



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ,
НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ**

ПРИКАЗ

г. Чита

28 сентября 2020 года

№ 936

Об утверждении рекомендаций по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях Забайкальского края

С целью организации работы по обеспечению бесплатным горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях Забайкальского края в 2020 году, учитывая распоряжение Правительства Российской Федерации от 12 августа 2020 года № 2072-р, во исполнение распоряжения Правительства Забайкальского края от 10 июля 2020 года № 201-р, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Утвердить рекомендации по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях Забайкальского края (приложение № 1)

2. Утвердить форму паспорта пищеблока образовательной организации.

3. Рекомендовать руководителям органов местного самоуправления, осуществляющих управление в сфере образования, руководителям государственных образовательных организаций:

3.1. обеспечить выполнение рекомендаций, указанных в пункте 1 настоящего приказа;

3.2. обеспечить заполнение паспортов пищеблоков образовательных организаций в срок до 15 октября 2020 года.

4. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя министра, начальника Управления общего образования и воспитания Н.М.Шибанову.

И.о. министра



Н.Н.Бянкина

Рекомендации
по организации бесплатного горячего питания обучающихся,
получающих начальное общее образование в государственных и
муниципальных образовательных организациях Забайкальского края

1. Общие положения

1.1. В соответствии с Перечнем поручений от 24 января 2020 г. № Пр - 113 по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15.01.2020 о реализации мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, Федеральным законом от 01 марта 2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», в Забайкальском крае распоряжением Правительства Забайкальского края от 10 июля 2020 года № 201-р утвержден Перечень мероприятий («дорожная карта») по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях на территории Забайкальского края, обеспечивающих охват 100 % от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях.

1.2. Рекомендации по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях на территории Забайкальского края (далее – Рекомендации, обучающиеся 1-4 классов) разработаны с целью реализации на территории Забайкальского края единой государственной политики при организации здорового горячего питания обучающихся 1-4 классов, с учетом СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», методических рекомендаций МР2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 18 мая 2020 года.

Рекомендации вступают в силу с 1 сентября 2020 года и распространяются на образовательные организации Забайкальского края.

Контроль за выполнением рекомендаций осуществляется руководителями органов местного самоуправления, осуществляющих управление в сфере образования совместно с администрациями

муниципальных и государственных образовательных организаций Забайкальского края.

2. Принципы организации здорового питания

2.1. Федеральным законом от 01 марта 2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов» установлено определение «здорового питания», что важно для формирования здоровой нации и увеличения продолжительности активного долголетия.

Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включают в себя:

- 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 (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);
- 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 и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.

Здоровое питание предусматривает профилактику патологических пищевых привычек: избыточный по калорийности ужин, чрезмерное потребление соли и сахара, легких углеводов, предпочтение

продукции с высоким содержанием сахара (кондитерские изделия, сладкие выпечка и напитки), жира (колбасные изделия и сосиски, бутерброды), продолжительные перерывы между основными приемами пищи.

Здоровое питание направлено на снижение рисков формирования патологии желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, снижение риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и избыточной массы тела

2.2. Режим питания детей.

Здоровое питание предусматривает первый приём пищи ребёнком дома с учётом режима дня и организации образовательного процесса.

Интервалы между основными приёмами пищи (завтрак, обед и ужин) должны составлять не более 3.5 - 4 часов.

Между основными и промежуточными приёмами пищи: (второй дополнительный завтрак, полдник, второй ужин)- интервал не менее 1,5 часов.

В соответствии с режимом функционирования образовательной организации количество приёмов пищи определяется самостоятельно образовательной организацией: один прием пищи в зависимости от режима обучения (смены).

Для приёма пищи в расписании занятий предусматривается достаточное время - не менее 20 минут.

В случае, если для организации питания предусматривается использование столовой, находящейся за пределами общеобразовательной организации, продолжительность перемен рекомендуется увеличивать на период времени нахождения ребенка в пути.

2.3. Организация питания в условиях соблюдения санитарно-эпидемиологических требований в целях профилактики распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

Организация работы образовательных организаций в связи с эпидемиологической ситуацией осуществляется с учетом санитарно-эпидемиологических требований 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) (постановление 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 условиях распространения COVID-19 санитарные правила применяются в дополнение к обязательным требованиям, установленным для организаций государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами.

При организации питания в целях соблюдения социального дистанцирования и минимизации контактов обучающихся рекомендуется

установить логистику передвижения групп обучающихся при посещении школьной столовой, сократить количество обучающихся, одновременно находящихся в столовой, минимизировать либо исключить одновременное нахождение в столовой обучающихся разных классов.

Вход в столовую учащихся разных классов рекомендуется организовать по отдельному графику с учетом разного начала перемен либо посещение столовой не зависимо от перемен.

Создать условия для соблюдения детьми и персоналом личной гигиены (наличие мыла, бумажных полотенец), предусмотреть наличие мест для обработки рук кожным антисептиком.

Предусмотреть наличие в полном объеме от потребности исправных: рециркуляторов для обработки помещений пищеблока и столовой; дезинфицирующих средств; средств личной гигиены; средств защиты для персонала пищеблока (перчатки, халаты, маски).

Рекомендуется обеспечить плановое проведение дезинфекционных мероприятий, влажной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств в отсутствие детей в помещениях столовой после каждого приема пищи; обеззараживания многоразовой посуды после каждого приема пищи (в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующего средства по режиму на вирусы и соблюдением правил проведения, времени экспозиции); обеззараживания санитарно-технического оборудования после каждой перемены в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующего средства по режиму на вирусы.

2.3 Формирование у детей 1-4 классов культуры правильного питания.

Образовательная организация обучающимся разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены.

В образовательной организации необходимо создать благоприятные условия для приёма пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность.

2.4. Энергетическая ценность рациона питания должна удовлетворять энергозатратам ребёнка, биологическая ценность – физиологическим потребностям. Питание детей должно быть сбалансированным и разнообразным.

2.5. В образовательной организации рекомендуется организовывать работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

2.5. Во время организации внеклассной работы педагогическому коллективу рекомендуется организовать проведение занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

2.6. Наглядными формами прививания навыков здорового питания

могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, буфете, в «уголке здоровья» и тому подобное.

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

2.8. Администрации образовательной организации необходимо обеспечить информационное сопровождение мероприятий по организации обеспечения горячим питанием обучающихся 1-4 классов и проведения информационно-просветительских мероприятий, направленных на формирование культуры здорового питания школьников и их родителей.

2.9. Обеспечить размещение на сайтах образовательных организаций, органов местного самоуправления, осуществляющих управление в сфере образования, региональных/муниципальных СМИ информации об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях.

3. Особенности организации питания детей, имеющих ограничения в питании

(раздел подготовлен с учетом методических рекомендаций МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в общеобразовательных и оздоровительных организациях), утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 18 мая 2020 года) (далее - МР 2.4.0162-19)

3.1. При разработке режима питания детей, имеющих ограничения в питании, следует учитывать рекомендации и назначения врачей по конкретному заболеванию, в том числе рекомендуемые интервалы между приемами пищи.

3.2. Режим питания детей с сахарным диабетом может соответствовать режиму питания остальных учеников (завтрак, обед, полдник и ужин). В случаях, когда профиль действия инсулина диктует необходимость введения в режим питания ребенка с сахарным диабетом дополнительных перекусов, определяется порядок организации и время их проведения в соответствии с назначениями врача.

3.3. Для детей 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).

3.4. Администрации организации совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы режима питания ребенка, порядка контроля уровня сахара в крови и введения инсулина; проинформировать классного руководителя (воспитателя), учителя физической культуры

(инструктора по физической культуре), работников столовой о наличии у ребенка сахарного диабета; проинструктировать о симптомах гипогликемии, мерах оказания первой помощи и профилактики.

3.5. При организации питания детей, страдающих целиакией (хроническая генетически детерминированная аутоиммунная энтеропатия, характеризующаяся нарушением усвоения белкового компонента пищевых злаков – глютена) рекомендуется учитывать содержание глютена в пищевых продуктах. В меню не включать продукты промышленного изготовления, содержащие скрытый глютен. Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков с целиакией представлен в приложении 1 МР 2.4.0162-19.

3.6. При отсутствии в организации возможности оборудования отдельного помещения на пищеблоке, питание детей с целиакией организуется из продуктов, блюд, а также посуды, принесенных ребенком из дома.

3.7. Для детей с муковисцидозом (муковисцидоз (кистофиброз поджелудочной железы) рекомендуется увеличивать энергетическую ценность суточного рациона питания в возрастной группе 6 - 11 лет - на 600 ккал/сутки, старше 12 лет - на 800 ккал/сутки. Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с муковисцидозом представлены в приложении 4 МР 2.4.0162-19.

3.8. В режиме питания детей с муковисцидозом рекомендуется ввести дополнительные приемы пищи в соответствии с рекомендациями врача.

3.9. При организации питания детей фенилкетонурией, наследственным нарушением аминокислотного обмена, необходим индивидуальный подход и совместная работа с родителями ребенка, т.к. дети имеют разные вкусовые предпочтения. Методом профилактики обострений фенилкетонурии является диетотерапия с заменой высокобелковых натуральных продуктов (мясо, рыба, творог) на специализированные смеси, не содержащие фенилаланин. Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков с фенилкетонурией представлен в приложении 1. МР 2.4.0162-19.

3.10. Необходимость в индивидуализации питания требуется для детей 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. В питании данной группы детей должны быть исключены продукты, провоцирующие у них аллергическую реакцию и заменены на иные продукты, обеспечивающие физиологическую полноценность замен (по согласованию с врачом).

3.11. С целью обеспечения безопасного и здорового питания детей с пищевыми особенностями, администрации организации совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы организации питания

ребенка, проинформировать классного руководителя (воспитателя), работников столовой о наличии у ребенка пищевых ограничений и назначений врача.

4. Требования к индивидуальным предпринимателям и юридическим лицам, оказывающим услуги в сфере питания в образовательных организациях

4.1. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов, материалов и изделий, розничной торговлей пищевыми продуктами и оказанием услуг в сфере общественного питания, обязаны предоставлять представителям образовательных организаций или потребителям (обучающимся, родителям (законным представителям), а также органам государственного надзора в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий в соответствии с их компетенцией полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.2. Юридические лица и индивидуальные предприниматели обязаны соблюдать требования, установленные в соответствии с законодательством Российской Федерации при обращении с пищевыми продуктами, материалами и изделиями при оказании услуг в сфере общественного питания.

4.3. Сырье и готовые продукты питания, используемые в производстве продуктов детского питания, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к товарам.

Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, предлагаемых к поставке, должны соответствовать действующим национальным стандартам на пищевые продукты, поставляемые для организации питания в образовательных учреждениях.

4.4. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, в соответствии с требованиями СанПин 2.4.5.2409-08.

Рекомендуемый остаточный срок годности скоропортящихся продуктов на момент поставки – не менее 80% от установленного, иные продукты питания целесообразно принимать с достаточным сроком годности для исполнения условий государственного (муниципального) контракта (договора).

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

5. Обеспечение контроля качества за организацией питания обучающихся 1-4 классов

5.1. Образовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество предоставляемого горячего питания обучающимся 1-4 классов.

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 и предметами производственного окружения.

5.2. 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, основанного на принципах системы ХАССП (от англ. Hazard Analysis and Critical Control Points — анализ опасностей и критические контрольные точки) для управления безопасностью пищевых продуктов, также ведение ветеринарных сопроводительных документов на продукцию в системе «Меркурий»;
- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объёмом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (в соответствии с приложением 5 Рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, утверждённых Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020).

6. Особенности закупки услуг по обеспечению питанием обучающихся 1-4 классов

6.1. При подготовке и проведении закупки по обеспечению питанием обучающихся 1-4 классов (закупка продуктов и (или) услуг по организации питания обучающихся) образовательной организацией (ответственным лицом) при подготовке технического задания определяются виды и количественные объёмы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта согласно приложению 6 Рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020.

6.2. При подготовке технического задания на проведение закупки по обеспечению питанием обучающихся 1-4 классов необходимо вносить такие

характеристики, как калибровка фруктов (определение среднего веса например: яблока 100-120 гр. мандарина - 60-70 гр. и др.); кроме того, обязательными условиями является соответствие продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.

7. Организация мониторинга горячего питания

7.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в образовательных организациях, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания.

Мониторинг проводят администрация и коллегиальный орган управления образовательной организацией, учредитель образовательной организации. Периодичность и сроки проведения мониторинга устанавливаются учредителем образовательной организации совместно с родительской общественностью и администрацией образовательной организации,

7.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся в 1-4 классах всего;
- количество обучающихся в первую смену 1-4 классов,
- количество обучающихся во вторую смену 1-4 классов,
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (догоотовочные), буфеты-раздаточные);
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню положениям в СанПиН 2.4.5.2409-08 и рекомендаций МР 2.4.0179-20;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями СанПиН 2.4.5.2409-08 и рекомендациями МР 2.4.0179-20;
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных (договорных) обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов (качестве оказании услуг);
- удовлетворенность питанием обучающихся и их родителей.

8. Родительский контроль за организацией питания детей 1-4 классов в образовательных организациях

(раздел подготовлен с учетом методических рекомендаций МР 2.4.0118-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 18 мая 2020 года)

8.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания образовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приёма пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом образовательной организации.

8.2. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и тому подобное;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объём и вид пищевых отходов после приёма пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

8.3. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей при участии в работе общешкольной комиссии.

Итоги проверок обсуждаются на заседаниях коллегиальных органов управления образовательной организации и общих родительских собраниях и фиксируются в протоколах, которые могут быть направлены в адрес администрации образовательной организации, её учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора) с целью содействия в решении обсуждаемых вопросов.

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

9.1. Закупка продуктов (услуга по организации питания) осуществляются в соответствии с договором поставки (оказания услуг) с организацией - исполнителем.

9.2. Работодатель обеспечивает всех сотрудников специальной столовой форменной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), возможно использование специальной санитарной одежды с логотипом организации, оказывающей услуги по

организации питания, что позволяет обеспечить повышение организованности, повышение ответственности сотрудников, престижности профессии, фирменного имиджа.

Форменная одежда должна быть выдержана в едином стиле и цветовой гамме, подходить по размеру, содержаться в чистоте и должна быть аккуратно выглажена, постоянно носится в рабочее время. Форменная одежда выдается в количестве не менее двух комплектов на каждого сотрудника.

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

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

9.4. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в порядке установленном приказами Министерства здравоохранения Российской Федерации. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно. Рекомендуется обеспечивать периодическое повышение квалификации работников пищеблока.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

Допуск персонала к работе производится в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

Столовая должна быть обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

ПАСПОРТ

Пищеблока М(Б/К)ОУ средняя общеобразовательная школы № ___ МР (ГО) _____
 (при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес _____
 Телефон _____
 Проектная мощность школы _____ чел. в _____ (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся _____ чел.

1. В общеобразовательной организации имеются:

| № п/п | Тип пищеблока | Да/нет | Проектная мощность (из расчета обучающихся) |
|-------|--|--------|---|
| 1 | Столовая, работающая на сырье | | |
| 2 | Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах) | | |
| 3 | Буфет-раздаточная | | |
| 4 | Буфет | | |
| 5 | Помещение для приема пищи | | |
| 6 | Отсутствует все вышеперечисленное | | |

2. Инженерное обеспечение пищеблока

| 2.1. Водоснабжение (да/нет) | |
|--|--|
| централизованное | |
| собственная скважина учреждения | |
| в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность | |
| вода привозная | |
| 2.2. Горячее водоснабжение (да/нет) | |
| централизованное | |
| собственная котельная | |
| водонагреватель | |
| наличие резервного горячего водоснабжения | |
| 2.3. Отопление (да/нет) | |
| централизованное | |
| собственная котельная и пр. | |

| 2.4. Водоотведение (да/нет) | |
|-------------------------------|--|
| централизованное | |
| выгреб | |
| локальные очистные сооружения | |
| прочие | |
| 2.5. Вентиляция (да/нет) | |
| естественная | |
| механическая | |

3. Для перевозки продуктов питания используется:

| № п/п | Транспорт | (да/нет) |
|-------|---|----------|
| 1 | Специализированный транспорт школы | |
| 2 | Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу | |
| 3 | Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов | |
| 4 | Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу | |
| 5 | Специализированный транспорт отсутствует | |
| 6 | Иной вид подвоза (указать) | |

4. Характеристика пищеблока

| Набор помещений | Площадь, м ² | Наименование оборудования (дополнить при необходимости) | Кол-во шт. | Дата выпуска, год | Дата подключения (начала функционирования), год | Изношенность оборудования, ¹ % | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ² | |
|------------------|-------------------------|---|------------|-------------------|---|---|---|-------------|
| | | | | | | | наименование | кол-во штук |
| Обеденный зал | | Столы обеденные | | | | | | |
| | | Стулья | | | | | | |
| | | Раковины для мытья рук | | | | | | |
| Раздаточная зона | | Электрополотенца | | | | | | |
| | | Мармит 1-х блюдец Мармит 2-х блюдец | | | | | | |

¹ В соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 1 января 2002 г. № 1 (ред. от 27.12.2019) «О Классификации основных средств, включаемых в амортизационные группы»

² СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

| Набор помещений | Площадь, м ² | Наименование оборудования (дополнить при необходимости) | Кол-во шт. | Дата выпуска, год | Дата подключения (начала функционирования), год | Изношенность оборудования ¹ , % | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ² | |
|-----------------|-------------------------|---|------------|-------------------|---|--|---|-------------|
| | | | | | | | наименование | кол-во штук |
| Горячий цех | | Мармит 3-х блюнд | | | | | | |
| | | Холодильный прилавок (витрина, секция) | | | | | | |
| | | Прилавок нейтральный | | | | | | |
| | | Прилавок для столовых приборов | | | | | | |
| | | Другое | | | | | | |
| | | Плита электрическая 4-х конф. | | | | | | |
| | | Жарочный (духовой) шкаф | | | | | | |
| | | Котел пищеварочный | | | | | | |
| | | Электрическая сковорода | | | | | | |
| | | Зонт вентиляционный | | | | | | |
| | | Пароконвектомат | | | | | | |
| | | Столы производственные | | | | | | |
| | | Моечная ванна 1-о или 2-х секционная | | | | | | |
| | | Универсальный механический привод для готовой продукции или | | | | | | |

| Набор помещений | Площадь, м ² | Наименование оборудования (дополнить при необходимости) | Кол-во шт. | Дата выпуска, год | Дата подключения (начала функционирования), год | Изношенность оборудования, % | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ² | |
|-----------------|-------------------------|---|------------|-------------------|---|------------------------------|---|-------------|
| | | | | | | | наименование | кол-во штук |
| Договочный цех | | Весы электронные | | | | | | |
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный | | | | | | |
| | | Универсальный механический привод или овощерезательная машина | | | | | | |
| | | Бактерицидная установка | | | | | | |
| | | Мочная ванна | | | | | | |
| | | Весы электронные | | | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | | | | | | |
| | | Стол производственный | | | | | | |
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный | | | | | | |
| | | Шкаф холодильный низкотемпературный | | | | | | |
| | | Мочная ванна | | | | | | |
| | | овощерезательная машина с прочной | | | | | | |

| Набор помещений | Площадь, м ² | Наименование оборудования (дополнить при необходимости) | Кол-во шт. | Дата выпуска, год | Дата подключения (начала функционирования), год | Изношенность оборудования, % | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ² | |
|------------------------------|-------------------------|---|------------|-------------------|---|------------------------------|---|-------------|
| | | | | | | | наименование | кол-во штук |
| Муочной цех | | насадкой и мясорубка для готовой продукции | | | | | | |
| | | овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции | | | | | | |
| | | Весы электронные | | | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | | | | | | |
| | | Стол производственный | | | | | | |
| | | Тестомесильная машина | | | | | | |
| | | Пекарский шкаф | | | | | | |
| | | Стеллаж кухонный | | | | | | |
| | | Моечная ванна | | | | | | |
| | | Весы электронные | | | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | | | | | | |
| | | Моечная ванна 3-х секционная | | | | | | |
| | | или Моечная ванна 1-0 секционная и 2 емкости | | | | | | |
| | | Стол производственный | | | | | | |
| Шкаф холодильный | | | | | | | | |
| Овоскоп | | | | | | | | |
| Раковина для | | | | | | | | |
| Помещение для обработки яйца | нет | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

| Набор помещений | Площадь, м ² | Наименование оборудования (дополнить при необходимости) | Кол-во шт. | Дата выпуска, год | Дата подключения (начала функционирования), год | Изношенность оборудования, % | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ² | |
|-----------------|-------------------------|---|------------|-------------------|---|------------------------------|---|-------------|
| | | | | | | | наименование | кол-во штук |
| Мясо-рыбный цех | | мытья рук | | | | | | |
| | | Стол производственный | | | | | | |
| | | Моечная ванна 3-х секц. | | | | | | |
| | | Стеллаж кухонный | | | | | | |
| | | Электропривод для сырой продукции или электромясорубка | | | | | | |
| | | Весы электронные | | | | | | |
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный | | | | | | |
| | | Шкаф холодильный низкотемпературный | | | | | | |
| | | Полка для разделочных досок | | | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | | | | | | |
| | | Моечная ванна 2-х секц. | | | | | | |
| | | Стол производственный | | | | | | |
| | | Стеллаж кухонный настенный | | | | | | |
| | | Весы | | | | | | |
| | | Овощной цех (первичной обработки) | | | | | | |
| | | | | | | | | |

| Набор помещений | Площадь, м ² | Наименование оборудования (дополнить при необходимости) | Кол-во шт. | Дата выпуска, год | Дата подключения (начала функционирования), год | Изношенность оборудования ¹ , % | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ² | |
|-------------------------------------|-------------------------|---|------------|-------------------|---|--|---|-------------|
| | | | | | | | наименование | кол-во штук |
| Овощной цех (вторичной обработки) | | Стеллаж кухонный | | | | | | |
| | | Картофелеочистительная машина | | | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | | | | | | |
| | | Моечная ванна 2-х секц. | | | | | | |
| | | Стол производственный | | | | | | |
| | | Овошрезательная машина | | | | | | |
| | | Стеллаж кухонный настенный | | | | | | |
| | | Стеллаж кухонный | | | | | | |
| | | Весы | | | | | | |
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный | | | | | | |
| Моечная кухонной посуды и инвентаря | | Раковина для мытья рук | | | | | | |
| | | Моечная ванна 2-х секц. | | | | | | |
| | | Стеллаж кухонный | | | | | | |
| | | Зонт вентиляционный | | | | | | |
| Моечная столовой посуды | | Водонагреватель | | | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | | | | | | |
| | | Стол для сбора отходов | | | | | | |

| Набор помещений | Площадь, м ² | Наименование оборудования (дополнить при необходимости) | Кол-во шт. | Дата выпуска, год | Дата подключения (начала функционирования), год | Изношенность оборудования ¹ , % | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ² | |
|--|-------------------------|---|------------|-------------------|---|--|---|-------------|
| | | | | | | | наименование | кол-во штук |
| Склад для хранения овощей | | Раковина для мытья рук | | | | | | |
| | | Контейнер для хранения и транспортировки овощей | | | | | | |
| | | Стеллажи | | | | | | |
| Склад для сыпучих продуктов | | Шкаф холодильный среднетемпературный | | | | | | |
| | | Подтоварники | | | | | | |
| | | Стеллажи | | | | | | |
| Склад для хранения скоропортящихся продуктов | | Подтоварники | | | | | | |
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный | | | | | | |
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный | | | | | | |
| Загрузочная продуктов | | Шкаф холодильный низкотемпературный | | | | | | |
| | | Подтоварник | | | | | | |
| Складские помещения | | Весы товарные электронные | | | | | | |
| | | - | | | | | | |

| Набор помещений | Площадь, м ² | Наименование оборудования (дополнить при необходимости) | Кол-во шт. | Дата выпуска, год | Дата подключения (начала функционирования), год | Изношенность оборудования, % | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ² | |
|-----------------|-------------------------|---|------------|-------------------|---|------------------------------|---|-------------|
| | | | | | | | наименование | кол-во штук |
| отсутствуют | | | | | | | | |

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

| | Площадь | Оборудование |
|---|---------|---|
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | | Оборудование |
| Гардеробная персонала | | унитаз-шт., раковина для мытья рук - шт, шкаф для санитарной одежды – шт, шкаф для личной одежды – шт, душ |
| Душевые для сотрудников пищеблока | | |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется | | в домашних условиях (договор с прачечной) |

6. Штатное расписание

| | Количество ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет) |
|---|-------------------|--------------------|-------------------------|------------------------------|--|
| Поваров | | | | | |
| Рабочих кухни/помощники повара | | | | | |
| Официантов | | | | | |
| Других работников пищеблока/посудомойщицы | | | | | |
| Технических работников/уборщицы | | | | | |

5. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

| | | |
|-------|-------------------------|--------|
| № п/п | Учреждение, организация | Да/нет |
|-------|-------------------------|--------|

| |
|---|
| Образовательного учреждения |
| Организации общественного питания, обслуживающего школу |
| Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу |

- 6. Питание детей в общеобразовательной организации:**
организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)
 - сторонней организацией общественного питания (да/нет) – да/нет;
 наименование организации: _____
 юридический адрес организации: _____
 - образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – да/нет.
 - санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).
 с предварительным накрытием (кол-во детей) - _____ чел.
 через раздачу (кол-во детей) - _____ чел.

7. Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

| № п/п | Наименование документации (при необходимости дополнить) | №, дата, наименование, наличие |
|-------|---|--------------------------------|
| 1 | Программа по питанию | |
| 2 | Порядок обеспечения питанием обучающихся | |
| 3 | Приказ об организации питания на учебный год | |
| 4 | Приказ о создании бракеражной комиссии» | |
| 5 | Положение об организации питания | |
| 6 | Положение о бракеражной комиссии | |
| 7 | Приказ о создании школьного совета по питанию | |
| 8 | Положение о школьном совете по питанию | |
| 9 | Наличие плана работы совета по питанию | |
| 10 | Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию | |
| 11 | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания | |
| 12 | График питания в школьной столовой | |
| 13 | График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников | |
| 14 | Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню | |
| 15 | Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню | |
| 16 | Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований | |
| 17 | Наличие должностных инструкций | |

| | |
|----|--------|
| 18 | ДРУГОЕ |
|----|--------|

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

9. Финансирование организации питания

| | | |
|----------|--|--|
| № п/п | Стоимость: <u>одноразового горячего питания</u> | |
| | <u>двухразового питания</u> | |
| | <u>полдника</u> | |
| 1 | Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека) | |
| 2 | Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека) | |
| 3 | Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека) | |
| 4 | Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека) | |
| 5 | Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека) | |

10. Договор на дератизацию

С какой организацией, реквизиты договора

11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

С какой организацией, реквизиты договора

Директор
образовательной организации

_____/расшифровка подписи