)	10	2,5	3,5	1	6	7
кальций (мг/сут)	1200	300	420	120	720	840
фосфор (мг/сут)	1200	300	420	120	720	840
магний (мг/сут)	300	75	105	30	180	210
железо (мг/сут)	18	4,5	6,3	1,8	10,8	12,6
калий (мг/сут)	1200	300	420	120	720	840
йод (мг/сут)	0,1	0,025	0,035	0,01	0,06	0,07
селен (мг/сут)	0,05	0,0125	0,0175	0,005	0,03	0,035
фтор (мг/сут)	4	1	1,4	0,4	2,4	2,8

При составлении рационов должны учитываться указанные требования для обеспечения сбалансированного питания обучающихся в период

нахождения в образовательных организациях в учебное время.

3.2. Ассортимент продуктов. Рационы питания для разных возрастных групп с учетом специфики образовательного процесса. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

Ассортимент и минимальные среднесуточные наборы продуктов питания для разных возрастных групп указаны в **таблицах 9 и 10**.

Ассортимент пищевых продуктов, который не допускается для питания обучающихся общеобразовательных организаций соответствии с СанПиН 2.3./2.4. 3590-20 – **в таблице 11**.

Таблица 9. Среднесуточные наборы (минимальные) пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 11 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка).

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	ИТОГО, в сутки по СанПиН 2.3/2.4.3590-20	завтрак	обед	полдник	ИТОГО при 2-х разовом питании (завтрак и обед)	ИТОГО при 3-х разовом питании
1	Хлеб ржаной	80	20	28	8	48	56
2	Хлеб пшеничный	150	37,5	52,5	15	90	105
3	Мука пшеничная	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
4	Крупы, бобовые	45	11,25	15,75	4,5	27	31,5
5	Макаронные изделия	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
6	Картофель	187	46,75	65,45	18,7	112,2	130,9
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	70	98	28	168	196
8	Фрукты свежие	185	46,25	64,75	18,5	111	129,5
9	Сухофрукты	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	50	70	20	120	140
11	Мясо 1-й категории	70	17,5	24,5	7	42	49
12	Субпродукты (печень, язык,	30	7,5	10,5	3	18	21

	сердце)						
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошеные - 1 кат)	35	8,75	12,25	3,5	21	24,5
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	14,5	20,3	5,8	34,8	40,6
15	Молоко	300	75	105	30	180	210
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	37,5	52,5	15	90	105
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	12,5	17,5	5	30	35
18	Сыр	10	2,5	3,5	1	6	7
19	Сметана	10	2,5	3,5	1	6	7
20	Масло сливочное	30	7,5	10,5	3	18	21
21	Масло растительное	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
22	Яйцо, шт.	1	0,25	0,35	0,1	0,6	0,7
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	7,5	10,5	3	18	21
24	Кондитерские изделия	10	2,5	3,5	1	6	7
25	Чай	1	0,25	0,35	0,1	0,6	0,7
26	Какао-порошок	1	0,25	0,35	0,1	0,6	0,7
27	Кофейный напиток	2	0,5	0,7	0,2	1,2	1,4
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,05	0,07	0,02	0,12	0,14
29	Крахмал	3	0,75	1,05	0,3	1,8	2,1
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	0,75	1,05	0,3	1,8	2,1

31	Специи	2	0,5	0,7	0,2	1,2	1,4

Таблица 10. Среднесуточные наборы (минимальные) пищевой продукции для организации питания детей от 12 лет и старше (в нетто г, мл, на 1 ребенка).

№ п/п	**Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции**	**ИТОГО, в сутки по СанПиН 2.3/2.4.3590-20**	**завтрак**	**обед**	**полдник**	**ИТОГО при 2-х разовом питании (завтрак и обед)**	**ИТОГО при 3-х разовом питании**
1	Хлеб ржаной	120	30	42	12	72	84
2	Хлеб пшеничный	200	50	70	20	120	140
3	Мука пшеничная	20	5	7	2	12	14
4	Крупы, бобовые	50	12,5	17,5	5	30	35
5	Макаронные изделия	20	5	7	2	12	14
6	Картофель	187	46,75	65,45	18,7	112,2	130,9
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	320	80	112	32	192	224
8	Фрукты свежие	185	46,25	64,75	18,5	111	129,5
9	Сухофрукты	20	5	7	2	12	14
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	50	70	20	120	140
11	Мясо 1-й категории	78	19,5	27,3	7,8	46,8	54,6
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	10	14	4	24	28
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошеные - 1 кат)	53	13,25	18,55	5,3	31,8	37,1

14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	77	19,25	26,95	7,7	46,2	53,9
15	Молоко	350	87,5	122,5	35	210	245
16	Кисломолочная пищевая продукция	180	45	63	18	108	126
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	60	15	21	6	36	42
18	Сыр	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
19	Сметана	10	2,5	3,5	1	6	7
20	Масло сливочное	35	8,75	12,25	3,5	21	24,5
21	Масло растительное	18	4,5	6,3	1,8	10,8	12,6
22	Яйцо, шт.	1	0,25	0,35	0,1	0,6	0,7
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	35	8,75	12,25	3,5	21	24,5
24	Кондитерские изделия	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
25	Чай	2	0,5	0,7	0,2	1,2	1,4
26	Какао-порошок	1,2	0,3	0,42	0,12	0,72	0,84
27	Кофейный напиток	2	0,5	0,7	0,2	1,2	1,4
28	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,075	0,105	0,03	0,18	0,21
29	Крахмал	4	1	1,4	0,4	2,4	2,8
30	Соль пищевая поваренная йодированная	5	1,25	1,75	0,5	3	3,5
31	Специи	2	0,5	0,7	0,2	1,2	1,4

Таблица 11. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

№п/п	Наименование
1	Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3	Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4	Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5	Непотрошеная птица.
6	Мясо диких животных.
7	Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8	Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9	Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10	Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11	Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13	Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14	Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15	Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16	Простокваша - "самоквас".
17	Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18	Квас.
19	Соки концентрированные диффузионные.
20	Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21	Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22	Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

23	Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24	Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25	Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26	Острые соусы, кетчупы, майонез.
27	Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28	Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29	Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30	Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31	Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32	Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33	Жевательная резинка.
34	Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35	Карамель, в том числе леденцовая.
36	Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37	Окрошки и холодные супы.
38	Яичница-глазунья.
39	Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40	Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41	Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42	Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43	Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44	Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45	Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

Масса брутто продуктов может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании рациона питания необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, а также приведенными таблицах с указанием массы нетто норм для двух возрастных групп обучающихся общеобразовательных организаций: для возрастной группы 7-11 лет (**таблица 9**), для возрастной группы 12 лет и старше (**таблица 10**).

Доля удовлетворения в потреблении пищевых продуктах рассчитывается с учетом данных таблиц и в соответствии с режимом питания. В таблицах представлены рекомендованные нормы потребления пищевых продуктов по режимам питания: при одноразовом (завтрак или обед), двухразовом (завтрак и обед) и трехразовом (завтрак, обед и полдник) питании.

В соответствии со п. 2 ст. 25.2 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» при организации питания детей образовательные организации обязаны соблюдать нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, а также санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей в организованных детских коллективах, к поставляемым пищевым продуктам для питания детей, их хранению.

Контроль за соблюдением норм потребления пищевых продуктов и пищевых веществ должен проводиться на основе данных таблиц и фактических рационов питания в конкретных условиях.

Для контроля за рационом питания детей необходимо вести ведомость контроля за рационом питания для возрастной группы 7-11 лет и для возрастной группы 12 лет и старше, образец представлен в **таблице 12.**

Таблица 12. Образец ведомости контроля за рационом питания.

Ведомость контроля за рационом питания с _____ по _____.

Режим питания: двухразовое (пример)
Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто)	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	7		

Рекомендации по корректировке меню: _____
Подпись медицинского работника и дата:
Подпись руководителя образовательной организации и дата.

При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в образовательных учреждениях государственные (муниципальные) заказчики в соответствии с законодательством о размещении заказов для государственных и муниципальных нужд устанавливают требования, которые должны включать обязательные требования к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды, а также дополнительные требования к пищевой ценности, качеству, срокам годности, таре и упаковке пищевых продуктов, позволяющие обеспечить достижение установленных показателей физиологических нормативов питания.

Сырье, используемое для производства на предприятиях общественного питания продукции детского питания, должно соответствовать требованиям: технических регламентов таможенного союза, санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями).

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

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.

3.3. Формирование меню для питания детей.

Питание обучающихся в общеобразовательных организациях должно основываться на принципах здорового питания, в соответствии со статьей 2.1 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

В образовательных организациях питание обучающихся должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В организованных детских коллективах замена горячего питания буфетной продукцией не допускаются.

В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

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

питание детей.

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

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся в учреждении, необходимо составление примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд. Примерное меню разрабатывается на период не менее двух недель (10 - 14 дней) для двух сезонов - осенне-зимний и весенне-летний, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся 7-11 и 12 лет и старше.

На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи для получения питания в период пребывания обучающихся в образовательной организации. С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, для различных возрастных групп, обучающихся в организации.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +1-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать установленным нормам, по каждому приему пищи (СанПиН 2.3/2.43590-20).

В основе составления рационов питания должны быть использованы действующие нормативно-технические сборники рецептур блюд и кулинарных изделий.

Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, на сайте образовательной организации) следующую информацию:

– ежедневное меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, цены приготовленных блюд;

– меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции, цены;

– рекомендации по организации здорового питания детей.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее

пищевой ценности. В **Приложении 1** представлен перечень пищевых продуктов, рекомендуемых для замены в случае отсутствия по объективным причинам пищевого продукта, указанного в основном перечне.

Для введения замены в рацион питания одного продукта на другой должна быть представлена служебная записка от заведующего производством столовой на имя руководителя учреждения с аргументированием, расчетами и указанием причины замены.

В организованном (примерном) меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 3 дня.

При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи в соответствии СанПиН 2.3./2.4.3590 - 20. Обязательно приводятся ссылки на сборники рецептур и наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Оформление меню в общеобразовательных организациях производится в соответствии с формой, представленной в **Приложении 2.**

Для детей, страдающих проявлением пищевой аллергии, необходимы варианты антиаллергенного меню по возрастным группам обучающихся. Для детей, здоровье которых требует профилактического питания, важно разработать лечебно-профилактическое меню.

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных коллективах, должны соблюдаться требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При разработке меню для лечебного питания необходимо руководствоваться рекомендациями лечащего врача, а также «МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации».

В образовательных организациях для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук, что соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В целях организации питания детей, нуждающихся в лечебном и

диетическом питании, в муниципальных образованиях разрабатывается Порядок предоставления (организации) индивидуального питания, который публикуется на сайте образовательной организации.

При разработке рационов необходимо учитывать массу порций для возрастных категорий 7-11 лет и 12 лет и старше соответствии с требованиями (Таблица 13).

Таблица 13. Масса порций для детей в зависимости от возраста.

Блюдо	Масса порций	
	7 - 11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150 - 200	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60 - 100	100 - 150
Первое блюдо	200 - 250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180 - 200	180 - 200
Фрукты	100	100

Кроме того, в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 установлены суммарные объемы пищи, получаемой в разные приемы пищи и по возрастным группам обучающихся **(таблица 14).**

Таблица 14. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах-не менее).

Показатели	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	500	550
Второй завтрак	200	200
Обед	700	800
Полдник	300	350

Ежедневно в обеденном зале в доступном для ознакомления месте вывешивается ежедневное меню, в котором указываются названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд, пищевой и энергетической ценности, цены на блюда. Ежедневное меню должно соответствовать

примерному меню и режиму питания, утверждено руководителем учреждения, подписано заведующим производством и старшим поваром.

Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи. 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.

Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. Не допускается замена обеда завтраком.

Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток.

Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

В образовательных организациях (школы, сады) с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, запекание и другие), в соответствии с «МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации».

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному организованному (примерному) меню.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная, в соответствии с требованиями санитарных правил.

Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных **в таблице 11** «Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей», в соответствии с санитарными правилами.

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

Для организации дополнительного питания детей в организованных детских коллективах допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержание глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности

пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Дополнительный ассортимент определяется возможностью реализации тех или иных продуктов (при их наличии) с учетом имеющегося торгового оборудования и возможности использования данного вида продуктов в питании детей и подростков.

Достаточный ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания детей и подростков подразумевает ежедневное наличие в свободной продаже не менее 20-30 наименований пищевых продуктов, относящихся к разным группам, в соответствии с их потребительскими свойствами и пищевой ценностью.

Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

3.4. Организация питьевого режима.

В общеобразовательных учреждениях в период пребывания обучающихся должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям. (Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011).

Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с

периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

Раздел 4. Безопасность, состав, пищевая ценность, объем, качество содержимого «тарелки» и условия приема пищи в образовательной организации.

4.1. Требования к безопасности и качеству содержимого «тарелки».

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически обоснованный режим питания, необходимо учитывать технологическую и кулинарную обработку продуктов при приготовлении блюд, составляющих рацион питания.

В соответствии с ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания» определяется количество и перечень показателей качества продукции общественного питания в зависимости от вида однородной кулинарной

продукции, ее составом и рецептурой.

Номенклатура показателей требований к качеству продукции общественного питания включает группы показателей:

1. По назначению:

Функциональное назначение: пищевая ценность, включая массовую долю углеводов, в том числе сахаров, белка, жира, содержание витаминов, макро- и микроэлементов, энергетическую ценность (калорийность); биологическая ценность, включая аминокислотный состав белка, жирнокислотный состав жира, усвояемость белка; возможность использования в питании детей и подростков разных возрастных групп при организации питания в образовательных учреждениях.

Классификационное назначение: вид используемого сырья; способ кулинарной обработки; характер потребления; термическое состояние; условия и сроки реализации, сроки годности.

Сохраняемость: условия и сроки реализации; сроки годности; условия хранения и транспортирования; вид, состояние, герметичность упаковки, способ упаковки.

Надежность, показатели фальсификации: наличие хлеба, крахмала, белковых добавок, сухожилий, субпродуктов и других компонентов, не предусмотренных рецептурой, а также отсутствие рецептурных компонентов; несоответствие компонентов блюда (изделия) согласно меню, массовой доли начинок (фарша) и основы изделия.

2. Показатели качества:

Органолептические показатели: внешний вид (включая цвет, форму, состояние поверхности), вкус, запах, текстура (консистенция) продукции.

Физико-химические показатели: массовая доля сухих веществ, влаги, жира, углеводов (сахара, крахмала), поваренной соли, хлеба, начинок (фарша), панировочных сухарей (панировочной смеси), макро- и микроэлементов, щелочность, кислотность и т.п.

3. Эстетичность: порядок оформления и подачи блюд и изделий; внешний вид упаковки, в том числе оформление.

4. Показатели безопасности: химическая безопасность; радиационная безопасность (радионуклиды); биологическая (микробиологическая и паразитарная) безопасность; термическая безопасность: температура блюд, напитков при подаче; температура блюд, напитков, изделий, полуфабрикатов при доставке в доготовочные, раздаточные столовые; ферментная инактивация (достаточность тепловой обработки).

В соответствии с договорами с аккредитованными лабораториями должен осуществляться периодический лабораторный контроль готовой кулинарной продукции. В **Приложении 3** представлена рекомендованная периодичность проведения лабораторного контроля для разных видов кулинарной продукции («МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации»).

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (таблица 1). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Органолептические показатели продукции общественного питания включает в себя внешний вид, текстуру (консистенция), запах и вкус с использованием балльной шкалы: 5 баллов - отличное качество, 4 балла - хорошее качество, 3 балла - удовлетворительное качество и 2 балла - неудовлетворительное качество. Качество продукции общественного питания по органолептическим показателям определяют сразу после ее изготовления перед реализацией.

При органолептической оценке разных образцов кулинарной продукции в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее оценивают продукцию с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними. Температура готовой кулинарной продукции при оценке должна соответствовать температуре блюда (изделия) при реализации. После оценки каждого образца сотрудники должны снимать оставшееся послевкусие, ополаскивая рот водой. Температура образца продукции и воды для полоскания рта, по возможности, должна быть одинаковой.

Результаты оценки каждого образца продукции оформляют заполнением журнала бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции **(таблица 15).**

Таблица 15. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание *> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Особенности требований по органолептическим показателям разных групп готовой пищевой (кулинарной) продукции представлены в **Приложении 4.**

Органолептические свойства пищевых продуктов определяются показателями вкуса, цвета, запаха и консистенции, характерными для каждого вида продукции. Пищевая продукция не должна иметь посторонних

запахов, привкусов, включений, отличаться по цвету и консистенции, присущих данному виду продукции.

На основе ГОСТ 31986-2013 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» необходимо учитывать основные отклонения, которые могут относиться к недостатку, или к дефекту: недостаток - неполное соответствие продукции общественного питания требованиям, предъявляемым к ее качеству; дефект - невыполнение заданного или ожидаемого требования к качеству продукции общественного питания, дефекты могут быть критическими и значительными.

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

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4. 3590-20. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипячённую посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, каждое блюдо помещается в отдельную посуду и сохраняется в течение не менее 48 часов при температуре +2...+6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования блюда, приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом - заведующим производством столовой.

Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. (Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 (далее - Единые санитарные требования).

Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

4.2. Безопасность используемой посуды.

Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах рекомендуется соблюдать следующий порядок («МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации»):

– механическое удаление остатков пищи;

– мытье в первой секции с добавлением моющих средств при температуре 45 °С;

– мытье во второй секции и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции;

– ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в

третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

– просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

Кружки, стаканы, бокалы рекомендуется промывать горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих и дезинфицирующих средств, с последующим ополаскиванием и просушиванием, или мыть в посудомоечной машине.

Столовые приборы и кассеты для столовых приборов при обработке ручным способом рекомендуется подвергать мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых шкафах (пекарских, сухожаровых шкафах) в течение 10 мин.

Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

Раздел 5. Технологические условия, обеспечивающие производство безопасного и качественного питания для образовательных организаций.

5.1. Требования к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания. Принципы ХАССП.

Качество и безопасность пищевых продуктов, материалов и изделий обеспечиваются посредством применения статьи 4 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Продовольственное сырье и готовые продукты питания, используемые в производстве кулинарной продукции, должны соответствовать требованиям СанПин 2.3.2.1078-01 (с дополнениями и изменениями), Разделам 2 и 22 Единых санитарно- эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно- эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе».

Показатели, определяющие качество и безопасность пищевого сырья, применяемого для производства кулинарной продукции, должны соответствовать требованиям действующих технических регламентов, национальных стандартов и технических условий на пищевые продукты, поставляемые для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать нормам СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

При производстве пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья:

1) продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;

2) сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;

3) мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;

4) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

5) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;

6) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани более 20 процентов;

7) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани более 70 процентов;

8) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани более 9 процентов;

9) мясо быков, хряков и тощих животных;

10) субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;

11) яйца и мясо водоплавающих птиц;

12) соки концентрированные диффузионные;

13) растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;

14) растительные масла: хлопковое;

15) гидрогенизированные масла и жиры;

16) жгучие специи (перец, хрен, горчица).

В соответствии с требованиями «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» изготовители пищевой продукции, обязаны осуществлять процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры,

основанные на принципах ХАССП.

ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки) [HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)] – это концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Система ХАССП – это совокупность требований и мероприятий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции в процессе производства, хранения, транспортирования или реализации.

Критическая контрольная точка – это этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на котором важно осуществить мероприятия по управлению с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

Опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции - биологическое, химическое или физическое вещество, содержащееся в пищевой продукции, а также состояние пищевой продукции, которые могут потенциально обусловить отрицательное воздействие на здоровье человека.

Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании следующих главных принципов:

Принцип 1. Проведение анализа рисков (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов)), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Принцип 2. Определение критических контрольных точек (ККТ) в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

Принцип 4. Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

Принцип 5. Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

Принцип 6. Разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование всех процедур системы, форм и

способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

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

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

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

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

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

5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

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

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

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

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

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

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

12) прослеживаемость пищевой продукции.

Смысл внедрения программы производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, заключается в том, чтобы выявить и взять под системный контроль все критические контрольные точки предприятия общественного питания, то есть те этапы приготовления, на которых нарушения технологических и санитарно-эпидемиологических норм могут привести к неустранимым или трудно устранимым последствиям для безопасности изготавливаемого пищевого продукта.

Индивидуальные предприниматели и юридические лица, действующие в сфере изготовления, ввоза и оборота пищевых продуктов, должны осуществлять производственный контроль показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов на соответствие требованиям Санитарных правил (СП 1.1.1058-01).

5.2. Санитарно-гигиенические и санитарно-технические требования к организации питания.

Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы в обеденном зале должны подвергаться уборке после каждого использования.

В помещениях пищеблока ежедневно должна проводиться уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Весь уборочный инвентарь должен быть промаркирован. Ветошь, моющие и дезинфицирующие средства должны храниться в промаркированных емкостях, в специально отведенных местах.

Еженедельно с применением моющих и дезинфицирующих средств должно проводиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

В организациях и учреждениях должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по

дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий (СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»).

Все требования к помещениям оговорены в санитарных правилах с учетом вида питания (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения).

Существует следующие типы пищеблоков для организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях в зависимости от производственных условий:

– базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений;

– столовые образовательных учреждений, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с рационами питания по дням недели меню;

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

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

Для разных типов пищеблоков организация питания будет включать требования в соответствии с объемом производственно-технологических процессов.

В образовательных учреждениях важно учитывать расчетные производственные мощности столовой по количеству вырабатываемых блюд и числу мест в обеденном зале, для обеспечения организации питания всех обучающихся в образовательном учреждении.

Помещения для организации питания образовательных учреждений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, исключающие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, встречного движения посетителей и персонала.

Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории, в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления».

5.3. Правила доставки и приемки продукции (в том числе входной контроль пищевых продуктов, поступающих в образовательную организацию), хранение и сроки реализации пищевых.

Предприятия в соответствии с контрактами должны своевременно поставлять в столовые учреждений необходимые продовольственные товары, сырьё в соответствии с разработанным меню, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил их доставки.

Доставка продуктов питания осуществляется силами и за счет исполнителя, транспортом пригодным для транспортировки продуктов питания. «Исполнитель» должен обладать достаточным количеством персонала для оказания данного вида услуг.

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 законодательных и нормативно-технических документов. Все продукты питания должны соответствовать требованиям действующих технических регламентов стандартов и условиям контрактов.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

Лица, сопровождающие доставку продовольственного сырья и пищевых продуктов 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.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья для питания в учреждениях должен осуществляться при наличии документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, декларации о соответствии, сертификата соответствия, свидетельства государственной регистрации, выдаваемого согласно Раздела 2 Единого перечня товаров, подлежащих санитарно- эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Таможенного союза, утвержденному решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе».

Документация, подтверждающая качество и безопасность продукции, а

также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться в учреждении до окончания использования продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом и комиссией. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции в соответствии с рекомендованной формой, приведенной в СанПиН 2.3/2.4 3590-20 в **Приложении 5.**

При приемке сырья и продукции должен осуществляться входной контроль показателей их качества и безопасности. Для участия в приемке продукции заказчика на основании приказа руководителя учреждения назначаются лица, компетентные (по роду работы, по образованию, по опыту трудовой деятельности) в вопросах определения качества подлежащей приемке продукции. Критерии контроля:

– соответствие поставки заказанной номенклатуре, количеству, фасовке (в тех случаях, когда номенклатура предусматривает указание марки, сорта и другие дополнительные данные);

– соответствие графику поставки по времени;

– сопроводительная документация: бухгалтерская - товаросопроводительная (накладная, счет- фактура и другие документы, предусмотренные контрактом и/или договором), документы о происхождении, качестве и безопасности продукта (декларации соответствия, свидетельство о государственной регистрации, документы ветеринарно- санитарной экспертизы и прочие);

– соблюдение правил перевозки, обеспечение предохранения груза от повреждения и порчи (укладка, товарное соседство, температурный режим и др. условия транспортировки);

– сохранность груза, целостность тары и упаковки (визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции);

– контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и в товарно- сопроводительной документации;

– контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;

– контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям законодательства в сфере санитарно- эпидемиологического благополучия человека и защиты прав потребителей.

В тех случаях, когда время на приемку товара ограничено, допускается первичная регистрация претензии непосредственно на

товаросопроводительном документе (накладной) путем надписи о сути претензии в строке товара или на свободном месте бланка. Пункты претензий при этом нумеруются, стороны подписываются под надписью вида, например, «Указано 3 (три) замечания по поставке». При необходимости с первичного документа снимаются необходимые копии.

В случае ускоренной процедуры претензионный акт приемки оформляется в ближайшее возможное время, не позднее одного рабочего дня с момента приемки. Документы, оформленные в порядке ускоренного документирования, рассматриваются при спорах и претензиях наравне с претензионным актом приемки.

При подаче заявки на продукты питания в электронном виде отметка о получении продуктов, их доброкачественности и претензиях также может выполняться в электронном виде. Используемые компьютерные системы должны обеспечивать надежную авторизацию пользователя и достоверную регистрацию фактов отметки получения и отметки качества, включая факты изменения и удаления таких записей.

В тех случаях, когда компьютерная система не обеспечивает требования Заказчика к достоверности регистрации, она должна обеспечивать оформление бумажных документов для соответствующих ручных записей.

Обязательность использования электронной подписи и средств защиты информации устанавливается контрактом/договором или соглашением сторон дополнительно.

При обнаружении несоответствия качества (или комплексности) поступившей продукции требованиям стандартов и другим условиям контракта/договора, представитель заказчика имеет право приостановить дальнейшую приемку и обязан составить претензионный акт приемки продукции с требованием к поставщику заменить и/или допоставить доброкачественную продукцию, в котором указывает количество осмотренной продукции и характер выявленных при приемке дефектов.

Акт подписывается представителем заказчика и экспедитором поставщика. Экспедитор не имеет права отказаться от подписания акта и вправе указать в нем свои возражения и все обстоятельства, которые он считает необходимыми.

Поставщик обязан произвести замену и/или допоставку продукции в течение времени, указанного в контракте/договоре. В том случае, если контракт/договор не содержит конкретного указания времени замены, замена должна быть произведена в срок, достаточный для организации питания в тот прием пищи, для которого предназначены доставляемые продукты в соответствии с распорядком работы пищеблока заказчика.

В случае поставки некомплектной продукции представитель заказчика обязан принять меры к обеспечению хранения этой продукции в условиях, предотвращающих ухудшение ее качества и смешение с другой однородной продукцией.

При поставке продукции ненадлежащего качества груз возвращается

обратно поставщику в полном объеме.

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

Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты контроля должны заноситься в журнал учета температурного режима холодильного оборудования, который хранится в течение года, рекомендуемая форма приводится в санитарных правилах **(таблица 16).**

При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены. При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках. Совместное хранение готовой и сырой продукции допустимо только при их нахождении в закрытых контейнерах и гастроемкостях для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест.

Таблица 16. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования по СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4		30

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Хранение продуктов в холодильных, морозильных камерах и складских помещениях осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

Некачественной и опасной признается пищевая продукция:

-не соответствующая обязательным требованиям качества и безопасности, установленным санитарными и ветеринарно- санитарными правилами и нормами, национальными стандартами и технической

документацией;

-имеющая явные признаки недоброкачественности, не вызывающие сомнений у компетентного лица, осуществляющего проверку качества и безопасности продукции;

-не имеющая документов изготовления (поставщика) продукции, подтверждающих ее происхождение, качество и безопасность, а также документов о сертификации продукции, оформленных в установленном порядке;

-свойства которой не соответствуют данному виду и наименованию продукции;

-маркировка которой не соответствует требованиям нормативной и технической документации;

-с неустановленным сроком годности для продукции, на которую такой срок должен быть установлен, или с истекшим сроком годности.

В соответствии с законодательством РФ не допускаются производство, закупка, поставка, ввоз на территорию страны и продажа населению некачественной и опасной пищевой продукции.

5.4. Технологический процесс приготовления блюд. Требования.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должны быть отражены рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. На каждое блюдо разрабатывается технологическая карта. Технологические карты должны быть оформлены согласно требованиям ГОСТа 31987-212 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». Описание технологического процесса приготовления блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность, форма технологических карт на продукцию общественного питания приведена в **Приложение 6.**

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

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов

приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

Требования к технологии производства пищевой продукции, должны обеспечивать гарантию безопасности и качества, включая предотвращение потерь микро- и макроэлементов при тепловой обработке.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания необходимо использовать соответствующие пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия, соблюдая технологию приготовления и требования санитарных правил.

5.5. Сервировка блюд и правила их подачи на стол.

Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

Отпуск горячего питания обучающимся рационально организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В учреждениях интернатного типа питание обучающихся организуется в соответствии с режимом дня. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

Столы сервируют в соответствии с правилами этикета. Все столы должны быть сервированы одинаково.

Для приема пищи стол сервируется на персоны - выкладываются вилки, ложки, тарелки с салатом, пустые тарелки для первого блюда, тарелки со вторым блюдом, стакан с напитком, в центре стоит наполненная салфетница, тарелка (хлебница) с нарезанным хлебом.

В обеденном зале за каждым классом закрепляются постоянные места для завтраков и обедов. Таблички, расставленные на столах, помогают быстро найти свое место в обеденном зале.

Составляется график дежурства педагогов, которые контролируют процесс накрытия на столы, проверяют чистоту рук у входа в столовый зал, помогают убрать со стола малышам.

Сервировка блюд на тарелках должна быть эстетически привлекательной. Рекомендуется распределять еду на тарелке в высоту, а не в ширину. Оформление, подача блюд и кулинарных изделий должны соответствовать правилам, указанным в технологической карте блюда.

Если блюдо выглядит красиво, оно не просто вызывает аппетит, но и лучше усваивается организмом.

5.6. Требования к соблюдению правил личной гигиены персонала пищеблоков общеобразовательных организаций Сахалинской области. Требования к внешнему виду персонала.

Лица, поступающие на работу в организации общественного питания,

должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

Персонал должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

Минимальное количество работников пищеблока в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления, в соответствии с СанПиН 1.2.3685-21, представлено в **Приложении 7.**

Не допускаются к работе на пищеблоке и к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников.

Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Работники столовой должны быть обеспечены специальной одеждой, в количестве не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать специальную одежду и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

Руководитель организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения санитарных правил, в том числе обеспечивает:

Руководитель организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- наличие текста санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников учреждения;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение работниками периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;

организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.

В своей профессиональной деятельности повар руководствуется определенными деловыми качествами, такими как вежливость, внимательность, выносливость, тактичность, умение работать в коллективе. Повар должен иметь хорошую фантазию, воображение, изобретательность, творческие задатки, эстетический вкус. Также немаловажную роль играет внешний вид повара, ведь аккуратность и прилежность необходима во всем. В первую очередь вид должен быть эстетичным. Опрятно одетый повар вызывает уважение и хорошее отношение.

Рекомендуется иметь форменную одежду (не менее трех комплектов), это позволит обеспечить опрятный внешний вид сотрудников и соблюдение санитарных норм и правил, предъявляемых к персоналу.

Рекомендованный комплект спец одежды повара:

– Куртка (рубашка) – поварская светлых тонов (карманы отсутствуют);
– Брюки (штаны) - (карманы отсутствуют);
– Головной убор - колпак или шапка;
– Фартук - из прочной ткани;
– Бейдж - с указанием имени и должности, прикрепляется с правой стороны (использование булавок для крепления не допускается);
– Обувь (личная) - должна быть обязательно с закрытым носком и пяткой, чистая, каблук не более 3 см, недопустимо носить домашнюю обувь.

Внешний вид повара:

– Форма - чистая, выглаженная;

– Обувь - чистая, целая, закрытого типа;

– Волосы - чистые, аккуратно убранные под головной убор;

– Руки - ухоженные, чистые, ногти аккуратно обработаны и подстрижены, исключено использование лака для ногтей;

– Украшения - отсутствуют;

– Если повар находится в зале (то есть на виду у посетителей), то запрещается пирсинг, татуировки на видных частях тела.

Повар обязан:

– переодеваться, снимать верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;

– личные вещи и обувь хранить раздельно от санитарной одежды (в разных шкафах);

– хранить санитарную одежду в специальном шкафу (периодически (не менее одного раза в неделю) этот шкаф моют и подвергают дезинфекции);

– снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

– приходить на работу в чистой одежде и обуви;

– менять санитарную одежду по мере ее загрязнения (как минимум каждые 2 дня);

– прикрывать голову головным убором во избежание случайного попадания волос в пищу;

– носить обувь на нескользящей подошве, с закрытой пяткой, легко моющуюся;

– тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;

– при появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также сообщить обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье;

– на производстве, после обработки яиц, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства;

– иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметки о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Повару запрещается:

– носить во время работы часы, любые украшения (бусы, кольца,

клипсы), чтобы исключить их попадание в пищу;

– носить на санитарной одежде острые колющие предметы;

– покидать свое рабочее место в санитарной одежде, в том числе - посещать в ней санузел для персонала;

– закалывать предметы санитарной одежды булавками, брошками, иголками и заколками;

– хранить санитарную одежду вместе с предметами верхней одежды;

– принимать пищу, курить на рабочем месте и т.д.

Повара должны быть одеты в санитарную одежду и обувь установленного образца и изготовленную из материалов, разрешенных Роспотребнадзором. Санитарная одежда должна хорошо прикрывать личную одежду работника и быть максимально удобной.

К работе допускаются только повара, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в два года, для руководителей организаций — ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе они могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

Столовая (пищеблок) должна быть обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

5.7. Требования к кухонному оборудованию, инвентарю, посуде для приготовления блюд и таре.

Столовые (пищеблоки) образовательных учреждений должны быть обеспечены необходимым количеством производственного оборудования и инвентаря (позволяющим осуществить приготовление безопасного и сохраняющего пищевую ценность горячего питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями) с учетом обеспечения питанием всех обучающихся в образовательном учреждении.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, должны быть выполнены из материалов, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами. Производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с санитарными

нормами и правилами.

При оснащении производственных помещений следует отдавать предпочтение современному холодильному и технологическому оборудованию.

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 и обеспечить соблюдение требований санитарных правил при производстве готовых блюд. Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль.

Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проведение влажной уборки. На складах рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи.

Столовые общеобразовательных учреждений обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами (в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил — из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место), а также шкафами для хранения посуды и приборов около раздаточной линии.

При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) должны быть изготовлены из нержавеющей стали.

Посуда для приготовления и хранения готовых блюд должна быть изготовлена из нержавеющей стали.

Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться

специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания установлен требованиями СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» **(Приложение 8).**

При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т.п.) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (1-е, 2-е или 3-е блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков:

- в соответствии с рецептурными сборниками, расчет закладки продуктов первых и третьих блюд проводится на 1000 мл.

Например, при организации обедов для обучающихся в количестве 400 человек необходимо приготовить не менее 100 литров 1-го блюда (400 х 250 мл) и 80 литров третьего (400 х 200 мл), следовательно, для первых блюд необходимо иметь не менее 2 кастрюль объемом по 50 л, для третьих - 2 кастрюли объемом по 40 л;

- в составе технологического оборудования необходимо предусмотреть наличие не менее 2-х электроплит на 4 конфорки каждая. При наличии электрокотла (объемом не менее 100 л) возможно использование одной электроплиты на 6 конфорок.

Объем (выход) готовых гарниров составляет не менее 150 гр, следовательно, для гарниров необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом по 40 л (400 х 150 гр).

Объем (выход) основных блюд (из мяса, рыбы, птицы) составляет не менее 80 гр. Для основных блюд необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом 20 л (400 чел. х 80 гр).

Для реализации принципов здорового питания, в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков, рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400 - 450 чел.). Пароконвектоматы обеспечивают гастроемкостями установленных техническим паспортом объемов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

С учетом использования щадящих методов приготовления блюд (парение, тушение, припускание и т.п.) и современных технологий приготовления основных блюд на пищеблоке необходимо наличие электрического духового (или жарочного) шкафа (на 3 или 4 секции), электросковороды.

Для раздачи основных блюд, приготовленных и (или) подаваемых с соусами, необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (разливочные ложки, соусницы) с мерной меткой установленных объемов (50, 75 мл и т.д.). Для соусов необходимо наличие не менее 3 кастрюль объемом по 10 л. (400 чел. х 75 мл).

Для раздачи блюд жидкой (полужидкой) консистенции (первые, третьи блюда, жидкие каши, молочные супы и т.п.) необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (ковши) с длиной ручки, позволяющей при приготовлении и раздаче перемешивать весь объем блюда в кастрюле, с мерной меткой установленных объемов (200, 250 мл и т.д.).

5.8. Оснащенность технологическим оборудованием и инвентарём.

Мониторинг оснащенности технологическим оборудованием пищеблоков общеобразовательных организаций Сахалинской области представлен в **таблице 17.**

Таблица 17. Мониторинг оснащенности технологическим оборудованием пищеблоков

		Наименование оборудование	Количество оборудования фактически, шт	Процент износа, %
1.	**СКЛАДЫ**			
	1	стеллажи	325	55,60
	2	поддтоварники	314	42,33
	3	среднетемпературный холодильный шкаф	201	46,44
	4	низкотемпературный холодильный шкаф	163	41,18
2.	**ОВОЩНОЙ ЦЕХ (ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ)**			
	1	производственные столы	121	40,31
	2	картофелеочистительная машина	59	51,06
	3	овощерезательная машина	56	44,56
	4	моечная ванна	110	48,88
	5	раковина для мытья рук	68	30,88

3.	**ОВОЩНОЙ ЦЕХ (ВТОРИЧНОЙ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ)**			
	1	производственные столы	65	39,69
	2	моечная ванна	46	35,20
	3	универсальный механический привод	17	24,18
	4	овощерезательная машина	27	26,37
	5	холодильник	46	50,78
	6	раковина для мытья рук	30	26,73
4.	**ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ**			
	1	производственные столы	72	43,39
	2	Контрольные весы	66	46,77
	3	среднетемпературный холодильный шкаф	58	38,17
	4	универсальный механический привод или овощерезательная машина	21	31,17
	5	бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	27	22,01
	6	моечная ванна для повторной обработке овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов	28	29,89
	7	контрольные весы	9	13,89
	8	раковина для мытья рук	37	24,16
5.	**МЯСО-РЫБНЫЙ ЦЕХ**			
	1	производственные столы	176	50,94
	2	контрольные весы	66	51,72
	3	среднетемпературный холодильный шкаф	56	44,98
	4	низкотемпературный холодильный шкаф	79	41,95
	5	электромясорубка	116	58,93
	6	колода для разруба мяса	11	13,33
	7	моечные ванны	126	40,85
	8	раковина для мытья рук	57	33,44
6.	**ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ЯИЦ**			
	1	производственные стол	37	35,83
	2	моечная ванна	34	39,82

	3	раковина для мытья рук	25	17,53
		емкость для обработанного яйца	119	31,28
7.		**МУЧНОЙ ЦЕХ**		
	1	производственный стол	56	52,73
	2	тестомесильная машина	52	52,93
	3	контрольные весы	24	35,56
	4	пекарский шкаф	26	38,45
	5	стеллажи	31	35,56
	6	моечная ванна	17	13,33
	7	раковина для мытья рук	22	17,78
8.		**ДОГОТОВОЧНЫЙ ЦЕХ**		
	1	производственный стол	35	30,34
	2	контрольные весы	11	21,11
	3	среднетемпературный холодильный шкаф	21	35,28
	4	низкотемпературный холодильный шкаф	10	16,60
	5	овощерезка	11	16,94
	6	моечные ванны	32	24,72
	7	раковина для мытья рук	12	23,06
9.		**ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ НАРЕЗКИ ХЛЕБА**		
	1	производственный стол	77	47,01
	2	хлеборезательная машина	25	40,40
	3	шкаф для хранения хлеба	55	37,95
	4	раковина для мытья рук	31	20,11
10.		**ГОРЯЧИЙ ЦЕХ**		
	1	производственный стол	318	51,21
	2	электрическая плита	234	59,47
	3	электрическая сковорода	115	64,18
	4	духовой (жарочный шкаф)	110	57,56
	5	пароконвектомат	51	17,30
	6	электропривод для готовой продукции	23	17,14
	7	электрокотел	73	42,03
	8	Контрольные весы	92	46,82
	9	раковина для мытья рук	100	42,37

11.	**РАЗДАТОЧНАЯ ЗОНА**			
	1	мармит для первых блюд	98	42,62
	2	мармит для вторых блюд	102	43,97
	3	мармит для третьих блюд	38	37,69
	4	холодильный прилавок (витрина, секция)	66	33,50
12.	**МОЕЧНАЯ ДЛЯ МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ**			
	1	производственный стол	110	56,02
	2	посудомоечная машина	55	41,47
	3	трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	92	44,11
	4	двухсекционная ванна -для стеклянной посуды и столовых приборов	98	39,57
	5	стеллажи	226	38,63
	6	раковина для мытья рук	61	33,06
13.	**МОЕЧНАЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ**			
	1	производственный стол	40	31,39
	2	две моечные ванны	129	43,52
	3	стеллажи	189	49,67
	4	раковина для мытья рук	34	35,06
14.	**МОЕЧНАЯ ТАРЫ**			
	1	двухсекционная моечная ванна	28	17,43
15.	**Производственное помещение буфета-раздаточной**			
	1	производственный стол	10	10,56
	2	электроплита	6	11,11
	3	хлолодильный шкаф	7	9,44
	4	линия раздачи, оборудованная мармитами	8	10,56
	5	раковина для мытья рук	5	5,00
16.	**ПОСУДОМОЕЧНАЯ БУФЕТА-РАЗДАТОЧНОЙ**			

	1	трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	6	9,44
	2	двухсекционная ванна -для стеклянной посуды и столовых приборов	4	5,56
	3	стеллаж (шкаф)	11	8,06
	4	раковина для мытья рук	5	6,67

Раздел 6. Система управления организацией питания в Сахалинской области.

6.1. Рекомендуемый перечень локальных нормативных актов, необходимых для организации питания в общеобразовательной организации:

1. Приказ об организации питания с указанием ответственных лиц.
2. Положение о школьной столовой, о порядке и организации горячего питания.
3. Порядок организации диетического и лечебного питания.
4. Приказ о создании бракеражной комиссии. Положение о бракеражной комиссии.
5. Приказ об организации питьевого режима и обеспеченности питьевой водой. Положение об организации питьевого режима, график смены кипяченой воды.
6. Приказ по утверждению режима питания (график, продолжительность питания).
7. Приказ по организации бесплатного горячего питания (должны быть списки детей на бесплатное питания, подтверждающие документы).
8. Приказ по образовательной организации «Об организации дополнительного питания молоком обучающихся».
9. Приказ о создании, Порядок работы Совета общественного (родительского) контроля за организацией питания. Порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в столовую образовательной организации для осуществления родительского контроля организации и качества питания.
11. Примерное (цикличное) меню, разработанное в соответствии с требованиями СанПиН для каждой возрастной группы.
12. Ежедневное меню, утвержденное директором образовательной организации.
13. Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года.
14. Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и др.
15. План мероприятий по пропаганде здорового питания среди обучающихся.

6.2 Минимальный перечень документов, размещаемых на сайте образовательной организации в разделе «Школьное питание».

На сайте каждой общеобразовательной организации должен размещаться раздел «Школьное питание».

Минимальный перечень информации, размещаемой на сайте школы в разделе «Школьное питание»:

- информация о форме организации питания (собственной службой (повара в штате школы) или аутсорсинг (организатор питания);
- сведения об организаторе питания;
- информация об условиях питания и охраны здоровья обучающихся;
- режим питания обучающихся (график)
- контактную информацию лица, ответственного за организацию питания обучающихся;
- организованное (примерное) меню, утвержденное и согласованное в установленном законодательством порядке;
- ежедневное меню, утвержденное директором школы;
- информацию о наличии диетического меню в образовательной организации;
- порядок организации диетического и лечебного питания обучающихся;
- перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях,
- перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательные организации,
- формы обратной связи для родителей обучающихся
- ответы на вопросы родителей по питанию;
- локальные нормативные акты общеобразовательной организации (приказы, порядки и т.д.) по организации питания и обеспечения молоком обучающихся;
- новостную информацию (объявления): информацию о всех мероприятиях по улучшению качества питания (родительский контроль, дегустации, ярмарки и т.д.), акты родительского контроля, протоколы дегустационных комиссий и т.д.;
- телефоны горячих линий по горячему питанию школьников: управления образования; министерства образования Сахалинской области (84242-46-59-36); Министерства просвещения Российской Федерации (+7(800)-200-91-85); горячей линии ОНФ 8800-200-34-11.

6.3. Примерный перечень документации, которая должна быть на пищеблоке общеобразовательной организации.

1. Технологические карты, примерное меню, ежедневное меню.
2. Картотека блюд с раскладкой продуктов питания в соответствии с технологическими картами.
3. Ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока.
4. Ассортиментный перечень пищевой продукции, реализуемой через буфет.
5. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
6. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
7. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
8. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
9. Журнал здоровья сотрудников пищеблока (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождении сотрудников на временной нетрудоспособности).
10. Журнал учета проведения проверок.
11. Санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля.
12. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания.
13. Медицинские книжки работников пищеблока.
14. Журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работ.
15. Журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);
16. Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением профилактики технологического оборудования.
17. Акты о состоянии оборудование пищеблока.
18. Паспорта пищеблока», его характеристика.
19. Действующие санитарные правила.

6.4. Индикаторы эффективности организации питания в муниципалитете.

Для контроля эффективности организации питания в муниципальных образованиях Сахалинской области применяются следующие индикаторы эффективности.

Таблица 18. Индикаторы эффективности.

№ п/п	Критерии оценки организации школьного питания

1.	Наличие на сайте школы раздела «Школьное питание», % от общего количества школ.
2.	Наличие на сайте ежедневного меню, утвержденного директором школы, % от общего количества школ.
3.	Своевременное размещение меню в автоматическом мониторинге Министерства просвещения РФ, % от общего количества школ
4.	Соответствие фактической массы блюд, установленной норме (СанПиН 2.3/2.4.3590/20), % школ с отклонениями от нормы.
5.	Соответствие фактического суммарного объема блюд по приемам пищи установленной, норме (СанПиН 2.3/2.4.3590/20), % школ с отклонениями от нормы.
6.	Наличие технологических паспортов пищеблоков, ед. % от общего числа пищеблоков.
7.	Наличие на сайтах школ «горячей линии» для взаимодействия с родителями, % от общего числа школ.
8.	Наличие программы производственного контроля, основанной на принципах ХАССП,% от общего числа школ.
9.	Повышение квалификации сотрудников пищеблоков школьных столовых, % от общего количества сотрудников пищеблоков
10.	Соблюдение примерного меню, % от общего числа школ
11.	Охват горячим питанием обучающихся за счет всех источников финансирования, % от общего числа обучающихся

6.5. Рейтинг муниципальных образований Сахалинской области по показателям эффективности организации питания.

Ранжирование муниципальных образований региона по показателям эффективности проводится по состоянию на 31 декабря и 31 мая текущего учебного года.

Таблица 19. Рейтинг муниципальных образований Сахалинской области

№ п/п	Наименование муниципалитета	Сумма баллов	Рейтинг муниципального образования по результатам мониторинга индикаторов эффективности

6.6. Требования по контролю за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 31.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

Качество готовой пищи в школьных столовых ежедневно проверяет бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой, медработник и представитель администрации школы. Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале, который оформляется в соответствии с рекомендациями санитарных правил.

Повседневный контроль за работой школьной столовой должен осуществляться при взаимодействии с родителями обучающихся. Организация родительского контроля может осуществляться родителями индивидуально в ежедневном режиме, в форме анкетирования родителей и детей, проведения дегустаций в рамках работы дегустационных комиссий, в участии в работе «Советов общественного контроля».

В рамках работы Советов общественного контроля за организацией питания, родители проводят органолептическую оценку качества и температуру подачи приготовленных блюд, санитарное состояние обеденного зала, проводят взвешивание порций, предназначенных для детей. кроме того, родители могут предложить свои идеи по улучшению организации питания в школе и организации по внедрению передового опыта, инновационных форм организации питания в школе.

Ежемесячно проводится мониторинг проведения родительского контроля, результаты заносятся в форму, представленную **в Приложении 9.**

График и порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе, регламентирующего порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальными нормативными актами общеобразовательной организации.

Информацию о проведении мероприятий по контролю за качеством школьного питания рекомендуется публиковать на сайтах общеобразовательных организаций.

Раздел 7. Формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию.

Общеобразовательная организация – один из основных источников формирования культуры здорового питания и правильного пищевого

поведения детей (наряду с семьей). Системная работа по формированию культуры здорового питания включает три направления:

1) рациональная организация питания;

2) включение в воспитательный и учебный процесс образовательных программ формирования культуры здорового питания;

3) просветительская работа с детьми, их родителями (законными представителями) и педагогами.

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

В общеобразовательных организациях рекомендуется использовать разнообразные формы взаимодействия с семьей.

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

Родители могут помочь в оформлении, подготовке поощрительных призов, оценке результатов, непосредственно участвовать в мероприятиях, создавая собственные или смешанные команды. Это могут быть конкурсы: «Семья - эрудит по вопросам разумного питания», «Семейное увлечение традициями национальной кухни»; читательские конференции «Круг семейного чтения по проблеме здорового питания» и др.

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

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

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

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

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 общеобразовательной 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.

Целесообразно на сайте органов управления образованием и общеобразовательных организаций создать специализированный раздел «Школьное питание», содержащий актуальные нормативные правовые документы федерального, регионального и муниципального уровней, регулирующие вопросы школьного питания.

Целесообразно подключение средств массовой информации для освещения положительных изменений в системе школьного питания: публикации в газетах и журналах, теле- и радиопередачи, размещение информации на сайтах в сети Интернет.

На сайтах общеобразовательных организаций должны быть освещены мероприятия, проводимые в этих учреждениях: закупка нового оборудования, проведение конкурсов на лучшее блюдо, лекций и семинаров для родителей по вопросам здорового питания, должно быть опубликовано школьное меню и т.д.

Эффективным способом работы с родительской общественностью является создание на сайтах общеобразовательных организаций разделов по консультированию населения в режиме «вопрос-ответ», предоставляющих возможность оперативно получить разъяснения у специалистов, а также своевременного урегулирования спорных ситуаций и конфликтов.

Целесообразно создавать условия для формирования положительного отношения к питанию в школе у обучающихся, их родителей и педагогов, для чего возможна разработка дизайн-проектов школьных столовых. Опыт реализации экспериментальных проектов позволил констатировать, что для обучающихся большое значение имеет эстетичное оформление школьной столовой, которая по своему виду напоминает кафе, с учётом разработки и продвижения бренда здорового питания.

Раздел 8. Требования к результатам применения Стандарта.

8.1. Требования к охвату горячим питанием.

В общеобразовательной организации, в соответствии с настоящим

Стандартом, должны создаваться условия для организации горячего питания 100 процентов, нуждающихся в нем обучающихся.

8.2. Требования к организации мониторинга охвата горячим питанием обучающихся.

Ежемесячно проводится мониторинг горячего питания проводится в целях определения приоритетных направлений государственной и региональной политики в области обеспечения качества и безопасности питания обучающихся в общеобразовательных организациях, охраны их здоровья, а также для разработки мер по совершенствованию организации питания в общеобразовательных организациях Сахалинской области.

Требования к организации и содержание текущего и итогового мониторинга организации горячего питания в общеобразовательных организациях устанавливаются министерством образования Сахалинской области.

Список нормативно-правовых документов:

1) Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
2) Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
3) Федеральный закон от 7 февраля 1992 года № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
4) Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
5) Федеральный закон от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
6) Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;
7) Закон Сахалинской области от 18.03.2014 № 9-ЗО «Об образовании в Сахалинской области»;
8) Закон Сахалинской области от 08.10.2008 № 98-ЗО «О наделении органов местного самоуправления государственными полномочиями Сахалинской области по обеспечению питанием и молоком обучающихся в образовательных организациях»;
9) Решение 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») (далее - «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции»);

10) Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (вместе с «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки») (далее - «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки»);

11) Решение Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»);

12) Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299;

13) Постановление Главного государственного санитарного врача РФ 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» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

14) Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003);

15) Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 26.09.2001 № 24 «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с «СанПиН 2.1.4.1074-01. 2.1.4. Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»);

16) Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

17) приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка

проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

18) Постановление Правительства Сахалинской области от 18.09.2017 № 437 «Об утверждении Порядка расходования субвенции, предоставляемой муниципальным образованиям Сахалинской области на реализацию Закона Сахалинской области «О наделении органов местного самоуправления государственными полномочиями Сахалинской области по обеспечению питанием и молоком обучающихся в образовательных организациях»;

19) Постановление Правительства Сахалинской области от 30.06.2017 № 313 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных образовательных организациях, реализующих программы начального общего, основного общего, среднего общего образования (без нахождения на полном государственном обеспечении и проживания в указанных организациях);

20) «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);

21) «МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019);

22) «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);

23) «МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021).

Приложение 1

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто), с учетом их пищевой ценности.

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97

		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33

		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты: Яблоки Чернослив Курага Изюм	 12 17 8 22

Приложение 2

Рекомендованная форма меню, на основе рекомендаций СанПиН 2.3./2.4.3590- 20. Возрастная категория: от 7 - 11 лет/12 лет и старше.

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							

итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Приложение 3

Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований.

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические	Оборудование, инвентарь в	5 - 10	1 раз в год

исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	смывов	
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

Приложение 4

Характеристика требований по органолептическим показателям и оценка разных видов готовой кулинарной продукции (в соответствии с ГОСТ 31986-2013).

№ п/п	Виды готовой кулинарной продукции	Требования по органолептическим показателей и их особенности оценки
1.	Супы	Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для

		мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесток жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним. При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, пробуют отдельно. Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (пример, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом.
2.	Холодные блюда, салаты и закуски	При оценке холодных блюд, салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию).
3.	Блюда из отварных и жареных овощей	При проверке качества изделий и блюд из отварных и жареных овощей вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.
4.	Блюда из тушеных и запеченных овощей	При оценке качества изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.
5.	Блюда из круп и макаронных изделий	При оценке качества блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость.
6.	Блюда из рыбы	При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); текстуру (консистенцию); запахи вкус изделий.
7.	Блюда из мяса и птицы	У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда. Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.
8.	Сладкие блюда (десерты)	При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на

		разрезе (изломе): пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус.
9.	Соусы	При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус.
10	Мучные кулинарные изделия	При оценке мучных блюд и мучных кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и др., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.
11	Мучные кондитерские и булочные изделия	Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.

Приложение 5

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Дата и час поступлени я пищевой продукции	Наименование	фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившег о продукта (в кг, литрах, шт.)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной
1	2	3	4	5	6	7	8

Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
9	10	11	12	13

Приложение 6

Технологическая карта. Образец.

Наименование организации и предприятия_____
Источник рецептуры*_____
Технологическая карта № _____
Наименование блюда_____

Наименование сырья, пищевых продуктов	**Масса брутто ,г, кг**	**Масса нетто или полуфабриката, г, кг**	**Масса готового продукта ,г, кг**	**Масса на порций**	**Т ехнологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации**
ВЫХОД на 1 порцию					
ВЫХОД на 1 кг					
Информация о пищевой ценности : белки -....., жиры -..... , углеводы - ....., калорийность -.....					
Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на оборотной стороне бланка технологической карты.					

Подписи:

Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

*В качестве источника рецептуры допускается использовать сборники рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.

Приложение 7

Минимальное количество работников пищеблока в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления.

Принцип работы пищеблока	Численность питающихся детей	Количество работников пищеблоков
На сырье и полуфабрикатах	до 200 чел.	1 на 50 чел. (но не менее 1)
	от 200 до 400	1 на 60 чел.
	от 400 до 700	1 на 70 чел.
	более 700 чел.	не менее 10 чел.
На привозной продукции		1 на 100 детей (но не менее 1)

Приложение 8

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания.

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
1	2	3
Склад	стеллажи	1
	подтоварники	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	психрометр	1
Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	моечные ванны	2
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	раковина для мытья рук	1
Холодный цех (зона)	производственные столы	2
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1
	моечная ванна (для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и	1

	фруктов)	
	раковина для мытья рук	1
Мясорыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	электромясорубка	1
	моечные ванны	2
	колода для разруба мяса	1
	фаршемешалка	1
	котлетоформовочный автомат	1
	раковина для мытья рук	1
Помещение для обработки яиц (место в мясо-рыбном цехе)	производственный стол	1
	моечные ванны (емкости)	3
	емкость для обработанного яйца	1
	раковина для мытья рук	1
Мучной цех	производственные столы	2
	тестомесильная машина	1
	контрольные весы	1
	пекарский шкаф	1
	стеллажи	1
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1
Доготовочный цех	производственные столы	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	3

	раковина для мытья рук	1
Помещение для нарезки хлеба	производственный стол	1
	хлеборезательная машина	1
	шкаф для хранения хлеба	1
	раковина для мытья рук	1
Горячий цех	производственные столы	2
	электрическая плита	1
	электрическая сковорода	1
	духовой (жарочный) шкаф	1
	пароконвектомат	1
	электропривод для готовой продукции	1
	электрокотел	1
	контрольные весы	1
	раковина для мытья рук	1
Раздаточная зона	мармиты для горячих блюд	2
	холодильный прилавок (витрина, секция)	1
Моечная для мытья столовой посуды	производственный стол	1
	посудомоечная машина	1
	моечные ванны (для мытья столовой посуды)	3
	моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов)	2
	стеллаж (шкаф)	1
	раковина для мытья рук	1
Моечная для мытья кухонной посуды	производственный стол	1
	моечные ванны (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	2
Моечная тары	моечные ванны	2
Производственное помещение буфета-	производственные столы	2
	электроплита	1

раздаточной с посудомоечной	моечная ванна	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	2
	раковина для мытья рук	1
Комната приема пищи	производственный стол	1
	электроплита	1
	среднетемпературный холодильный шкаф	1
	шкаф (стеллаж)	1
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1
	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1

Приложение 9

Мониторинг родительского контроля в общеобразовательных организациях Сахалинской области

Наименование общеобразовательной организации	Даты проведения родительского контроля	Соотвествие реализуемых блюд (" да" - 1, "нет" - 0)		Санитарно-техническое содержание обеденного зала (бальная оценка от 1 до 5)				Условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися (" да" - 1, "нет" - 0)	Наличие санитарной одежды у сотрудников пищеблока (" да" - 1, "нет" - 0)	Состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока (бальная оценка от 1 до 5)
		утвержденному меню	ежедневному меню	санитарное состояние обеденного зала	состояние мебели	столовой посуды	наличие салфеток			

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи (среднее процентное соотношение съеденной пищи от общего объема порции)			Соблюдение температуры подачи блюд (" да" - 1, "нет" - 0)	Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд (бальная оценка от 1 до 5)		Наличие информации о здоровом питании (" да" - 1, "нет" - 0)	Проведение дегустаций ("да" - 1, "нет" - 0) или дата когда запланировано	Проведение анкетирования (" да" - 1, "нет" - 0) или дата когда запланировано	Предложения по улучшению питания в школе
менее 30% отходов (" да" - 1, "нет" - 0)	менее 50% отходов (" да" - 1, "нет" - 0)	более 50% отходов (" да" - 1, "нет" - 0)		Удовлетворенность детей	Удовлетворенность родителей				