

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ**

**ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ**

**ПРИКАЗ**

Об утверждении Регионального стандарта оказания услуги

по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Ханты-Мансийского автономного округа – Югры

[Дата документа] № [Номер документа]

Ханты-Мансийск

В соответствии с подпунктом 6.3.2 пункта 6.3 Положения  
о Департаменте образования и науки Ханты-Мансийского автономного округа – Югры, утвержденного постановлением Правительства  
от 1 декабря 2017 года № 486-п, во исполнение подпункта 3.1.6 раздела III приложения 32 к постановлению Правительства Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 30 декабря 2021 года № 634-п «О мерах по реализации государственной программы Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Развитие образования»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемый Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Ханты-Мансийского автономного округа – Югры (далее – Стандарт).

2. Рекомендовать руководителям органов местного самоуправления, осуществляющих управление в сфере образования Ханты-Мансийского автономного округа – Югры, руководителям государственных   
и муниципальных общеобразовательных организаций Ханты-Мансийского автономного округа – Югры, руководствоваться настоящим Стандартом   
при организации питания обучающихся.

3. Признать утратившим силу приказ Департамента образования   
и науки Ханты-Мансийского автономного округа – Югры   
от 30 сентября 2022 года № 10-П-2113 «Об утверждении Регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся

1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Ханты-Мансийского автономного округа – Югры».

4. Административно-ресурсному отделу Административного управления Департамента образования и науки Ханты-Мансийского автономного округа – Югры (далее – Департамент) (А.В.Никонов) обеспечить рассылку настоящего приказа.

5. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора – начальника управления воспитания и обеспечения безопасности детей Т.Е.Аубакирова.

Директор Департамента А.А.Дренин

Приложение к приказу   
Депобразования и науки Югры

от [Дата документа] № [Номер документа]

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ ГОСУДАРСТВЕННЫХ И МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ

г. Ханты-Мансийск

2023 год

**СОДЕРЖАНИЕ**

**Введение**................................................................................................................6

**Общие положения**................................................................................................8

Порядок организации питания обучающихся................................................8

Требования к организациям общественного питания,

обслуживающим обучающихся общеобразовательных организаций......10

Требования к качеству питания и условиям приема пищи

в образовательной организации...................................................................12

Требования к приемке, хранению и срокам реализации

пищевых продуктов.......................................................................................14

**Раздел 1. Состояние организации питания обучающихся**

**в общеобразовательных организациях Ханты-Мансийского**

**автономного округа – Югры**.....................................................................15

1.1. Состояние нормативно правового обеспечения организации

питания...........................................................................................................15

1.2. Горячее школьное питание в регионе....................................................22

1.3. Модели предоставления питания............................................................23

1.4. Формы организации питания..................................................................24

1.5. Внедрение цифровой платформы автоматизированного

мониторинга школьного питания..................................................................25

**Раздел 2. Обеспечение сбалансированности и качества питания**

**обучающихся образовательных организаций Ханты-Мансийского**

**автономного округа – Югры**.....................................................................26

2.1. Требования к меню и методика его формирования, требования

к объему порций, примерное меню.............................................................26

2.2. Основное (организованное) сбалансированное типовое меню............27

2.3. Основное (организованное) сбалансированное типовое

лечебно-диетическое меню..........................................................................27

2.4. Уровень потребления основных пищевых веществ в горячем

питании школьников 1-4 классов................................................................28

2.5. Требования к приемке, хранению и срокам реализации

пищевых продуктов.........................................................................................30

**Раздел 3. Модернизация материально-технической**

**базы пищеблоков**.........................................................................................31

3.1. Сводные данные по материально-техническому

оснащению пищеблоков образовательных организаций...........................31

3.2. Прогноз замены оборудования пищеблоков

образовательных организаций.....................................................................32

**Раздел 4. Система управления организацией питания**

**в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре**..............................34

4.1. Нормативные акты для осуществления питания обучающихся

в образовательной организации...................................................................34

4.2. Повышение квалификации персонала пищеблоков

школьных столовых......................................................................................35

4.3. Формирование кадрового резерва поваров пищеблоков школ............36

4.4. Индикаторы эффективности организации питания

в муниципалитете..........................................................................................37

4.5. Требования к кадровому обеспечению системы организации

питания...........................................................................................................38

4.6. Структура организация родительского контроля за питанием

в образовательных организациях Ханты-Мансийского автономного

округа – Югры...............................................................................................39

4.7. Управление организацией питания в Ханты-Мансийском

автономном округе – Югре..........................................................................44

**Список использованных источников**.............. .............................................47

**Введение**

Единый региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций (далее – Стандарт) определяет порядок организации питания обучающихся начальной школы, является документом, регламентирующим систему организации здорового горячего питания в общеобразовательных организациях Ханты-Мансийского автономного округа – Югры (далее – автономный округ), и предназначен для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях, для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательные организации, общеобразовательных организаций, органов управления образованием, органов и учреждений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (далее – Роспотребнадзор).

Стандарт создает на региональном уровне единую методическую основу для обеспечения качества и безопасности питания обучающихся образовательных организаций автономного округа, на основе соблюдения требований нормативных правовых актов Российской Федерации и автономного округа, действующих санитарно-гигиенических норм и правил.

Стандарт регулирует на уровне автономного округа, муниципальных образований и образовательных организаций автономного округа вопросы, связанные с созданием необходимых условий по организации обеспечения сбалансированного, безопасного, качественного и здорового питания обучающихся образовательных организаций. Положения Стандарта могут применяться региональными и муниципальными органами, осуществляющими управление в сфере образования, общеобразовательными организациями в целях координации, взаимодействия и гарантии организаций выполнять обязательные функции в соответствии с действующим законодательством.

Основная цель – обеспечить бесплатным гарантированно безопасным и качественным горячим питанием 100% обучающихся начальной школы в автономном округе, увеличить охват горячим питанием обучающихся старших возрастных групп в соответствии с их потребностями и с учетом норм потребления основных пищевых веществ и пищевых продуктов. Сохранение и укрепление здоровья обучающихся путем оптимизации их питания в общеобразовательных организациях автономного округа.

Задачи:

создание условий для эффективного выполнения федерального, регионального законодательства и поручений Президента РФ по обеспечению здоровым горячим питанием обучающихся начальной школы в автономном округе;

укрепление здоровья детей и подростков автономного округа на основе сбалансированного качественного питания обучающихся, выполнения принципов здорового питания, норм потребления и сбалансированности рационов;

развитие материально-технической базы пищеблоков образовательных организаций автономного округа, в том числе, путем привлечения внебюджетных средств;

постоянный мониторинг качества питания и анализ эффективности использования бюджетных средств, направляемых на питание обучающихся автономного округа, повышение уровня охвата горячим питанием среди обучающихся 12 лет и старше;

обеспечение доступности информации об организации питания в общеобразовательных организациях автономного округа, развитие общественного контроля качества питания с участием родителей.

Выполнение указанных задач должно обеспечиваться на основе следующих принципов:

обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;

соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах и микронутриентах;

наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;

исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий;

установление унифицированных требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

Данные принципы установлены статьей 2.1 Федерального закона  
от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

В автономном округе за счет средств бюджета автономного округа предусмотрено предоставление двухразового питания обучающимся   
из числа льготных категорий в образовательных организациях, установленного законодательством автономного округа.

Выводы о пищевых предпочтениях обучающихся, сформированы   
на основе данных социологического опроса 2500 обучающихся общеобразовательных организаций автономного округа и их родителей   
за 2022 год.

В стандарт вошло специально рассчитанное для обучающихся общеобразовательных организаций автономного округа примерное двухнедельное меню на осенне-зимний период для детей 7-11 и 12-18 лет, сбалансированное по основным пищевым веществам, энергетической ценности, наличию макро- и микронутриентов, а также для обучающихся по безмолочной диете и страдающих сахарным диабетом.

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

**Общие положения**

Порядок организации питания обучающихся

Федеральный закон от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» определяет следующие понятия:

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

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

В образовательной организации должны быть созданы условия для организации питания 100% обучающихся 1-4 классов образовательных организаций автономного округа.

Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса. На домашние завтраки обучающихся в первую смену в среднем может приходится до 10% энергетической ценности от суточного потребления.

**В соответствии с методическими рекомендациями по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций   
от 18 мая 2020 года МР 2.4.0179-20:**

Обучающиеся общеобразовательных организаций, в зависимости от смены обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда.

Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком, который должен состоять из горячего блюда и напитка, содержать 12-16 г белка,   
12- 16 г жира и 48-60 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки, рекомендуется добавлять ягоды и фрукты.

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

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

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

пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

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

При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд).

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

При разработке меню рекомендуется включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки (парение, тушение, припускание, для чего необходимо на пищеблоке наличие электрического духового или жарочного шкафа, электросковороды).

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

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

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

Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте общеобразовательной организации).

Требования к организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся общеобразовательных организаций

1. Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется с учетом методических рекомендаций по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций от 18 мая 2020 года МР 2.4.0179-20.

Общественное питание в общеобразовательных организациях могут обеспечивать:

базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций. В базовых организациях питания, столовых общеобразовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию;

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

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

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

2. Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании. В малокомплектных образовательных организациях (до 50 обучающихся) допускается выделение одного отдельного помещения, предназначенного для хранения пищевых продуктов, раздачи и приема пищи, мытья столовой посуды.

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

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

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

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

Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.  
В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню.

Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования   
с учетом методических рекомендаций по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций от 18.05.2020  
МР 2.4.0179-20.

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

6. В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены  
объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий,  
а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд.

Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования.

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

7. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока   
в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.)   
с использованием специальных щипцов.

8. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарным правилам СП 2.4.3648-20.

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

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

10. В рамках профилактики новой короновирусной инфекции  
на пищеблоках в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1/2.4.3598 в образовательных организациях должны проводиться противоэпидемические мероприятия, включающие:

организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению;

мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды.

Требования к качеству питания и условиям приема пищи  
в образовательной организации

1. Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся в образовательной организации, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям  
к качеству и безопасности продуктов питания СанПиН 2.3.2.1078-01.

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

3. Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания.

4. При организации питания необходимо учитывать виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания  
и для детей школьного возраста.

5. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного  
в организациях сельскохозяйственного назначения, фермерских хозяйствах, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных организаций при наличии документов, подтверждающих их качество  
и безопасность.

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

7. Согласно положениям законодательства в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, в частности, Федерального закона от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.

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

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.

9. Столовые образовательных организаций необходимо обеспечить достаточным количеством столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также шкафами для их хранения около раздаточной линии.

10. Не допускается:

использование деформированной столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с повреждённой эмалью;

к использованию столовые приборы из алюминия, разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры, разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

Требования к приемке, хранению и срокам реализации

пищевых продуктов

1. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта  
с применением дезинфицирующих средств.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками  
о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Приёмка пищевых продуктов и услуг по организации питания  
на соответствие условиям договоров на поставки (оказание услуг) осуществляется с обязательным проведением периодических лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, с привлечением независимых экспертных и аккредитованных организаций, и в порядке, определяемом в государственном (муниципальном) контракте.

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

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

3. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией  
в специальном журнале.

4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих  
на пищеблок, который хранится в течение года, форма журнала определяется с учетом вида питания и санитарных норм.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов  
и продовольственного сырья.

**Раздел 1. Состояние организации питания обучающихся   
в общеобразовательных организациях   
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры**

**1.1. Состояние нормативно правового обеспечения организации питания**

Повышение качества школьного питания обусловлено принятием Федерального закона от 1 марта 2020 года № 47-ФЗ, в котором предусмотрено предоставление бесплатного горячего питания для всех обучающихся начальной школы. В связи с этим возрастает ответственность образовательных учреждений за организацию качественного питания, удовлетворяющего физиологическим потребностям детей в период пребывания в организованных коллективах.

Создание единого нормативного правового поля в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях способствует оптимальному управлению организацией питания на уровне региона и образовательной организации, а также созданию условий для эффективной работы организаторов питания.

Перечень нормативно-правовых документов по организации школьного питания (федеральный уровень)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид документа | Наименование документа | Дата утверждения |
| Федеральный закон | № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» | 29 декабря 2012 года |
| Закон РФ | № 2300-1 «О защите прав потребителей» | 7 февраля 1992 года |
| Федеральный закон | № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» | 30 марта 1999 года |
| Федеральный закон | № 212-ФЗ «Об основах общественного контроля в Российской Федерации» | 21 июля 2014 года |
| Федеральный закон | № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» | 2 января 2000 года |
| Федеральный закон | № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» | 5 апреля 2013 года |
| Федеральный закон | № 161-ФЗ «О национальной платежной системе» | 27 июня 2011 года |
| Указ Президента Российской Федерации | № 20 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации» | 21 января 2020 года |
| Постановление Правительства РФ | № 2571 «О требованиях к участникам закупки товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд и признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации» | 29 декабря 2021 года |
| Постановление Правительства РФ | № 1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации» | 20 октября 2021 года |
| Постановление Правительства РФ | № 883 «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения» | 22 ноября 2000 года |
| Постановление Правительства РФ | № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» | 21 декабря 2000 года |
| Постановление Правительства РФ | № 498 «Об утверждении типовых условий контрактов на оказания услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» | 29 марта 2023 года |
| Постановление Главного государственного санитарного врача РФ | № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» | 27 октября 2020 года |
| Постановление Главного государственного санитарного врача РФ | № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» | 28 сентября 2020 года |
| Постановление Главного государственного санитарного врача РФ | № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» | 22 мая 2003 года |
| Постановление Главного государственного санитарного врача РФ | № 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» | 28 января 2021 года |
| Постановление Главного государственного санитарного врача РФ | № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» | 30 июня 2020 года |
| Постановление Главного государственного санитарного врача РФ | № 18 (ред. от 27.03.2007) «Об утверждении санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» | 13 июля 2001 года |
| Постановление Главного государственного санитарного врача РФ | № 36 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» | 14 ноября 2001 года |
| Постановление Главного государственного санитарного врача РФ | № 3 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» | 28 января 2021 года |
| Перечень поручений Президента РФ | № Пр-113 по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15 января 2020 г. | 24 января 2020 года |
| Приказ Министерства здравоохранения РФ | № 614 «Об утверждении рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания» | 19 августа 2016 года |
| Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ, Министерства здравоохранения РФ | № 988н, № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры» | 31 декабря 2020 года |
| Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ,  Министерства образования и науки РФ | № 213н, № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» | 11 марта 2012 года |
| Письмо Министерства образования и науки РФ | № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» | 12 апреля 2012 года |
| Методические рекомендации | МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации | 18 мая 2020 года |
| Методические рекомендации | МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации | 18 мая 2020 года |
| Методические рекомендации | МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации | 2 марта 2021 года |
| Методические рекомендации | МР 2.4.0260-21. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации | 4 октября 2021 г. |
| Методические рекомендации | МР 2.3.0316-23. 2.3. Гигиена питания.  Подготовка и проведение мониторинга  питания обучающихся общеобразовательных  организаций, утвержденные Главным  государственным санитарным врачом  Российской Федерации | 28 февраля 2023 года |
| Методические рекомендации | МР 2.3.7.0168-20 Оценка качества пищевой продукции и оценка доступа населения к отечественной пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации | 20 марта 2020 года |
| Методические рекомендации | МР 2.3.1.0253-21. 2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации | 22 июля 2021 года |
| Методические рекомендации | 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), утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации | 30 декабря 2019 года |
| Методические рекомендации | МР 3.1/2.3.6.0190-20. 3.1. Профилактика инфекционных болезней. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения  COVID-19, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации | 30 мая 2020 года |
| Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии | № 53 «О принятии технического регламента  Таможенного союза «Технический регламент  на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) | 29 марта 2022 года |
| Решение Комиссии Таможенного союза | № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» | 9 декабря 2011 года |
| Решение Комиссии Таможенного союза | № 881 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» | 9 декабря 2011 года |
| Решение Совета Евразийской экономической комиссии | № 68 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» | 9 октября 2013 года |
| Решение Совета Евразийской экономической комиссии | № 67 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» | 9 октября 2013 года |
| Решение Комиссии Таможенного союза | № 882 «О принятии технического регламента  Таможенного союза «Технический регламент  на соковую продукцию из фруктов и овощей» | 9 декабря 2011 года |
| Решение Комиссии Таможенного союза | № 797 «О принятии технического регламента  Таможенного союза «О безопасности  продукции, предназначенной для детей и подростков» | 23 сентября 2011 года |
| Решение Комиссии Таможенного союза | № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки» | 16 августа 2011 года |
| Решение Комиссии Таможенного союза | № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе» | 28 мая 2010 года |
| Межгосударственный стандарт | ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст) | 22 ноября 2013 года |
| Межгосударственный стандарт | ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст) | 27 июня 2013 года |
| Межгосударственный стандарт | ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 196-ст) | 27 июня 2013 года |
| Межгосударственный стандарт | ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 195-ст) | 27 июня 2013 года |
| Межгосударственный стандарт | ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 194-ст) | 27 июня 2013 года |
| Межгосударственный стандарт | ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. № 458-ст) | 27 мая 2014 года |
| Межгосударственный стандарт | ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии № 192-ст) | 27 июня 2013 года |
| Межгосударственный стандарт | ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии № 1676-ст) | 22 ноября 2013 года |

Перечень нормативно-правовых актов по организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях

(региональный уровень)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид документа | Наименование документа | Дата утверждения |
| Закон Ханты-Мансийского автономного  округа – Югры | № 4-оз «О регулировании отдельных отношений в сфере организации обеспечения питанием обучающихся в государственных образовательных организациях, частных профессиональных образовательных организациях, муниципальных общеобразовательных организациях, частных общеобразовательных организациях, расположенных в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре» | 30 января 2016 года |
| Закон Ханты-Мансийского автономного  округа – Югры | № 90-оз «О принципах организации питания обучающихся в образовательных организациях Ханты-Мансийского автономного округа – Югры» | 10 декабря 2019 года |
| Постановление Правительства  Ханты-Мансийского автономного  округа – Югры | №59-п «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре» | 4 марта 2016 года |
| Постановление Правительства  Ханты-Мансийского автономного  округа – Югры | № 634-п «О мерах по реализации государственной программы Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Развитие образования» | 30 декабря 2021 года |
| Постановление Правительства  Ханты-Мансийского автономного  округа – Югры | № 468-п «О государственной программе Ханты-Мансийского автономного  округа – Югры «Развитие образования» | 31 октября 2021 года |
| Постановление Правительства  Ханты-Мансийского автономного  округа – Югры | № 280-п «О дополнительных требованиях к организации питания, в том числе диетического, в образовательных организациях Ханты-Мансийского автономного округа – Югры, а также перечне хронических заболеваний, при которых обучающимся предоставляется диетическое питание» | 3 июля 2020 года |
| Приказ Департамента образования и молодежной политики Ханты-Мансийского автономного  округа – Югры, Департамента здравоохранения Ханты-Мансийского автономного  округа – Югры | № 983/961 «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания обучающихся в государственных образовательных организациях  Ханты-Мансийского автономного  округа – Югры, осуществляющих образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, образовательным программам среднего профессионального образования в области искусств, интегрированным с образовательными программами основного общего и среднего общего образования, находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Ханты-Мансийского автономного округа – Югры и муниципальных общеобразовательных организациях Ханты-Мансийского автономного округа – Югры с учетом обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, состояния здоровья обучающихся и Методических рекомендаций по организации диетического питания обучающихся» | 13 июля 2020 года |

**1.2. Горячее школьное питание в регионе**

Охват обучающихся горячим питанием в регионе

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование муниципалитета | Количество обучающихся, получающих горячие питание в регионе, в т.ч. во 2 смену, чел. | Охват горячим питанием  1-4 класс, в т.ч. во 2 смену, чел. /% | Охват горячим питанием  5-11 класс, в т.ч. во 2 смену, чел. % |
| 1 | Белоярский район | 4002 | 1671 чел, 100% | 2331чел, 100% |
| 2 | Березовский район | 3447 | 1452 чел, 100% | 1995 чел..100% |
| 3 | Когалым | 6659 | 3550 чел., 100% | 3109 чел., 66% |
| 4 | Кондинский район | 4243  (26 обучающихся старших классов (0,6%) питаются через буфет по заявлению родителей) | 1681 чел., 100% | 2536 чел., 99% |
| 5 | Лангепас | 4980 | 2331 чел., 100% | 2649 чел., 85% |
| 6 | Мегион | 7053 | 2953 чел., 100% | 4100 чел., 100% |
| 7 | Нефтеюганск | 15688 | 6914 чел., 100% | 8774 чел., 100% |
| 8 | Нефтеюганский район | 4994 | 2011 чел., 100 % | 2983 чел., 100 % |
| 9 | Нижневартовск | 25448 | 16193 чел., 99,7% | 9255 чел., 44,4% |
| 10 | Нижневартовский район | 3222 | 1538 чел., 100% | 1538 чел., 100% |
| 11 | Нягань | 8371 | 3679 чел., 100% | 4692 чел.. 100% |
| 12 | Октябрьский район | 4317 | 1669 чел., 100 % | 2648 чел., 100 % |
| 13 | Покачи | 1962 | 973 чел., 100% | 989 чел., 100% |
| 14 | Пыть-Ях | 5926 | 2634чел., 100% | 3292 чел., 100% |
| 15 | Радужный | 3552 | 2394 чел., 100% | 1158 чел., 100%; |
| 16 | Советский район | 5902 | 2723 чел., 100% | 3179 чел., 100 % |
| 17 | Сургут | 59 003 | 27 076 чел.,100% | 31 927 чел., 100% |
| 18 | Сургутский район | 17817 | 7864 чел., 100% | 9953 чел., 100% |
| 19 | Урай | 5359 | 2270 чел., 100% | 3089 чел., 100% |
| 20 | Ханты-Мансийск | 10932 | 7227 чел., 100% | 3861 чел., 10% |
| 21 | Ханты-Мансийский район | 2056 | 860 | 1196 |
| 22 | Югорск | 4531 | 2259 чел., 100% | 2272 чел., 100% |

**1.3. Модели предоставления питания**

Распределение образовательных организаций

по моделям предоставления питания

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование муниципалитетов | Модель предоставления питания | | | Общая площадь школьных столовых, м2 | Количество посадочных мест в обеденном зале школьной столовой |
| сырьевая | доготовочная | буфет-раздаточная |
| 1 | Белоярский район | + | - | - | 3968,4 | 1589 |
| 2 | Березовский район | + | - | - | 2060,7 | 983 |
| 3 | Когалым | + | - | - | 2834 | 220 |
| 4 | Кондинский район | + | - | - | 4695,62 | 1670 |
| 5 | Лангепас | +6 | - | - | 2065 | 1443 |
| 6 | Мегион | +9 | - | - | 3085,81 | 1782 |
| 7 | Нефтеюганск | + | - | - | 4368,2 | 2683 |
| 8 | Нефтеюганский район | +13 | - | - | 2685,10 | 1065 |
| 9 | Нижневартовск | +34 | - | - | 5300 | 7750 |
| 10 | Нижневартовский район | +16 | - | - | 1893,42 | 1837 |
| 11 | Нягань | +7 | - | - | 1953,5 | 1246 |
| 12 | Октябрьский район | +18 | - | - | 4667,8 | 1623 |
| 13 | Покачи | +3 | - | - | 1450,6 | 760 |
| 14 | Пыть-Ях | +6 | - | - | 1863,43 | 3959 |
| 15 | Радужный | +6 | - | - | 2393,4 | 1384 |
| 16 | Советский район | + | - | - | 3989,2 | 1718 |
| 17 | Сургут | +34 | +22 | 0 | 9550 | 10672 |
| 18 | Сургутский район | +23 | - | - | 8098,3 | 4442 |
| 19 | Урай | +6 | - | - | 2463,64 | 1045 |
| 20 | Ханты-Мансийск | + | - | - | 5319,43 | 2765 |
| 21 | Ханты-Мансийский район | +23 | +1 | - | 2135,09 | 1177 |
| 22 | Югорск | + | - | - | 2645,8 | 1164 |

**1.4. Формы организации питания**

Распределение образовательных учреждений

по формам организации питания, ед.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование муниципалитета | Аутсорсинг, ед. | Самостоятельная организация, ед. |
| 1 | Белоярский район | 10 | 1 |
| 2 | Березовский район | 9 | 3 |
| 3 | Когалым | 7 | 0 |
| 4 | Кондинский район | 0 | 15 |
| 5 | Лангепас | 6 | 0 |
| 6 | Мегион | 7 | 0 |
| 7 | Нефтеюганск | 16 | 0 |
| 8 | Нефтеюганский район | 10 | 3 |
| 9 | Нижневартовск | 34 | 0 |
| 10 | Нижневартовский район | 0 | 15 |
| 11 | Нягань | 7 | 0 |
| 12 | Октябрьский район | 0 | 18 |
| 13 | Покачи | 3 | 0 |
| 14 | Пыть-Ях | 4 | 2 |
| 15 | Радужный | 6 | 0 |
| 16 | Советский район | 0 | 11 |
| 17 | Сургут | 36 | 0 |
| 18 | Сургутский район | 15 | 8 |
| 19 | Урай | 6 | 0 |
| 20 | Ханты-Мансийск | 0 | 10 |
| 21 | Ханты-Мансийский район | 2 | 22 |
| 22 | Югорск | 0 | 5 |

**1.5. Внедрение цифровой платформы автоматизированного мониторинга школьного питания**

Количество образовательных организаций, охваченных цифровой платформой

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование муниципалитета | Количество образовательных организаций | Охват образовательных организаций цифровой платформой, % | Количество действующих ссылок, % |
| 1 | Белоярский район | 11 | 100 % | 100 % |
| 2 | Березовский район | 16 | 100 % | 100 % |
| 3 | Когалым | 7 | 100 % | 100 % |
| 4 | Кондинский район | 15 | 100 % | 100 % |
| 5 | Лангепас | 6 | 100 % | 100 % |
| 6 | Мегион | 7 | 100 % | 100 % |
| 7 | Нефтеюганск | 15 | 100 % | 100 % |
| 8 | Нефтеюганский район | 13 | 100 % | 100 % |
| 9 | Нижневартовск | 34 | 100 % | 100 % |
| 10 | Нижневартовский район | 16 | 100 % | 100 % |
| 11 | Нягань | 7 | 100 % | 100 % |
| 12 | Октябрьский район | 18 | 100 % | 100 % |
| 13 | Покачи | 3 | 100 % | 100 % |
| 14 | Пыть-Ях | 6 | 100 % | 100 % |
| 15 | Радужный | 6 | 100 % | 100 % |
| 16 | Советский район | 11 | 100 % | 100 % |
| 17 | Сургут | 36 | 100 % | 100 % |
| 18 | Сургутский район | 23 | 100 % | 100 % |
| 19 | Урай | 6 | 100 % | 100 % |
| 20 | Ханты-Мансийск | 10 | 100 % | 100 % |
| 21 | Ханты-Мансийский район | 24 | 100 % | 100 % |
| 22 | Югорск | 5 | 100 % | 100 % |

**Раздел 2. Обеспечение сбалансированности и качества питания обучающихся образовательных организаций**

**Ханты-Мансийского автономного округа – Югры**

**2.1. Требования к меню и методика его формирования, требования  
к объему порций, примерное меню**

2.1.1. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию  
и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

2.1.2. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся 1-4 классов в общеобразовательной организации необходимо составление примерного меню на определенный период с учетом группы социального питания.

2.1.3. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание  
в общеобразовательной организации, и согласовывается руководителями общеобразовательной организации и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.1.4. Примерное меню должно содержать информацию  
о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде при необходимости. Обязательно приводятся ссылки на соответствующие сборники рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать  
их наименованиям, указанным в используемых технологических картах.

2.1.5. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии  
с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура  
и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд, в том числе вновь разрабатываемых, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

2.1.6. При разработке меню для питания обучающихся начальной школы предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам,  
не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или  
в последующие 2-3 дня.

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

2.1.8. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательной организации меню, в котором указываются названия кулинарных изделий и сведения об объемах блюд, пищевой  
и энергетической ценности.

\* Подробная информация об организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях указана в Методических рекомендациях МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18 мая 2020 года.

**2.2. Основное (организованное) сбалансированное типовое меню**

Приложение № 1: Примерное двухнедельное меню для обучающихся 7-11 лет.

Приложение № 2: Пояснительная записка к примерному двухнедельному меню для обучающихся 7-11 лет.

Приложение № 3: Примерное двухнедельное меню для обучающихся 12-18 лет.

Приложение № 4: Пояснительная записка к примерному двухнедельному меню для обучающихся 12-18 лет.

**2.3. Основное (организованное) сбалансированное**

**типовое лечебно-диетическое меню**

Приложение № 5: Примерное двухнедельное меню для обучающихся 7-11 лет по безмолочной диете.

Приложение № 6: Примерное двухнедельное меню для обучающихся 12-18 лет по безмолочной диете.

Приложение № 7: Пояснительная записка к примерному двухнедельному меню для обучающихся по безмолочной диете.

Приложение № 8: Примерное двухнедельное меню для обучающихся 7-11 лет, страдающих сахарным диабетом.

Приложение № 9: Примерное двухнедельное меню для обучающихся 12-18 лет, страдающих сахарным диабетом.

Приложение № 10: Пояснительная записка к примерному двухнедельному меню для обучающихся, страдающих сахарным диабетом.

**2.4. Уровень потребления основных пищевых веществ в горячем питании школьников 1-4 классов**

Планируемое потребление основных пищевых веществ,

представленных в меню

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование муниципалитета | Дни  недели | Содержание пищевых веществ, г на 100 г | | | Соотношение  белки: жиры:  углеводы (норма - 1:1:4) |
| белки (норма 15,4 - 19,25) | жиры (норма -  15,8 - 19,75) | углеводы (норма –67,0 - 83,75) |
| 1 | Белоярский район | Понедельник - суббота | 15,4 | 15,8 | 67 | 1:1:4 |
| 2 | Березовский район | Понедельник-суббота | 15,4 | 15,8 | 67,0 | 1:1:4 |
| 3 | Когалым | Понедельник-суббота | 19,81 | 19,16 | 83 | 1:1:4 |
| 4 | Кондинский район | Понедельник-пятница | 18,78 | 17,52 | 82,24 | 1:1:4 |
| 5 | Лангепас | Понедельник-пятница | 16,14 | 16,23 | 68,05 | 1:1:4 |
| 6 | Мегион | Понедельник-пятница | 15,4 | 15,8 | 67 | 1:1:4 |
| 7 | Нефтеюганск | Понедельник-суббота | 19,23 | 19,73 | 83,70 | 1:1:4 |
| 8 | Нефтеюганский район | Понедельник-пятница | 15,4 | 18,8 | 67 | 1:1:4 |
| 9 | Нижневартовск | Понедельник-пятница | 19,99 | 18,26 | 85,05 | 1:1:4 |
| 10 | Нижневартовский район | Понедельник-пятница | 19,3 | 19,8 | 83,75 | 1:1:4 |
| 11 | Нягань | Понедельник-пятница | 19,25 | 19,75 | 83,75 | 1:1:4 |
| 12 | Октябрьский район | Понедельник-пятница | 15,4 | 15,8 | 67,0 | 1:1:4 |
| 13 | Покачи | Понедельник-пятница | 19,85 | 19,8 | 85,47 | 1:1:4 |
| 14 | Пыть-Ях | Понедельник-пятница | 22,16 | 21,75 | 87,14 | 1:1:4 |
| 15 | Радужный | Понедельник-пятница | 15,4 | 16 | 70 | 1:1:4 |
| 16 | Советский район | Понедельник-суббота | 18,5 | 18,2 | 78,7 | 1:1:4 |
| 17 | Сургут | Понедельник-суббота | 18,75 | 19,25 | 78,83 | 1:1:4 |
| 18 | Сургутский район | Понедельник-суббота | 15,4 | 15,8 | 67 | 1:1:4 |
| 19 | Урай | Понедельник-пятница | 17,23 | 16,83 | 71,7 | 1:1:4 |
| 20 | Ханты-Мансийск | Понедельник-пятница | 15,4 | 15,8 | 67 | 1:1:4 |
| 21 | Ханты-Мансийский район | Понедельник-пятница | 15,4 | 15,8 | 67 | 1:1:4 |
| 22 | Югорск | Понедельник-пятница | 18,58 | 20,36 | 72,7 | 1:1:4 |

Планируемая энергетическая ценность (калорийность) завтрака,

на основе представленного меню

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование муниципалитета | Дни недели | Энергетическая ценность завтрака  (норма 470 - 587,5 ккал**)** |
| 1 | Белоярский район | Понедельник-суббота | 470 |
| 2 | Березовский район | Понедельник-суббота | 470 |
| 3 | Когалым | Понедельник-суббота | 584,7 |
| 4 | Кондинский район | Понедельник-пятница | 542,53 |
| 5 | Лангепас | Понедельник-пятница | 514,7 |
| 6 | Мегион | Понедельник-пятница | 470 |
| 7 | Нефтеюганск | Понедельник-суббота | 587 |
| 8 | Нефтеюганский район | Понедельник-пятница | 500 |
| 9 | Нижневартовск | Понедельник-пятница | 585 |
| 10 | Нижневартовский район | Понедельник-пятница | 588 |
| 11 | Нягань | Понедельник-пятница | 587,5 |
| 12 | Октябрьский район | Понедельник-пятница | 470 |
| 13 | Покачи | Понедельник-пятница | 587,4 |
| 14 | Пыть-Ях | Понедельник-пятница | 598,94 |
| 15 | Радужный | Понедельник-пятница | 587 |
| 16 | Советский район | Понедельник-суббота | 552 |
| 17 | Сургут | Понедельник-суббота | 567,75 |
| 18 | Сургутский район | Понедельник-суббота | 470 |
| 19 | Урай | Понедельник-пятница | 486 |
| 20 | Ханты-Мансийск | Понедельник-пятница | 470 |
| 21 | Ханты-Мансийский район | Понедельник-пятница | 479,3 |
| 22 | Югорск | Понедельник-пятница | 553,12 |

**2.5. Требования к приемке, хранению и срокам реализации**

**пищевых продуктов**

2.5.1. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта  
с применением дезинфицирующих средств.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками  
о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Приёмка пищевых продуктов и услуг по организации питания  
на соответствие условиям договоров на поставки (оказание услуг) осуществляется с обязательным проведением периодических лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, с привлечением независимых экспертных и аккредитованных организаций, и в порядке, определяемом в государственном (муниципальном) контракте.

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

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

2.5.3. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией  
в специальном журнале.

2.5.4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих  
на пищеблок, который хранится в течение года, форма журнала определяется с учетом вида питания и санитарных норм.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов  
и продовольственного сырья.

**Раздел 3. Модернизация материально-технической базы пищеблоков**

**3.1. Сводные данные по материально-техническому оснащению пищеблоков образовательных организаций**

Количественные показатели оборудования

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование муниципалитета | Количество единиц оборудования в пищеблоках, ед. | Доля оборудования с максимальным износом оборудования, % | Количество  оборудования,  которое нуждается  в замене, ед. |
| 1 | Белоярский район | 360 | 40% | 4 |
| 2 | Березовский район | 259 | 55% | 73 |
| 3 | Когалым | 314 | 45% | 50 |
| 4 | Кондинский район | 428 | 28 % | 118 |
| 5 | Лангепас | 274 | 70 % | 192 |
| 6 | Мегион | 178 | 30,0 % | 27 |
| 7 | Нефтеюганск | 276 | 24,6% | 68 |
| 8 | Нефтеюганский район | 373 | 24,6 % | 38 |
| 9 | Нижневартовск | 1109 | 2 % | 22 |
| 10 | Нижневартовский район | 1791 | 7% | 123 |
| 11 | Нягань | 387 | 10% | 25 |
| 12 | Октябрьский район | 518 | 18,2 % | 94 |
| 13 | Покачи | 208 | 3,5 % | 4 |
| 14 | Пыть-Ях | 206 | 22% | 8 |
| 15 | Радужный | 383 | 24,3 % | 90 |
| 16 | Советский район | 630 | 58 % | 46 |
| 17 | Сургут | 1393 | 16,8 % | 234 |
| 18 | Сургутский район | 1274 | 7% | 90 |
| 19 | Урай | 259 | 20 % | 52 |
| 20 | Ханты-Мансийск | 586 | 45 % | 263 |
| 21 | Ханты-Мансийский район | 250 | 40 % | 100 |
| 22 | Югорск | 256 | 20 % | 51 |

**3.2 Прогноз замены оборудования пищеблоков образовательных организаций**

Программа замены оборудования пищеблоков

образовательных организаций

| Наименование муниципалитета | Количество  оборудования,  которое нуждается в замене, ед. | Прогнозные значения замены оборудования | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2023 г. | 2024 г. | 2025 г. | 2026 г. | 2027-2028 гг. |
| Белоярский район | 4 | 1 | 1 | 2 | 0 | 0 |
| Березовский район | 73 | 1 | 15 | 14 | 15 | 26 |
| Когалым | 50 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Кондинский район | 118 | 20 | 23 | 25 | 25 | 25 |
| Лангепас | 192 | 0 | 48 | 48 | 48 | 48 |
| Мегион | 27 | 3 | 5 | 5 | 5 | 9 |
| Нефтеюганск | 68 | 11 | 11 | 11 | 11 | 24 |
| Нефтеюганский район | 38 | 0 | 8 | 8 | 8 | 14 |
| Нижневартовск | 22 | 3 | 19 | 0 | 0 | 0 |
| Нижневартовский район | 123 | 17 | 21 | 21 | 21 | 43 |
| Нягань | 25 | 9 | 8 | 8 | 0 | 0 |
| Октябрьский район | 94 | 18 | 24 | 20 | 17 | 15 |
| Покачи | 4 | 1 | 2 | 1 | 0 | 0 |
| Пыть-Ях | 8 | 0 | 3 | 5 | 0 | 0 |
| Радужный | 90 | 0 | 0 | 0 | 45 | 45 |
| Советский район | 46 | 6 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Сургут | 234 | 37 | 39 | 39 | 40 | 79 |
| Сургутский район | 90 | 13 | 31 | 18 | 15 | 13 |
| Урай | 52 | 3 | 13 | 13 | 12 | 12 |
| Ханты-Мансийск | 263 | 24 | 27 | 23 | 23 | 24 |
| Ханты-Мансийский район | 100 | 15 | 20 | 25 | 20 | 20 |
| Югорск | 51 | 13 | 17 | 8 | 9 | 4 |

**Раздел 4. Система управления организацией питания**

**в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре**

**4.1 Нормативные акты для осуществления питания обучающихся**

**в образовательной организации**

Перечень нормативных документов,

необходимых для организации питания обучающихся в школе\*

| №  п\п | Наименование документа | Периодичность разработки, актуализация |
| --- | --- | --- |
| 1 | Постановление Правительства Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 4 марта 2016 года № 59-п «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре» | По мере изменения законодательства РФ |
| 2 | Методические рекомендации МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков.Рекомендации по организации питания обучающихся в образовательных учреждениях. | По мере изменения законодательства РФ |
| 3 | Постановление Правительства ХМАО-Югры от 10 февраля 2023 года № 51-п «О едином перечне прав, льгот, социальных гарантий и компенсаций в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре гражданам, принимающим участие в специальной военной операции, и членам их семей». | По мере изменения законодательства РФ |
| 5 | Приказы об организации питания (1-4 классов, 5-11 классов, льготной категории, по предоставлению диетического питания, о выплате компенсации обучающимся на дому). | Ежегодно |
| 6 | Приказ «Об организации контроля за обеспечением безопасного и здорового питания обучающихся/воспитанников в образовательных организациях» | Ежегодно |
| 7 | Приказ «Об организации питьевого режима в образовательных организациях» | Ежегодно |
| 8 | Приказ о создании бракеражной комиссии. | Ежегодно |
| 9 | Приказ о родительском контроле | Ежегодно |
| 10 | Положение (либо Порядок) об организации питания (о школьной столовой). | Актуализация по мере необходимости |
| 11 | Приказ о назначении ответственного за организацией питания обучающихся. | Ежегодно |
| 12 | Положение о витаминизации блюд | ежегодно |
| 13 | Производственная документация на каждом пищеблоке в соответствии с требованиями:  СанПиН 2.3/2.4.3590-20  СП 2.4.3648-20  СанПиН 2.3.2.1324-03  СанПиН 1.2.3685-21  МР 2.4.0179-20  МР 2.3.6.0233-21  МР 2.4.0162-19 | 1.Гигиенический журнал.  2.Журнал бракеража готовой продукции.  3.Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.  4.Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.  5.Журнал регистрации температуры блюд на раздаче.  6.Журнал проведения витаминизации блюд.  7.Журнал регистрации измерения температуры работников.  8.Журнал учета замены масок. |

\* Документы, которые разрабатываются к началу учебного года и ежедневно, заполняемые образовательной организацией в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

**4.2 Повышение квалификации персонала пищеблоков школьных столовых**

Количество работников, прошедших обучение по программе производственного контроля на принципах ХАССП

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование муниципалитета | Количество работников в пищеблоках школ, чел. | Количество работников, прошедших обучение (ХАССП) |
| 1 | Белоярский район | 71 | 10 |
| 2 | Березовский район | 16 | 16 |
| 3 | Когалым | 76 | 15 |
| 4 | Кондинский район | 124 | 0 |
| 5 | Лангепас | 75 | 0 |
| 6 | Мегион | 71 | 46 |
| 7 | Нефтеюганск | 192 | 184 |
| 8 | Нефтеюганский район | 71 | 11 |
| 9 | Нижневартовск | 512 | 512 |
| 10 | Нижневартовский район | 107 | 1 |
| 11 | Нягань | 128 | 128 |
| 12 | Октябрьский район | 21 | 21 |
| 13 | Покачи | 27 | 9 |
| 14 | Пыть-Ях | 66 | 66 |
| 15 | Радужный | 73 | 19 |
| 16 | Советский район | 127 | 0 |
| 17 | Сургут | 667 | 14\* |
| 18 | Сургутский район | 206 | 105 |
| 19 | Урай | 65 | 65 |
| 20 | Ханты-Мансийск | 138 | 25 |
| 21 | Ханты-Мансийский район | 96 | 74 |
| 22 | Югорск | 56 | 2 |
| **ИТОГО** | | **2985** | **1323** |

*\*После повышения квалификации персоналом производственного отдела и санитарно-технологической лаборатории были обучены все сотрудники пищеблоков*

**4.3 Формирование кадрового резерва поваров пищеблоков школ**

Количество выпускников профильных колледжей,

трудоустроенных в пищеблоках

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование муниципалитета | Наименование образовательной организации | Наименование профессии/специальности | Выпускники 2022 года | Количество обучающихся, прошедших практику (учебные, производственные, преддипломные) на пищеблоках общеобразовательных организаций | Количество выпускников, трудоустроенных на пищеблоках общеобразовательных организаций | % трудоустроенных от общего числа выпускников |
| Белоярский район | БУ "Белоярский политехнический колледж" | 43.01.09 Повар, кондитер | 12 | 12 | 1 | 8,33 |
| г.Когалым | БУ "Когалымский политехнический колледж" | 43.01.09 Повар, кондитер | 21 | 0 | 0 | 0,00 |
| Кондинский район | БУ "Междуреченский агропромышленный колледж" | 19.02.10 Технология продукции общественного питания | 22 | 9 | 2 | 9,09 |
| г.Мегион | БУ "Мегионский политехнический колледж" | 19.02.10 Технология продукции общественного питания | 20 | 8 | 4 | 20,00 |
| г.Нефтеюганск | АУ "Нефтеюганский политехнический колледж" | 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | 21 | 5 | 0 | 0,00 |
| г. Нижневартовск | БУ "Нижневартовский политехнический колледж" | 43.01.09 Повар, кондитер | 43 | 4 | 1 | 2,33 |
| г. Нижневартовск | БУ "Нижневартовский политехнический колледж" | 19.02.10 Технология продукции общественного питания | 34 | 6 | 4 | 11,76 |
| г. Нижневартовск | БУ "Нижневартовский строительный колледж" | 43.01.09 Повар, кондитер | 18 | 2 | 0 | 0,00 |
| г.Нягань | БУ "Няганский технологический колледж" | 43.01.09 Повар, кондитер | 17 | 5 | 0 | 0,00 |
| г.Радужный | БУ "Радужнинский политехнический колледж" | 43.01.09 Повар, кондитер | 10 | 0 | 0 | 0,00 |
| Советский район | БУ "Советский политехнический колледж" | 43.01.09 Повар, кондитер | 15 | 15 | 0 | 0,00 |
| г.Сургут | АУ "Сургутский политехнический колледж" | 43.01.09 Повар, кондитер | 35 | 0 | 0 | 0,00 |
| г.Сургут | АУ "Сургутский политехнический колледж" | 19.02.10 Технология продукции общественного питания | 43 | 1 | 1 | 2,33 |
| г.Сургут | АУ "Сургутский политехнический колледж" | 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании | 19 | 0 | 0 | 0,00 |
| г.Сургут | АУ "Сургутский политехнический колледж" | 19.01.04 Пекарь | 15 | 0 | 0 | 0,00 |
| г.Урай | БУ "Урайский политехнический колледж" | 43.01.09 Повар, кондитер | 16 | 16 | 5 | 31,25 |
| г.Ханты-Мансийск | АУ "Ханты-Мансийский технолого-педагогический колледж" | 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | 30 | 7 | 1 | 3,33 |
| **ИТОГО** | | | **391** | **90** | **19** | **4,86** |

**4.4. Индикаторы эффективности организации питания в муниципалитете**

Перечень индикаторов эффективности организации питания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Критерии оценки организации школьного питания | Требования нормативных документов | Итоговые показатели, % |
| Наличие на сайте школы раздела по организации питания, % от общего количества школ | Постановление Правительства РФ № 1802 от 20 октября 2021 года  (МР 2.4.0179-20. 2.4. п. 2.7) | 100 |
| Наличие ежедневного меню для обучающихся начальных классов на сайте, % от общего количества школ | Постановление Правительства РФ № 1802 от 20 октября 2021 года  (МР 2.4.0179-20. 2.4. п. 2.7) | 100 |
| Соответствие фактической массы блюд установленной норме, % школ с отклонениями от нормы | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 9 | 0 |
| Соответствие фактического суммарного объема блюд по приемам пищи установленной норме, % с отклонениями от нормы | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 9 | 0 |
| Уровень оснащения новым технологическим оборудованием школьных пищеблоков и столовых (% нового оборудования от общего количества) | Региональная программа модернизации пищеблоков школ школьных столовых | 0 |
| Наличие технологических паспортов пищеблоков, ед. % от общего числа пищеблоков | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.9 | 328 шт./100% |
| Наличие на сайтах образовательных организаций «горячей линии» для взаимодействия с родителями, % от общего числа школ | Протокол совещания Т.А. Голиковой от 01.02.22г., п.2 | 100 |
| Трудоустройство выпускников профильных колледжей и техникумов в пищеблоках школ, чел., % от общего количества выпускников | Протокол совещания Т.А. Голиковой от 01.02.22г., п.2 | 19 чел./4,86% |
| Повышение квалификации сотрудников пищеблоков школьных столовых по программе производственного контроля на принципах ХАССП, чел., % от общего количества сотрудников в пищеблоках школ | Протокол совещания Т.А. Голиковой от 01.02.22г., п.2 | 1323 чел./44,32% |

**4.5. Требования к кадровому обеспечению**

**системы организации питания**

4.5.1. Условия труда работников организаций питания образовательных организаций должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

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

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

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

**4.6. Структура организация родительского контроля за питанием  
в образовательных организациях**

**Ханты-Мансийского автономного округа – Югры**

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

4.6.2. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана  
с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов; проведение производственного контроля,

проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом  
и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих  
с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

4.6.3. Общеобразовательная организация разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся и их родителям (беседы лекции, плакаты и др.).

4.6.4. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии образовательной организации  
с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

4.6.5. При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся общеобразовательной организацией или лицом, ответственным за проведением данных процедур, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта. Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции (без конкурсных процедур).

4.6.6. Общественный контроль за выполнением Стандарта  
в образовательных организациях осуществляется органами самоуправления образовательной организации и родительской общественности в рамках «Родительского контроля» в соответствии с методическими рекомендациями по организации родительского контроля за детским питанием в образовательных организациях Ханты-Мансийского автономного округа – Югры.

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

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

Родители (законные представители) детей как потребителей школьного питания имеют право знать о предоставлении безопасной услуги (ст. 7 Закона Российской Федерации от 7 февраля 1992 года № 2300-1 «О защите прав потребителей»).

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

Состав общественно-экспертного совета утверждается в начале каждого учебного года директором образовательной организации, а также формируется план работы совета в части проведения различных проверок.

Общественно-экспертный совет по контролю за организацией и качеством питания обучающихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о проделанной работе на совещании при руководителе образовательной организации.

Общественно-экспертный совет по контролю за организацией и качеством питания обучающихся имеет право определять:

соответствие фактического меню примерному меню, утвержденного руководителем общеобразовательной организации;

условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;

вкусовые предпочтения детей;

причины неприятия конкретных блюд;

объем остатков конкретных блюд и общий объем отходов;

наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

соблюдение культуры обслуживания обучающихся.

4.6.8. Создание условий для участия родителей в контроле за питанием обучающихся (методические рекомендации).

Методические рекомендации по созданию условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях, направленные Министерством просвещения Российской Федерации 26 ноября 2021 года.

1). Общие положения.

В соответствии со ст. 41 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», образовательная организация гарантирует обучающимся охрану здоровья и безопасность. Родители (законные представители) обучающихся являются участниками образовательного процесса. Взаимодействие родительской общественности с образовательной организацией по вопросам осуществления контроля за качеством организации питания расширяет и оптимизирует показатели общего мониторинга качества питания обучающихся.

Задачи родительского контроля за организацией питания детей – повышение качества и эффективности организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях путем привлечения внимания родителей (законных представителей), выявление пищевых предпочтений и их корректировка с целью формирования у обучающихся навыков здорового питания, подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания в каждой конкретной образовательной организации.

Важнейший аспект родительского контроля – выявление степени удовлетворенности детей и их родителей (законных представителей) качеством организации питания обучающихся. В целях родительского контроля удовлетворенностью детей организации питанием обучающиеся вправе осуществлять фиксацию состояния еды (фото, видео).

Для организации эффективного родительского контроля школьного питания необходимо создать условия для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

В соответствии с методическими рекомендациями «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года, утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Поповой А.Ю.   
(далее – МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года), порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, должен быть регламентирован локальным нормативным актом образовательной организации.

2). Этапы проведения мероприятий по созданию условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

Образовательная организация разрабатывает порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи. Разработка Порядка, обеспечивающего гарантию охраны здоровья и безопасности обучающихся, находится в компетенции образовательной организации и может включать дополнительные требования, не противоречащие правовым нормам Российской Федерации.

Прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающегося, изъявивших желание участвовать в мониторинге питания. Ответ образовательной организации на обращение родителя по участию необходимо направить в возможно короткие сроки, предпочтительно не позднее 5 рабочих дней.

Формирование общественных комиссий по контролю за качеством организации питания при Управляющих советах общеобразовательных организаций или Советах родителей на основании и в соответствии с локально-нормативными актами образовательной организации. Состав комиссии предпочтительно формировать по рекомендациям совета родителей, классных руководителей, знающих этих родителей и понимающих, что контроль с их стороны будет осуществляться объективно, конструктивно, на благо детей и школы. Совместно с родителями в состав этих комиссий могут входить представители образовательной организации, организаторов питания, независимых экспертов. Работа данных комиссий в организованных детских коллективах должна быть построена с соблюдением санитарных условий.

3). Обучение комиссий их общественным компетенциям.

Для эффективного контроля и подачи предложений по улучшению организации питания необходимо обладать определенными знаниями в этой области. В этой связи обучение комиссий их общественным компетенциям и формирование новых компетенций в области управления взаимодействии с общественными органами школы у управленческих команд является первостепенной задачей.

Обучение должно быть построено главным образом с изучением основных направлений родительского контроля за организацией питания, рекомендованных МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года.

Оказание поддержки в обучении, сопровождении и консультировании также может быть достигнуто на уровне межрегионального взаимодействия с образовательными и общественными организациями, имеющими успешный опыт в данном направлении.

Образовательная организация утверждает/согласовывает положение, график работы и формы актов проверки/чек-листы/анкеты комиссии по контролю за качеством организации питания.

Образовательная организация обеспечивает доступность для широкого круга родительской общественности освещения итоговых результатов мониторинга.

Образовательная организация проводит мероприятия по предложениям членов комиссий и родителей (законных представителей), направленных на улучшение системы организации питания обучающихся.

4). Проведение мониторинга.

Проведение мониторинга качества организации питания с участием родителей (законных представителей) обучающихся осуществляется в соответствии и на основании МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года в порядке, установленном локально-нормативным актом образовательной организации, при сопровождении ответственного представителя общеобразовательной организации. Количество членов комиссии, при одновременном посещении помещения для приема пищи, не должно нарушать режима питания обучающихся.

Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга качества питания обучающихся могут:

задавать ответственному представителю общеобразовательной организации и представителя организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;

запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;

лично оценить органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств. При проведении дегустации использовать одноразовую посуду. Одноразовая посуда предоставляется образовательной организацией;

запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;

участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;

руководствоваться МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года.

Родители (законные представители) обучающихся должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные образовательной организацией.

Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга организации питания не должны:

проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;

отвлекать обучающихся во время приема пищи;

находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем образовательной организации;

производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27 июля 2006 года № 152-ФЗ «О персональных данных» как «персональные данные». Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии по контролю за качеством организации питания.

В ходе проведения мониторинга члены комиссии заполняют свои оценочные листы (приложение № 2 МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года),   
на основании которых члены комиссии составляют акт проверки по результату мониторинга.

По результату мониторинга организации питания члены комиссии составляют отчет с рекомендациями и предложениями (в пределах полномочий комиссии) в адрес образовательной организации, докладывают о результатах мониторинга на заседании комиссии, вносят предложения и замечания, направляют протокол заседания комиссии в Управляющий совет (при наличии), в адрес администрации образовательной организации.

4.6.9. Порядок допуска родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся в образовательные организации для проведения мониторинга качества питания.

Родителю (законному представителю) обучающегося, изъявившему желание участвовать в мониторинге питания, необходимо:

заблаговременно уведомить об этом письменно или в форме электронного обращения руководителя общеобразовательной организации;

войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать разовое/периодическое участие в составе указанной комиссии по решению Управляющего совета или совета родителей (законных представителей) обучающихся; или согласовать индивидуальное посещение помещения для приема пищи по вопросу, относящемуся к питанию своего ребенка;

в соответствии с временными методическими рекомендациями «Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», при каждом посещении в составе комиссии по контролю за организацией питания или при индивидуальном посещении соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, в соответствии с нормативными и методическими документами по борьбе с новой коронавирусной инфекцией, в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в регионе Российской Федерации в определенный период;

применять при проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещениях приема пищи санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки). Специальная одежда и средства индивидуальной защиты предоставляются образовательной организацией.

**4.7. Управление организацией питания**

**в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре**

Управление организацией питания обучающихся на уровне образовательных учреждений включает планирование деятельности, выполнение процессов деятельности, контроль и мониторинг выполнения процессов организации питания, анализ результатов выполнения процессов.

В таблице представлен перечень нормативных документов по организации питания обучающихся, которые разрабатываются в образовательной организации.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п\п | Наименование документа | Периодичность разработки, актуализация | Ответственный за разработку и выполнение |
| 1 | Положение о школьной столовой | один раз в три года, ежегодная актуализация | зав. производством |
| 2 | Положение об организации горячего питания | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание |
| 3 | Положение об организации питьевого режима | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание |
| 4 | Положение об обучающихся из социально незащищенных семей | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание |
| 5 | Положение об организации рационального питания обучающихся на платной основе | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание |
| 6 | Положение о бракеражной комиссии. | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание |
| 7 | Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание |
| 8 | Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание |
| 9 | Положение о порядке доступа в организацию общественного питания общеобразовательной организации | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание |
| 10 | Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание, зав. производством |
| 11 | Технологический паспорт пищеблока | один раз в пять года, ежегодная актуализация | зав. производством |
| 12 | Программа Производственного контроля на основе принципов ХАССП | один раз в три года, ежегодная актуализация | зав. производством |
| 13 | Примерное (цикличное) меню на две возрастные группы 7-11 лет и старше 12 лет, и два сезона осенне-зимний и весенне-летний | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание, зав. производством |
| 14 | Ежедневное меню | ежедневно | зав. производством |
| 15 | Контракт на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся (на текущий учебный год) | от одного года до трех лет | руководитель образовательной организации, ответственный за питание, зав. производством |
| 16 | Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года | ежегодно | руководитель образовательной организации, ответственный за питание, зав. производством комиссия |
| 17 | Приказ об организации питания с указанием ответственного лица | на определенный период | руководитель образовательной организации, |
| 18 | Программа мероприятий по воспитанию культуры правильного питания на основе принципов здорового питания | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание, классные руководители |
| 19 | Рабочая программа «Здоровое питание» | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание, классные руководители |
|  | **Приказы и планы, принимаемые в ОУ** |  |  |
| 20 | Приказ об организации питания обучающихся образовательного учреждения на текущий период | ежегодно | руководитель образовательной организации, |
| 21 | Приказ о создании бракеражных комиссий | ежегодно | руководитель образовательной организации, |
| 22 | Приказ об организации питьевого режима и обеспеченности экологически чистой питьевой водой (диспансеры, спенсеры, кипяченая вода). | ежегодно | руководитель образовательной организации, |
| 23 | Приказ по утверждению графика приема пищи | ежегодно | руководитель образовательной организации, |
| 24 | Приказ по организации бесплатного горячего питания (списки детей на бесплатное питания, подтверждающие документы). | ежегодно | руководитель образовательной организации, |
| 25 | Приказ об утверждении общественной комиссии по контролю за качеством питания с участием родителей | ежегодно | руководитель образовательной организации, |
| 26 | План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока и столовой | ежегодно | ответственный за питание, зав. производством |
| 27 | План проведения профилактических технологических осмотров оборудования | ежегодно | ответственный за питание, зав. производством |
| 28 | План проведения метрологических работ по поверке измерительного оборудования | ежегодно | ответственный за питание, зав. производством |
| 29 | План технологического переоснащения пищеблока столовых с учетом модели предоставления питания | на три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание, зав. производством |
| 30 | План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий) | ежегодно | ответственный за питание, зав. производством |
| 31 | Приказ о размещении на сайте образовательного учреждения необходимых материалов по организации питания\* | с ежегодной актуализацией | руководитель образовательной организации, ответственный за питание, |
|  | **Документы, подтверждающие выполнения требований к организации питания** |  |  |
| 32 | Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и др. | постоянно | ответственный за питание |
| 33 | Гигиенический журнал (сотрудники) | постоянно | зав. производством |
| 34 | Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции | постоянно | зав. производством |
| 35 | Журнал бракеража готовой пищевой продукции | постоянно | зав. производством |
| 36 | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования | постоянно | зав. производством |
| 37 | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | постоянно | зав. производством |
| 38 | Ведомость контроля за рационом питания | периодически | ответственный за питание |
| 39 | Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям | ежегодно | ответственный за питание |
| 40 | Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на выполнение поверки весо-измерительного оборудования | ежегодно | ответственный за питание |
| 41 | Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования | ежегодно | ответственный за питание |
| 42 | Договор на вывоз пищевых отходов из пищеблока | ежегодно | ответственный за питание |

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

1. Указ Президента РФ от 21 января 2020 года № 20 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации».

2. Указ Президента Российской Федерации от 5 мая 1992 года № 431 «О мерах по социальной поддержке многодетных семей».

3. Федеральный закон от 2 января 2000 года № 29-ФЗ   
(ред. от 13.07.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

4. Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ   
(ред. от 24.07.2023) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

5. Федеральный закон от 27 декабря 2002 года № 184-ФЗ   
(ред. от 02.07.2021) «О техническом регулировании».

6. Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ   
(ред. от 04.08.2023) «Об образовании в Российской Федерации».

7. Федеральный закон от 29 июня 2015 года № 162-ФЗ   
(ред. от 30.12.2020) «О стандартизации в Российской Федерации».

8. Закон РФ от 7 февраля 1992 года № 2300-1 (ред. от 04.08.2023)   
«О защите прав потребителей».

9. Федеральный закон от 5 апреля 2013 № 44-ФЗ (ред. от 04.08.2023) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

10. Технический регламент ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 года № 880) (ред. от 25.11.2022).

11. Технический регламент ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 года № 881) (ред. 14.09.2018).

12. Технический регламент ТС «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 16 августа 2011 года № 769) (ред. от 20.01.2020).

13. Технический регламент ТС «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 года № 882)   
(ред. от 28.01.2020).

14. Технический регламент ТС «Технический регламент на масложировую продукции» (ТР ТС 024/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 года № 883) (ред. от 29.03.2022).

15. Технический регламент ТС «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012) (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 года № 34).

16. Технический регламент ТС «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 67) (ред. от 15.07.2022).

17. Технический регламент ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г № 68).

18. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 года № 162).

19. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную»   
(ТР ЕАЭС 044/2017) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06. 2017 года № 45) (ред. от 05.10.2021).

20. Постановление Правительства РФ от 20 октября 2021 года № 1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации».

21. Постановление Правительства РФ от 22 ноября 2000 года № 883 «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения».

22. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 года № 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».

23. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

24. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

25. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

26. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

27. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».

28. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».

29. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

30. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

31. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

32. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

33. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание».

34. ГОСТ Р 56725-2015 «Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания».

35. ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации».

36. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».

37. ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания».

38. ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания».

39. ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим анализам».

40. ГОСТ Р 54607.3-2014 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания».

41. ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000 для индустрии питания».

42. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

43. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

44. ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции».

45. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание».

46. ГОСТ Р 57621-2017 «Услуги торговли. Продажа скоропортящихся пищевых продуктов через торговые автоматы. Требования»

47. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

48. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

49. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

50. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

51. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

52. Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

53. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации обучающихся общеобразовательных организаций».

54. Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

55. Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

56. Васюкова А.Т., Валентинова Н.И., Ливинская С.А. Организация школьного питания. Учебное пособие –Москва, 2021г, с. 286.

57. Состояние и стратегия развития системы школьного питания / Васюкова А.Т., Валентинова Н.И., Иванова В.Н. и др. Под редакцией В.Н.Ивановой –Москва, 2021г, с. 318.

58. Могильный М.П., Иванова В.Н., Шленская Т.В., Шалтумаев Т.Ш., Баласанян А.Ю. Технология и организация питания в образовательных организациях (общеобразовательные организации). Учебное пособие /Под редакцией М.П. Могильного – М.: ДеЛи плюс, 2014 - 351 с.