

Утвержден
приказом МО и Н РК
от « 31 » 05 2021г

Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования (1-4 классы) в государственных и муниципальных образовательных организациях Республики Калмыкия

1. Общие положения

Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования (1-4 классы) в государственных и муниципальных образовательных организациях Республики Калмыкия (далее — региональный стандарт, образовательные организации) разработан на основании:

Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. Постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32);

Распоряжения Правительства Республики Калмыкия от 18.06.2020г № 194-р «Перечень мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях Республики Калмыкия (далее – «Дорожная карта»);

Соглашения между Министерством просвещения Российской Федерации и Правительством Республики Калмыкия от 22 декабря 2020 года № 073-09-2021-351 о предоставлении субсидий из федерального бюджета бюджету Республики Калмыкия на софинансирование расходных обязательств субъектов Российской Федерации, возникающих при реализации государственных программ субъектов Российской Федерации, предусматривающих мероприятия по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в

государственных образовательных организациях субъекта Российской Федерации (муниципальных образовательных организациях), в рамках государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»; перечня мероприятий («Дорожной карты») по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, утвержденный распоряжением Правительства Республики Калмыкия от 18.06.2020г №194-р.

Региональный стандарт направлен на сохранение и укрепление здоровья обучающихся, обеспечение безопасности, качества и доступности питания, совершенствование организации питания в образовательных организациях.

Образовательные организации создают условия и обеспечивают бесплатным горячим питанием:

всех обучающихся в 1-4 классах (в соответствии со списочным составом) - один раз в день;

обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов - два раза в день.

Финансовое обеспечение оказания услуги по обеспечению бесплатным горячим питанием осуществляется в соответствии с постановлением Правительства Республики Калмыкия от 18.06.2020 г. № 194-р.

По заявлению родителей (законных представителей) обучающиеся дополнительно обеспечиваются двух- или трехразовым питанием (с учетом продолжительности пребывания ребенка в школе) за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся в соответствии с порядком и условиями оплаты питания, установленными локальным правовым актом образовательной организации.

2. Порядок и условия оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся

В целях создания условий для обеспечения горячим питанием образовательные организации:

ведут учет количества обучающихся 1-4 классов, получающих горячее питание;

учитывают при организации горячего питания представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья обучающегося (в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о

состоянии его здоровья) и обусловленные состоянием здоровья специальные потребности в питании (необходимость диетического питания, исключение из рациона отдельных продуктов и т.п.);

размещают на официальном сайте в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информацию о порядке и условиях организации питания детей, в том числе примерное и фактическое ежедневное меню;

организуют информационно-просветительскую работу по формированию культуры здорового питания детей;

ведут учет экономии бюджетных средств на обеспечение бесплатным горячим питанием, сложившейся за счет пропусков учебных дней обучающимися по причинам карантина, болезни, активированных дней и т.п.

При зачислении обучающегося в 1-4 классы в течение учебного года горячее питание предоставляется с первого учебного дня этого обучающегося, если иной период не предусмотрен в соответствующем заявлении родителя (законного представителя) обучающегося об обеспечении питанием.

Основанием для учета обучающихся 1-4 классов с ограниченными возможностями здоровья в целях обеспечения двухразовым бесплатным горячим питанием является заключение психолого-медико-педагогической комиссии.

Основанием для учета обучающихся 1-4 классов, являющихся детьми-инвалидами, является справка, подтверждающая факт установления инвалидности.

Организация горячего питания осуществляется непосредственно образовательной организацией либо иной организацией в случае, если Администрацией районного муниципального образования установлен порядок предоставления субсидий юридическим лицам для возмещения их затрат по организации питания обучающихся (далее — организатор питания).

Горячее питание предоставляется обучающимся 1-4 классов каждый учебный день в соответствии с графиком организации питания (с разбивкой по каждому 1-4 классу), утверждаемым руководителем образовательной организации и направленным на минимизацию контактов обучающихся в процессе питания.

Горячее питание предоставляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (10 дней при пятидневной учебной неделе, 12 дней при шестидневной учебной неделе), которое разрабатывается организатором питания, согласовывается руководителями соответствующих образовательных организаций.

Примерное меню должно предусматривать бесплатное предоставление ребенку ежедневно не менее одного основного горячего блюда (поочередно в течение учебной недели с учетом выбора родителей из предложенных вариантов меню): крупяное, творожное, яичное блюдо (каши, запеканки, омлеты, макаронные изделия и пр.), суп на основе мясного, куриного или рыбного бульона, второе блюдо из мяса, рыбы или птицы (котлеты, тефтели, гуляш, бефстроганов, биточки, плов, печень, жаркое, кура тушенная, рыба припущенная и пр.) с гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушенная, овощное рагу, фасоль и пр.), а также напиток и хлеб.

Для обеспечения биологической ценности в питании детей необходимо использовать:

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

пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

В меню не допускается повторение одних и тех же блюд ранее, чем через 3 дня.

Для детей со специальными потребностями в питании, обусловленными состоянием здоровья, в составе примерного меню формируется отдельный раздел с использованием Методических рекомендаций Роспотребнадзора от 30.12.2019 № МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)».

При разработке примерного меню учитываются:

утвержденные Роспотребнадзором нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах для соответствующей возрастной категории (7-11 лет) и допустимые нормы замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами (при наличии);

требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. Постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32), МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18.05.2020 по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для соответствующей возрастной категории (для одноразового бесплатного горячего питания - в расчете не менее 30% от суточной потребности, для двухразового

бесплатного горячего питания - в расчете не менее 60% от суточной потребности);

размер расходов на питание одного обучающегося в день по категориям обучающихся, определенный органом, осуществляющим функции учредителя образовательной организации, в соответствии с постановлением Правительства Республики Калмыкия от 18.06.2020г № 194-р;

цены на продукты питания с учетом сезонности;

В конкретной образовательной организации примерное меню может учитывать национальные, конфессиональные и территориальные особенности питания населения.

Фактическое меню утверждается руководителем образовательной организации ежедневно, подписывается заведующим производством, калькулятором, диетсестрой или медицинским работником, и должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда).

Персональную ответственность за создание условий для обеспечения обучающихся 1-4 классов бесплатным горячим питанием несет руководитель образовательной организации.

Для непосредственного управления организацией питания в образовательной организации на одного из работников образовательной организации в соответствии с трудовым законодательством могут быть возложены дополнительные функции «администратора питания», включающие:

формирование списков обучающихся, в том числе с ограниченными возможностями здоровья, для предоставления питания, корректировка этих списков;

координацию работы по формированию культуры питания;

мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;

Классные руководители 1- 4 классов образовательной организации:

осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

участвуют в формировании заявок на питание и заполнении необходимых отчетных форм;

предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся.

3. Контроль за оказанием услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся

Контроль за оказанием услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся осуществляется комиссией, утвержденной приказом руководителя образовательной организации, в состав которой входят:

руководитель образовательной организации,
медицинский работник,
представители органа государственного управления,
родительской общественности.

Комиссия:

проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

проверяет соблюдение санитарных норм и правил, ведение журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

контролирует соблюдение графика посещения обучающимися столовой;

формирует предложения по улучшению питания обучающихся.

По результатам проверок комиссия принимает меры по устранению нарушений и привлечению к ответственности.

Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

Контроль обеспечения питанием обучающихся осуществляется не реже 4 раз в месяц, по результатам проверок составляются акты, справки.

Контроль материально-технического состояния школьного пищеблока и обеденного зала осуществляется посредством ведения Паспорта пищеблока (приложение № 1).

Паспорт заполняется/обновляется каждой образовательной организацией (включая структурные подразделения и филиалы) ежегодно до 20 августа текущего года.

Типовой комплект документов школьного пищеблока представлен в приложении № 2.

Типовой паспорт
пищеблока общеобразовательной организации

наименование учреждения

Проектная вместимость школы _____

Фактическое число детей _____

1. В общеобразовательной организации имеется:

Вид пищеблока	Да/нет
Столовая, работающая на сырье	
Столовая – доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	
Буфет - раздаточная	
Буфет	
Помещение для приема пищи	
Отсутствует все вышеперечисленные	

2. Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания (да/нет)

Наименование организации _____

Юридический адрес организации _____

3. Санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть)

Водоснабжение: централизованное от сетей населенного пункта собственная скважина учреждения - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; вода привозная; прочее (уточнить)	
---	--

Горячее водоснабжение (указать источник)	
Наличие резервного горячего водоснабжения	
Отопление: централизованное от сетей населенного пункта собственная котельная	
Водоотведение: централизованное в сети населенного пункта выгреб локальные очистные сооружения прочее (уточнить)	
Вентиляция (механическая)	

4. Для перевозки продуктов питания используется:

Вид транспорта	Да/нет	Санитарный паспорт (имеется/отсутствует)
Специализированный транспорт школы		
Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу		
Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов		
Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего общеобразовательную организацию		
Специализированный транспорт отсутствует		

5. Количество посадочных мест в обеденном зале _____

6. Характеристика пищеблока общеобразовательной организации:

Набор помещений	Площадь (м ²)	Перечислить оборудование		
		Технологическое (плиты, моечные ванны, столы и пр.) количество единиц	Холодильное (наименование кол-во единиц/год выпуска)	Наличие раковин для мытья рук (кол-во единиц)
Обеденный зал				
Цех для пищеблока: столовая на сырье/ столовая доготовочная				
Раздаточная зона				
Овощной цех				
Холодный цех				
Мясорыбный цех				
Помещение для обработки яиц				
Мучной цех				
Доготовочный цех				
Помещение для нарезки хлеба				
Горячий цех				
Моечная для мытья столовой посуды				
Моечная кухонной посуды				
Моечная тары				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря				
склады				
буфет				
Цех для пищеблока: буфет - раздаточная				
Производственное помещение/ буфета - раздаточной				
Цех для пищеблока: комната для приема пищи				
Комната для приема пищи				

Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока	площадь	оборудование

7. Характеристика складских помещений пищеблока:

Вид складских помещений	площадь	Оборудование, в том числе холодильное (указать количество единиц/ год выпуска)
Склад сыпучих продуктов		
Склад скоропортящихся продуктов		
Овощехранилище		
Складские помещения отсутствуют		

8. Вид бытовых помещений:

Сан. узел для сотрудников пищеблока	площадь	Да/нет
Гардеробная персонала		
Душевые для сотрудников пищеблока		
Стирка спец. одежды/где, кем, как		

9. Сведения о работниках пищеблока:

Категория работников	Количество ставок	укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие медицинской книжки
Повара					
Кух.рабочий/помощник повара					

Другие работники пищеблока					
Тех.работники/ уборщицы					

10. Сведения об организациях:

Информация о персонале	Да/нет (примечание)
Школы	
Комбинаты школьного питания	
ЧП, ИП, обслуживающие школы(указать наименование, № договора)	

11. Питание обучающихся в общеобразовательной организации организовано (подчеркнуть):

- с предварительным накрытием (количество детей);
- через раздачу (количество детей).

12. Рацион питания согласован с территориальными органами Роспотребнадзора (да/нет).

13. В общеобразовательной организации «С»- витаминизация готовых блюд проводится / не проводится (нужное подчеркнуть).

14. В общеобразовательной организации обогащённый хлеб, обогащённые хлебобулочные изделия используются / не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то в какие и сколько раз в неделю.

15. В общеобразовательной организации обогащенные йодом продукты (кроме йодированной соли) используются / не используются (нужное подчеркнуть), если используются то какие и сколько раз в неделю.

16. Договор на дератизацию (№ дата);

17. Договор на дезинфекцию (№ дата);

18. Договор на дезинсекцию (№ дата);

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия)

Руководитель

подпись

ФИО

Дата « ____ » _____ 20__ г

**Типовой комплект документов пищеблока
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

Наименование документа	Рекомендации по наличию и заполнению документов
Должностные инструкции сотрудников пищеблока	Допускается наличие копий приказов об утверждении должностных инструкций с приложением типовых должностных инструкций на всех сотрудников, имеющих отношение к приему, приготовлению, реализации пищевых продуктов.
Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале. Оцениваются органолептические свойства поступающих продуктов, наличие документов, подтверждающих качество и безопасность, указываются их сроки годности и даты изготовления.
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Заполняется по факту приготовления продукции, снятия пробы и реализации (не заполняется заранее). Замена и факт запрещения к реализации отражается в примечании. Продукция промышленного производства также заносится в журнал, но не оценивается (результаты оценки продукции промышленного производства регистрируются в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья).
Гигиенический журнал «сотрудники»	Медицинский работник проводит осмотр работников пищеблока, заносит результаты в Журнал и ставит подпись перед началом рабочей смены.
Журнал учета Температурного режима холодильного оборудования	С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с

	рекомендуемой формой СанПиН.
Ведомость контроля за питанием	Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется "Ведомость контроля за рационом питания".
Наименование документа	Рекомендации по наличию и заполнению документов
Меню-раскладка	Содержит количественные данные о рецептуре блюд.
Сопроводительные документы: Товарно-транспортная накладная (ТТН) с включением сведений о качестве и безопасности продукции. Ветеринарные сопроводительные документы	<p>ТТН (на всю поступившую продукцию) должны храниться в течение всего времени, пока товар имеется на пищеблоке. В соответствии с санитарными правилами для подтверждения качества и безопасности продукции допускается указывать в ТТН сведения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о реестровом номере свидетельства о государственной регистрации продукции, подлежащей госрегистрации; - о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат). Продукция животного происхождения сопровождается ветеринарными документами (помимо перечисленных выше).
Перспективное и ежедневное меню	<p>Перспективное меню, согласованное руководителями 00 и территориального органа Роспотребнадзора, размещается на сайте 00.</p> <p>Ежедневное меню, утвержденное руководителем 00, ежедневно вывешивается в обеденном зале. В ежедневном меню указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.</p>
Технологические	Производство готовых блюд осуществляется в

карты	соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями СанПиН. В ТК обязательно приводятся ссылки на номер рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий и наименование сборника рецептов.
Инструкции к моющим и дезинфицирующим средствам	Все моющие и дезинфицирующие средства используются строго в соответствии с инструкцией по применению. Дезинфицирующие средства сопровождаются свидетельством о государственной регистрации и инструкцией по применению. Инструкции хранятся в месте разведения дезинфицирующих средств. В моечной вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств (со ссылкой на инструкцию определенного дез.средства).
Программа производственного контроля	Находится у директора образовательной организации либо организатора питания. При проведении проверки пищеблока могут быть затребованы документы, подтверждающие исполнение ППК (протоколы испытаний, договоры с лабораториями и т.д.).
Личная медицинская книжка сотрудника пищеблока	Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о допуске к работе.
Наименование документа	Рекомендации по наличию и заполнению документов
	прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Хранятся у организатора питания. На руки работнику личные медицинские книжки могут быть выданы под роспись: например, для прохождения очередного медицинского осмотра. При этом должна оставаться ксерокопия ЛМК. У

	водителя-экспедитора личная медицинская книжка должна быть на руках для возможности предъявить ее при проверке.
Функциональные обязанности ответственного за организацию питания (администратора питания) образовательной организации	Допускаются копии приказов, заверенных надлежащим образом (подписью руководителя и оттиском печати с отметкой, что это копия) с функциональными обязанностями лица, ответственного за организацию питания.
Акты выполненных работ по вывозу твердых бытовых и пищевых отходов, утилизации	Копии актов предоставляются по требованию контролирующих организаций или получателя услуги в пищеблок образовательной организации
Акты выполненных работ по вывозу люминесцентных ламп, исправности лифтового оборудования пищеблока	Договор и акты выполненных работ находятся у руководителя образовательной организации (каждого структурного подразделения) и предоставляются по требованию контролирующих организаций или получателя услуги в пищеблок образовательной организации
Копии актов выполненных работ на проведение дезинсекции, дератизации помещений пищеблока с указанием площади обработки	Договор и акты выполненных работ находятся у руководителя образовательной организации (каждого структурного подразделения) и предоставляются по требованию контролирующих организаций или получателя услуги в пищеблок образовательной организации
Копии актов выполненных работ на проведение дезинфекции системы вентиляции	Договор и акты выполненных работ находятся у руководителя образовательной организации (каждого структурного подразделения) и предоставляются по требованию контролирующих организаций или получателя услуги в пищеблок образовательной организации
График приема пищи	Рекомендуется размещать рядом с фактическим

учащимися с
указанием
продолжительности
перемен и перечня
классов, на каждой
перемене

ежедневным меню, на сайте учреждения.