

УТВЕРЖДЁН
постановлением Правительства
Республики Северная Осетия-Алания
от 28 августа 2020 г. № 285

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся
1-4 классов государственных и муниципальных образовательных
организаций в Республике Северная Осетия-Алания

I. Общие положения

1.1. Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций в Республике Северная Осетия-Алания (далее по тексту – Стандарт) определяет единый порядок организации горячего питания обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций и является основным документом, регламентирующим современную систему организации горячего питания в образовательных организациях.

1.2. Основная цель Стандарта – сохранение и укрепление здоровья обучающихся посредством организации правильного горячего питания.

1.3. Основные задачи Стандарта:

обеспечение безопасности, качества и доступности горячего питания для обучающихся 1-4 классов;

установление унифицированных требований к организации питания обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций.

1.4. Стандарт представляет собой совокупность требований к:

безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации;

технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания в образовательных организациях;

экономическим условиям организации питания в образовательных организациях;

результатам применения данного Стандарта в образовательных организациях.

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 организаций.

II. Требования к составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации

2.1. Требования к безопасности и качеству питания

Все продукты и блюда, используемые в питании обучающихся и воспитанников в образовательной организации, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.2. Требования к безопасности используемой посуды

Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СанПиН 2.3.6.1079-01, утвержденным Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 года (далее – СанПиН 2.3.6.1079-01), Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования СанПиН 2.4.5.2409-08, утверждённым постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08), и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами, содержащимися в разделе 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому

надзору (контролю), утвержденных решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

Требования к мытью и хранению столовой посуды и приборов изложены в СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.3. Требования к ассортименту продуктов, перечни разрешенных и не разрешенных продуктов для организации питания обучающихся и воспитанников

Ассортимент основных пищевых продуктов, рекомендуемых для использования в питании детей в образовательных организациях, приведён в СанПиН 2.4.5.2409-08.

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания, представлен в СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.4. Требования к среднесуточным наборам продуктов (рационам) для разных возрастных групп обучающихся, воспитанников с учетом региональных особенностей и специфики образовательного процесса

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков для обучающихся образовательных организаций, предусматривающие формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени, представлены в СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню установлены для образовательных организаций СанПиН 2.4.5.2409-08.

Состав и структура рационов питания в образовательной организации определяются единым меню, разработанным на основании санитарно-эпидемиологических требований учредителем образовательной организации и согласованным с территориальным органом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Единое меню используется образовательной организацией при составлении примерного меню.

Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности изложены в СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.6. Требования к организации питьевого режима

Организация питьевого режима в образовательных организациях осуществляется с соблюдением требований СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.7. Требования к организации основного и дополнительного питания

Организация основного и дополнительного питания в образовательных организациях осуществляется с соблюдением требований СанПиН 2.4.5.2409-08.

При организации питания применяются Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, утверждённые Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 года.

III. Требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для образовательных организаций

3.1. Требования к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды

В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных организаций в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно положениям законодательства в сфере защиты прав потребителей, 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.

Остаточный срок годности продукта на момент поставки должен составлять не менее 80 процентов от установленного.

При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в образовательных организациях в соответствии с законодательством о размещении заказов для государственных и муниципальных нужд устанавливаются требования, которые должны включать обязательные требования к безопасности, пищевой ценности, срокам годности и качеству сырья и готовых продуктов питания, а также дополнительные требования к безопасности тары и упаковки.

При упаковке продуктов детского питания используются материалы, соответствующие требованиям раздела 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

Требования к информации, нанесенной на этикетку продуктов детского питания, устанавливаются в соответствии с Законом Российской Федерации от 7 февраля 1992 года № 2300-1 «О защите прав потребителей» и технических регламентов.

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

Питание обучающихся в образовательных организациях обеспечивают организации общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, и их реализации.

Организациями общественного питания для обслуживания обучающихся могут быть:

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

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

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

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

Хозяйственные и подсобные помещения могут размещаться в подвальных и цокольных этажах при условии обеспечения их гидроизоляцией, соблюдения гигиенических требований по содержанию помещений, предъявляемых к организациям общественного питания в соответствии с СП 2.3.6.1079-01.

Сбор твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны следует организовывать в соответствии с СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08.

Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудуют в соответствии с СП 2.3.6.1079-01.

Для искусственного освещения применяют светильники в соответствии с требованиями, изложенными в СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных организаций должен осуществляться при наличии документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов.

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, в порядке, определяемом в государственном (муниципальном) контракте (договоре).

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

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 в соответствии с формой, приведенной в СанПиН 2.4.5.2409-08.

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 СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.4. Требования к оснащённости технологическим оборудованием и инвентарем, требования к оборудованию, инвентарю

Оборудование должно соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08 и СП 2.3.6.1079-01 и выполнено из материалов, соответствующих гигиеническим требованиям, изложенным в разделе 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений изложен в СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

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

Санитарно-бытовое обеспечение работников организаций общественного питания осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами СП 2.3.6.1079-01.

В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный осмотр (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 года № 302н.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок (приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 марта 2014 года № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»).

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

IV. Экономические и правовые аспекты организации питания в образовательных организациях

4.1. Требования к нормативам, способам и формам финансирования питания обучающихся и воспитанников за счет родительских средств, а также за счёт средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников

Финансирование питания обучающихся (воспитанников) в образовательных организациях может осуществляться за счет средств бюджетов различных уровней и родительских средств.

Органами государственной власти Республики Северная Осетия-Алания, органами местного самоуправления устанавливаются категории обучающихся (воспитанников), на питание которых предоставляются субсидии из средств соответствующих бюджетов на финансирование отдельных видов расходов по организации питания.

Софинансирование расходов на организацию льготного питания в образовательных учреждениях может осуществляться из внебюджетных источников, в том числе некоммерческими специализированными фондами оказания содействия здоровому питанию населения.

4.2. К критериям, согласно которым рекомендуется строить систему выбора организатора (поставщика) питания в образовательной организации до оформления контракта (договора), относятся:

качество продукции (способность поставщика обеспечить товары и услуги в соответствии со спецификациями);

надежность поставщика (честность, отзывчивость, обязательность, заинтересованность в ведении бизнеса, финансовая стабильность, репутация в своей сфере, соблюдение ранее установленных объемов поставки и сроков поставки и т.д.);

цена (в цене должны учитываться все затраты на закупку конкретного материального ресурса, то есть транспортировку, административные расходы, риск изменения курсов валют, таможенные пошлины и т.д.);

качество обслуживания (оценка по данному критерию требует сбора информации у достаточно широкого круга лиц из сторонних источников. Необходимо учитывать мнения о качестве технической помощи поставщика, скорости его реакции на изменяющиеся требования и условия поставок, квалификации обслуживающего персонала и т.д.);

условия платежа и возможность внеплановых поставок (поставщики, гарантирующие возможность получения внеплановых поставок, позволяют избежать многих проблем снабжения).

V. Требования к результатам применения Стандарта в образовательных учреждениях

5.1. Требования к организации и содержанию контроля за реализацией Стандарта

Контроль работы подразделений организаций общественного питания относится к компетенции образовательного учреждения, на территории которого они осуществляют свою деятельность.

Руководитель образовательной организации является лицом, ответственным за организацию и качество питания, а также за полноту охвата обучающихся питанием.

Общественный (родительский) контроль за качеством организации питания обучающихся организуется в образовательной организации в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утверждёнными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 года.

Качество организации питания обучающихся, результаты общественного (родительского) контроля учитываются учредителем образовательной организации при оценке деятельности руководителя образовательной организации, в том числе при принятии кадровых решений.

5.2. Примерные критерии для оценки качества организации питания в образовательной организации

Оценка качества организации питания в образовательной организации может осуществляться по следующим критериям:

органолептическая оценка готовых блюд – определение качества продукции при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние);

условия приготовления готовых блюд – соответствие условий для приготовления пищи установленным требованиям (чистота, порядок, уровень оснащённости и т.д.);

условия хранения пищевых продуктов – соответствие условий для хранения пищевых продуктов установленным требованиям (чистота, порядок, уровень оснащённости, температурный режим, учёт и т.д.);

условия для приёма пищи – соответствие условий для приёма пищи обучающимися установленным требованиям (чистота, порядок, уровень оснащённости, температурный режим, уровень освещённости и т.д.);

меню образовательной организации – соответствие меню образовательной организации единому меню, включение в него дополнительных кулинарных изделий, выполнение требования о ежедневном размещении в обеденном зале утвержденного руководителем образовательной организации дневного меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;

качество обслуживания обучающихся – отсутствие очередей, удобный режим работы столовой, вежливость и доброжелательность персонала столовой, его готовность оперативно и бесконфликтно решать возникающие проблемы;

полнота охвата обучающихся питанием, в том числе бесплатным;

отсутствие жалоб обучающихся, их родителей (законных представителей) на качество организации питания;

отсутствие предписаний и замечаний уполномоченных органов контроля (надзора) на качество организации питания.

5.3. Требования к охвату питанием

В образовательном учреждении должны быть созданы условия для организации питания 100 процентов нуждающихся в нем обучающихся, воспитанников в соответствии с настоящим Стандартом.
