



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

РАСПОРЯЖЕНИЕ

21.09.2021

№ 3265

г. Омск

Об утверждении регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1 – 4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций

В целях реализации Перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях, на территории Омской области, утвержденного Губернатором Омской области, Председателем Правительства Омской области А.Л. Бурковым 19 июня 2020 года:

1. Утвердить прилагаемый региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1 – 4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций (далее – стандарт):

2. Руководителям образовательных организаций, функции и полномочия учредителя в отношении которых осуществляет Министерство образования Омской области, реализующих образовательные программы начального общего образования, обеспечить выполнение стандарта.

3. Рекомендовать органам местного самоуправления муниципальных образований Омской области при организации бесплатного горячего питания обучающихся 1 – 4 классов в муниципальных образовательных организациях руководствоваться стандартом.

4. Контроль за исполнением настоящего распоряжения возложить на заместителя Министра образования Омской области Д.М. Аверина.

Заместитель Председателя
Правительства Омской области,
Министр образования
Омской области

Т.В. Дернова

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1 – 4 классов
государственных и муниципальных образовательных организаций

1. Общие положения

1.1. Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1 – 4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций (далее соответственно – стандарт, обучающиеся, образовательные организации) устанавливает и систематизирует требования к предоставлению услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся, расположенных на территории Омской области.

1.2. Стандарт разработан в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся путем оптимизации их питания в образовательных организациях, оказания методической помощи организациям, предоставляющим услуги общественного питания в образовательных организациях, руководителям и ответственным специалистам образовательных организаций и предприятий общественного питания в сфере организации качественного и доступного горячего питания.

1.3. Основные задачи стандарта:

- 1) обеспечение безопасности, качества и доступности питания;
- 2) установление унифицированных требований к организации питания обучающихся в образовательных организациях.

1.4. Стандарт представляет собой совокупность требований к:

- 1) организации питания обучающихся в образовательных организациях;
- 2) организации общественного питания индивидуальными предпринимателями, обслуживающими обучающихся образовательных организаций;
- 3) качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации, меню и методике его формирования;
- 4) приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов;
- 5) кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала;
- 6) обеспечению контроля качества и организации питания обучающихся;
- 7) организации мониторинга горячего питания.

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

2. Организация питания обучающихся в образовательных организациях

2.1. В образовательной организации должны быть созданы условия для организации питания 100 процентов обучающихся, посещающих образовательную организацию.

2.2. Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно образовательной организацией с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся.

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

2.4. Обучающиеся образовательных организаций в зависимости от смены обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака или обеда:

1) обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраками во вторую или третью перемены;

2) обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. Не допускается замена обеда завтраками.

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

2.6. Обед должен включать 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. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

2.7. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

Для обеспечения биологической ценности в питании обучающихся рекомендуется использовать:

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

2) 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.

2.8. При разработке меню необходимо соблюдать требования, предусмотренные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СП 2.3/2.4.3590-20).

2.9. 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).

2.10. 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.

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

2.12. Допускается замена одного вида пищевой продукции блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности, предусмотренной СП 2.3/2.4.3590-20.

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

2.14. Информация о питании обучающихся, в том числе меню, доводится до родителей (законных представителей) обучающихся и обучающихся любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте образовательной организации и т.п.).

3. Требования к организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся образовательных организаций

3.1. Питание обучающихся в образовательных организациях осуществляется с учетом требований СП 2.3/2.4.3590-20.

3.2. Организациями общественного питания образовательных организаций для обслуживания обучающихся могут быть:

1) базовые организации школьного питания, которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых образовательных организаций.

В базовых организациях школьного питания, столовых образовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные

решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной кулинарной продукции с максимальным сохранением пищевой ценности и ее реализацию;

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

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

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

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

3.4. 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.

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

3.6. Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо вносить изменения в меню.

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

3.8. 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:

1) не менее двух моечных ванн (или одной двухсекционной) с обеспечением горячей и холодной воды к ним через смесители с душевыми насадками;

2) раковина для мытья рук;

3) два цельнометаллических производственных стола: один для термоконтейнеров, второй – для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.);

4) холодильник (холодильный шкаф);

5) стеллаж (шкаф) для хранения чистого кухонного разделочного инвентаря: ножей, досок, столовой посуды и приборов.

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

3.10. Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) – с использованием специальных щипцов.

3.11. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать СП 2.3/2.4.3590-20, постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее – СП 2.4.3648-20).

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

Санитарную обработку технологического оборудования и уборку помещений проводят в соответствии с СП 2.3/2.4.3590-20.

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

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

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

3.14. В рамках профилактики новой коронавирусной инфекции на пищеблоках в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 июня 2020 года № 16

«Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» в образовательных организациях должны проводиться противоэпидемические мероприятия, включающие организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению. Мытье посуды и столовых приборов осуществляется в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды.

4. Требования к качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации

4.1. Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся в образовательной организации, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, техническим регламентам, утвержденным Решениями Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 882 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», от 9 декабря 2011 года № 883 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» и Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 67 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», от 9 октября 2013 года № 68 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», и СП 2.3/2.4.3590-20.

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

4.3. Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать требованиям СП 2.3/2.4.3590-20.

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

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

4.6. Упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.

4.7. При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в образовательных организациях государственные (муниципальные) заказчики в соответствии с законодательством Российской Федерации о контрактной системе закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд устанавливают требования, которые должны включать обязательные требования к безопасности, пищевой ценности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды, а также дополнительные требования к пищевой ценности, качеству, срокам годности, таре и упаковке пищевых продуктов.

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

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

4.9. Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям СП 2.3/2.4.3590-20 и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами. Мытье и хранение столовой посуды и приборов должны осуществляться в соответствии с требованиями СП 2.3/2.4.3590-20.

4.10. Столовые образовательных организаций необходимо обеспечивать 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.

4.11. Не допускается использование деформированной столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, поврежденной эмалью, столовых приборов из алюминия, разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры, разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

5. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов

5.1. Перевозка и прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СП 2.3/2.4.3590-20.

5.2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом при условии обеспечения отдельной 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.

5.3. 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.

5.4. Приемка 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.

5.5. Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СП 2.3/2.4.3590-20.

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

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях. При наличии одной холодильной камеры, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

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

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

5.8. В целях контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале (приложение № 2 СП 2.3/2.4.3590-20).

5.9. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом организатора питания. 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 (приложение № 5 СП 2.3/2.4.3590-20).

5.10. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с формой, приведенной в СП 2.3/2.4.3590-20.

6. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала

6.1. Условия труда работников организаций питания образовательных организаций должны отвечать требованиям нормативных документов в области гигиены труда. Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с санитарными правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20.

6.2. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СП 2.3/2.4.3590-20.

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

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

7. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

7.1. Образовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество питания обучающихся.

7.2. Юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением питания обучающихся, обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

1) соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;

2) проведение производственного контроля;

3) проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие

гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

7.3. Качество готовой пищи в школьных столовых ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой, медработник и представитель администрации образовательной организации. Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале (приложение № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7.4. В столовых образовательных организаций, в которых применяется модель полного цикла организации питания, в соответствии с планировочными решениями должны приниматься меры по организации самостоятельной системы лабораторного контроля входного сырья.

7.5. Повседневный контроль за работой школьной столовой должен осуществляться при взаимодействии с родителями (законными представителями) обучающихся.

Организация родительского контроля может осуществляться родителями (законными представителями) обучающихся индивидуально, в форме анкетирования родителей (законных представителей) обучающихся и обучающихся, участия в работе общешкольной комиссии. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующий порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом образовательной организации. Результаты проверок должны отражаться в контрольном журнале. Рекомендуется использовать при организации контроля современные информационные технологии (публикация результатов контроля на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»).

7.6. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся в образовательных организациях могут быть оценены:

- 1) соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- 2) возможность дегустации блюд, их внешний вид, вкусовые качества;
- 3) санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- 4) условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- 5) наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- 6) объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- 7) наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и

безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;

8) вкусовые предпочтения обучающихся, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса обучающихся с согласия их родителей (законных представителей);

9) информирование родителей (законных представителей) обучающихся и обучающихся о здоровом питании.

8. Организация мониторинга горячего питания

8.1. Мониторинг горячего питания проводится в целях оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в образовательных организациях, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания. Мониторинг проводят учредитель образовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием и орган управления образовательной организацией.

8.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- 1) количество обучающихся в 1 – 4 классах;
- 2) количество обучающихся в первую смену в 1 – 4 классах;
- 3) количество обучающихся во вторую смену в 1 – 4 классах;
- 4) тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (догоотовочные), буфеты-раздаточные);
- 5) количество посадочных мест в обеденном зале;
- 6) наличие меню, соответствующего требованиям СанПиН;
- 7) наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- 8) объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- 9) информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;
- 10) удовлетворенность питанием обучающихся и родителей (законных представителей) обучающихся.

9. Особенности организации питания детей, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании

9.1. Каждый обучающийся имеет право на здоровое питание, в том числе с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).

9.2. Сахарный диабет.

9.2.1. В меню для обучающихся с сахарным диабетом рекомендуется включать продукты, являющиеся источниками полноценного белка, и продукты с низким гликемическим индексом.

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

9.2.2. В целях профилактики гипогликемии приемы пищи для детей с сахарным диабетом необходимо осуществлять четко по расписанию, следует учитывать, что рекомендуемый интервал между приемами пищи должен составлять не более 4 часов.

9.2.3. Для обучающихся с сахарным диабетом, приносящих продукты и готовые блюда из дома, приготовленные родителями (законными представителями), в столовой рекомендуется обеспечить условия их хранения (холодильник, шкаф) и разогрева (микроволновая печь).

9.2.4. В целях обеспечения безопасных для обучающихся с сахарным диабетом условий воспитания и обучения администрации образовательной организации совместно с родителями (законными представителями) рекомендуется решить вопросы режима питания обучающихся, порядка контроля уровня сахара в крови и введения инсулина, проинформировать классного руководителя, учителя физической культуры, работников столовой о наличии у ребенка сахарного диабета, проинструктировать о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

9.3. Целиакия.

9.3.1. При составлении меню рекомендуется учитывать высокое содержание глютена в некоторых продуктах питания, в список запрещенных к включению в меню продуктов попадают все продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, ячмень и овес, а также продукты промышленного изготовления, содержащие скрытый глютен.

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

9.3.2. Рекомендуется проводить инструктаж работников столовой об особенностях организации питания обучающихся с целиакией, а также включить эти вопросы в программу аттестации работников столовой по итогам гигиенического обучения, проводимого в ежегодном режиме.

9.3.3. Режим питания обучающихся с целиакией не имеет каких-либо особенностей и соответствует основному режиму питания, принятому в образовательной организации.

9.3.4. Во избежание попадания примесей глютена в пищу обучающихся в образовательной организации рекомендуется выделить отдельное помещение для хранения продуктов и приготовления блюд, оборудованное технологическими столами, разделочным инвентарем и моечной ванной, кухонной и столовой посудой, столовая посуда должна отличаться цветом или рисунком.

9.3.5. В целях обеспечения безопасных для обучающихся с целиакией условий питания администрации образовательной организации совместно с родителями (законными представителями) обучающихся рекомендуется проработать вопросы режима и порядка питания ребенка, проинформировать классного руководителя, работников столовой о наличии у обучающихся целиакии, проинструктировать о мерах профилактики обострений.

9.4. Муковисцидоз (кистозный фиброз поджелудочной железы).

9.4.1. Основным принципом в организации питания обучающихся с муковисцидозом – увеличение энергетической ценности рациона питания за счет увеличения потребления белка в 1,5 раза по сравнению с возрастной нормой и доведения жировых компонентов питания до 40 – 50 процентов от общей энергетической емкости рациона. Для обучающихся с муковисцидозом рекомендуется увеличивать энергетическую ценность суточного рациона питания в возрастной группе 6 – 11 лет – на 600 ккал/сутки.

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

9.4.3. В пищу рекомендуется включать блюда, содержащие белки животного происхождения, жиры, сложные углеводы, в меньшей степени – простые углеводы.

9.4.4. Рекомендаций по особенностям технологии приготовления блюд для детей с муковисцидозом нет. В целях обеспечения оптимальных для ребенка с муковисцидозом условий питания администрации образовательной организации совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы режима и порядка питания ребенка, проинформировать классного руководителя (воспитателя), работников столовой о наличии у обучающихся муковисцидоза.

9.5. Фенилкетонурия.

9.5.1. Патогенетическим методом профилактики обострений фенилкетонурии является диетотерапия с заменой высокобелковых натуральных продуктов на специализированные смеси, не содержащие фенилаланина, и соблюдение диеты с пониженным количеством белка.

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

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

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

9.5.5. В целях обеспечения безопасного и здорового питания,

обучающихся с фенилкетонурией администрации образовательной организации совместно с родителями (законными представителями) обучающихся рекомендуется проработать вопросы порядка питания обучающихся, проинформировать классного руководителя, работников столовой о наличии у обучающихся фенилкетонурии.

9.6. Пищевая аллергия и/или патологические реакции на пищу.

9.6.1. Необходимость в индивидуализации питания требуется для обучающихся с пищевой аллергией или патологическими (побочными) реакциями на пищу. Основные клинические симптомы пищевой аллергии характеризуются кожной сыпью, респираторными жалобами (одышкой, кашлем, удушьем), а также нарушением потоотделения, отеком слизистой оболочки носа, температурной неустойчивостью, изменениями нервной системы и др., возникающими при контакте с пищевым аллергеном.

9.6.2. К продуктам, наиболее часто вызывающим аллергические реакции, относятся коровье молоко, куриное яйцо, соя, арахис, орехи, пшеница, морепродукты и рыба.

В питании данной группы обучающихся должны быть исключены продукты, провоцирующие у них аллергическую реакцию, и заменены на иные продукты, обеспечивающие физиологическую полноценность замен.

9.6.3 В целях обеспечения безопасного и здорового питания обучающихся с пищевой аллергией администрации образовательной организации совместно с родителями (законными представителями) обучающихся рекомендуется проработать вопросы организации питания обучающихся, проинформировать классного руководителя, работников столовой о наличии у обучающихся пищевой аллергии.

9.7. Алгоритм организации индивидуального питания в образовательной организации.

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

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

Руководителю образовательной организации рекомендуется проинформировать классного руководителя и работников столовой о наличии в классе детей с заболеваниями (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия), особенностях организации их питания, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. Об

обучающихся с сахарным диабетом рекомендуется дополнительно проинформировать учителя физической культуры, проинструктировать его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

Для обучающихся с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у обучающихся патологии.

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

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

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

10. Методика обоснования стоимости организации питания

10.1. При определении стоимости организации питания для обучающихся 1 – 4 классов учитываются:

1) цикличное меню, разработанное с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона;

2) среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет, указанные в СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

3) среднерыночные цены на продовольственные товары по Омской области;

4) предельный размер наценок на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах, установленный приказом Региональной энергетической комиссии Омской области от 9 июня 2011 года № 104/28 «Об установлении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях» (в городских и муниципальных образовательных организациях, расположенных на территории Омской области, в которых питание обучающихся организовано посредством привлечения обслуживающих организаций).

10.2. Методика определения стоимости питания обучающихся 1 – 4 классов общеобразовательных организаций, осуществляющих организацию питания с привлечением специальных организаций (далее в настоящем пункте – стоимость питания):

Стоимость питания определяется по формуле:

$СП = СН + ПРН$, где:

СП – стоимость питания;

СН – стоимость сырьевого набора, определяемая по формуле:

$СН = СЦ \times НПП$, где:

СЦ – среднерыночные цены;

НПП – среднесуточный набор пищевой продукции;

ПРН – предельный размер наценок.

10.3. Методика определения стоимости питания обучающихся 1 – 4 классов общеобразовательных организаций, осуществляющих организацию питания самостоятельно (далее в настоящем пункте – стоимость питания):

Стоимость питания определяется по формуле:

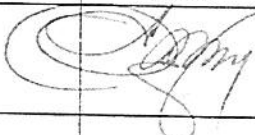





$СП = СЦ \times НПП$, где:


СП – стоимость питания;

СЦ – среднерыночные цены;

НПП – среднесуточный набор пищевой продукции.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
 проекта распоряжения Министерства образования Омской области

Должность, инициалы и фамилия согласовавшего проект	Заключение по проекту	Личная подпись, дата
Заместитель Министра образования Омской области Д.М. Аверин	согласен	
Начальник отдела инфраструктурного развития, ресурсного обеспечения и имущественного комплекса административного департамента Министерства образования Омской области О.А. Мирошниченко	согласен	
Руководитель административного департамента Министерства образования Омской области Е.В. Васюхичева	согласен	
Начальник правового управления департамента правового развития, проектного управления, информационно-аналитической работы, государственной службы и кадров Министерства образования Омской области Е.Н. Ушакова	согласен	
Заместитель руководителя департамента правового развития, проектного управления, информационно-аналитической работы, государственной службы и кадров Министерства образования Омской области А.В. Эглит	согласен	
Руководитель департамента правового развития, проектного управления, информационно-аналитической работы, государственной службы и кадров Министерства образования Омской области Н.Ю. Сергеев		
Должностное лицо, в основные служебные обязанности которого входит проведение правовой экспертизы правовых актов и проектов правовых актов, подготовка и редактирование проектов правовых актов в качестве юриста или исполнителя, ответственное за подготовку и рассмотрение проектов правовых актов А.М. Камитов	согласен	

Исполнитель Ведущий юрист (должность)  (подпись) А.В. Щиринова (И.О. Фамилия)