



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ПРИКАЗ**

24 АВГ 2021

№ 01/2230

Челябинск

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

В целях исполнения распоряжения Правительства Челябинской области от 19 июня 2020 г. № 429-рп «Об утверждении 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 Челябинской области»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

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

2. Рекомендовать органам местного самоуправления муниципальных районов и городских округов, осуществляющих управление в сфере образования, руководителям муниципальных образовательных организаций, руководителям областных государственных образовательных организаций, функции и полномочия учредителя в отношении которых осуществляет Министерство образования и науки Челябинской области, реализующих программы начального общего образования при организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов, руководствоваться региональным стандартом.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Министр

А.И. Кузнецов

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель Управления  
Федеральной службы по  
надзору в сфере защиты прав  
потребителей и благополучия  
человека по Челябинской  
области  
А.И. Семенов

УТВЕРЖДЕН

приказом Министерства образования и  
науки Челябинской области  
от 24 АВГ 2021 № 01/2230

Региональный стандарт  
оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов  
государственных и муниципальных образовательных организаций  
Челябинской области

1. Общие положения

1.1. Настоящий региональный стандарт разработан в целях реализации Федеральных законов от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и обеспечения обучающихся по образовательным программам начального общего образования (далее – обучающиеся) в государственных и муниципальных образовательных организациях (далее – образовательные организации) обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

1.2. Региональный стандарт разработан в соответствии с межгосударственным стандартом услуги общественного питания («ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования», утвержденный приказом Росстандарта от 27.06.2013 г. № 192-ст (далее – ГОСТ 31984-2012), методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 213н/178, рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020 г. МР 2.4.0179-20. 2.4.

Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (далее – МР 2.4.0179-20).

1.3. Целями регионального стандарта являются сохранение и укрепление здоровья обучающихся путем совершенствования организации их питания в образовательных организациях и оказание методической помощи муниципальным органам, осуществляющим управление в сфере образования, образовательным организациям, организациям, предоставляющим услуги общественного питания в образовательных организациях, в сфере организации качественного и доступного горячего школьного питания.

1.4. Задачами регионального стандарта являются обеспечение безопасности, качества и доступности горячего питания для образовательных организаций.

1.5. Региональный стандарт предусматривает следующее:  
организацию питания обучающихся в образовательных организациях;  
требования к организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся образовательных организаций;

требования к качеству питания и условиям приема пищи образовательной организации;

требования к меню и методика его формирования, требования к объему порций, примерному меню;

особенности организации питания детей, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании

требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов;

требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала;

обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся;

организация мониторинга горячего питания;

организация родительского контроля за питанием в образовательных организациях;

требования к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию.

1.6. Региональный 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.

## 2. Организация питания обучающихся в образовательных организациях

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

2.2. Выбор способа организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно образовательной организацией.

При организации питания обучающихся образовательной организацией самостоятельно, ее деятельность должна соответствовать всем требованиям,

предъявляемым к организации общественного питания, в том числе и требованиям системы ХАССП, а также ведение ветеринарных сопроводительных документов на продукцию в системе «Меркурий».

2.3. Образовательная организация должна осуществлять питание обучающихся на основе примерного циклического двухнедельного меню, разработанного с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. На основе предлагаемых вариантов меню могут быть разработаны другие варианты в зависимости от региональных, национальных и других особенностей при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

2.4. Рациональное питание обучающихся должно предусматривать поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным физиологическим потребностям. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса.

2.5. Основными принципами рационального питания являются:  
соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма;

удовлетворение физиологической потребности в пищевых веществах;

оптимальный режим питания (физиологически обоснованное распределение количества потребляемой пищи в течение дня).

Питание обучающихся должно быть сбалансировано по содержанию основных пищевых веществ.

2.6. Суточная потребность в основных пищевых веществах и энергии, а также витаминах и минеральных веществах для обучающихся определяется в соответствии с нормами и требованиями санитарных норм и правил.

2.7. Обучающиеся образовательных организаций, в зависимости от режима (смены) обучения, обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда. Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут.

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

3.1. Питание обучающихся в образовательных организациях осуществляется с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 (далее - СП 2.3/2.4.3590-20), МР 2.4.0179-20.

Организация питания в образовательных организациях для обслуживания обучающихся может осуществляться как столовыми образовательных организаций, так и другими организациями школьного питания.

В организациях 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, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию:

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

столовые-догоотовочные, в которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд;

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

3.2. 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.

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

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

3.4. 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 внести изменения в меню.

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

3.6. В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие

осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд.

Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования:

- не менее двух моечных ванн (или одной двухсекционной) с обеспечением горячей и холодной воды к ним через смесители с душевыми насадками;
- раковина для мытья рук;
- два цельнометаллических производственных стола: один для термokonтейнеров, второй - для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.);
- холодильник (холодильный шкаф);
- стеллаж (шкаф) для хранения чистого кухонного разделочного инвентаря, ножей, досок, столовой посуды и приборов.

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

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

3.8. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать СП 2.3/2.4.3590-20, постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 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.

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

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

3.9. Не допускается проведение ремонтных работ (текущего, капитального ремонта помещений пищеблока, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательной организации.

3.10. В рамках профилактики новой коронавирусной инфекции на пищеблоках в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 г. № 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 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, установленным Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 г. № 36 «О введении в действие санитарных правил»; техническим регламентам, утвержденным Решениями Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 882 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», от 09.12.2011 г. № 883 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» и Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 г. № 67 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», от 09.10.2013 г. № 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 нормам согласно Постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 г. № 24 «О введении в действие санитарных правил».

4.4. При организации питания необходимо учитывать виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания и для детей школьного возраста, изложенные в Решении Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (вместе с «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции»).

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

4.7. Согласно Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.

4.8. 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 28.05.2010 г. № 299 «О применении санитарных мер в Таможенном союзе», а также Решению Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки».

4.9. Требования к информации, нанесенной на этикетку продуктов детского питания, устанавливаются в соответствии с Законом Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей», Постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 г. № 401-ст «Об утверждении и введении в действие национального стандарта Российской Федерации», Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».

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

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

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.

4.11. Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям СП 2.4.3648-20, СП 2.3/2.4.3590-20 и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в



соответствии с гигиеническими нормативами. Требования к мытью и хранению столовой посуды и приборов изложены в СП 2.4.3648-20, СП 2.3/2.4.3590-20.

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

4.13. 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 меню и методика его формирования, требования к объему порций, примерному меню

5.1. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню, а также установлены для образовательных организаций СП 2.3/2.4.3590-20. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности изложены в СП 2.3/2.4.3590-20.

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

5.2. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся в образовательной организации необходимо составление примерного меню на определенный период с учетом группы социального питания.

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

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

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

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

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

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

6.1. В целях индивидуального подхода к организации питания обучающихся с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия) осуществлять питание с учетом следующих рекомендаций .

### 6.2. Сахарный диабет.

6.2.1. 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% от суточной калорийности рациона, суточная потребность в углеводах определяется с учетом возраста ребенка, пола, пубертатного статуса и степени двигательной активности.

Перечень пищевой продукции, которая рекомендована для организации питания детей и подростков с сахарным диабетом, а также продукты, которые не допускаются в питании таких детей, приведены в Методических рекомендациях от 30.12.2019 г. МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)» (далее - МР 2.4.0162-19).

6.2.2. С целью 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.

6.2.3. 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).

6.2.4. С целью обеспечения безопасных для ребенка с сахарным диабетом условий воспитания и обучения администрации образовательной организации совместно с родителями (законными представителями) рекомендуется проработать вопросы режима питания ребенка, 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.

### 6.3. Целиакия.

6.3.1. 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 питании таких детей, технологические карты приведены в МР 2.4.0162-19.

6.3.2. Согласно требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (далее - ТР ТС 027/2012) специализированная пищевая продукция с указанием "без глютена" может содержать глютен в количестве не более 20 мг/кг; в специализированной пищевой продукции с указанием «с низким содержанием глютена» содержание глютена составляет 20 - 100 мг/кг.

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

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

6.3.5. Во избежание попадания примесей глютена в пищу ребенка 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.

6.3.6. С целью обеспечения безопасных для ребенка с целиакией условий питания администрации образовательной организации совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы режима и порядка питания ребенка, проинформировать классного руководителя, работников столовой о наличии у ребенка целиакии, проинструктировать о мерах профилактики обострений.

### 6.4. Муковисцидоз (кистофиброз поджелудочной железы).

6.4.1. Основным принцип в организации питания детей 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% от общей энергетической емкости рациона. Для детей с муковисцидозом рекомендуется увеличивать энергетическую ценность суточного рациона питания в возрастной группе до трех лет на 200 ккал/сутки, 3 - 5 лет - на 400 ккал/сутки, 6 - 11 лет - на 600 ккал/сутки.

6.4.2. 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.

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

6.4.4. Рекомендаций по особенностям технологии приготовления блюд для детей с муковисцидозом нет. С целью 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 ребенка муковисцидоза.

#### 6.5. Фенилкетонурия.

6.5.1. 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.

6.5.2. Перечень пищевой продукции, которая рекомендована для организации 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.

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

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

6.5.5. С целью обеспечения безопасного и здорового питания детей с фенилкетонурией администрации образовательной организации совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы порядка питания ребенка, проинформировать классного руководителя, работников столовой о наличии у ребенка фенилкетонурии.

#### 6.6. Пищевая аллергия и/или патологические реакции на пищу.

6.6.1. 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.

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

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

6.6.3. С целью обеспечения безопасного и здорового питания детей с пищевой аллергией администрации образовательной организации совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы организации питания ребенка,

проинформировать классного руководителя (воспитателя), работников столовой о наличии у ребенка пищевой аллергии.

6.7. Алгоритм организации индивидуального питания в организованном детском коллективе.

Родителю (законному представителю) ребенка рекомендуется обратиться к руководителю образовательной организации с заявлением о необходимости создания ребенку 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 детей 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. О детях с сахарным диабетом рекомендуется дополнительно проинформировать учителя физической культуры, проинструктировать его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

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

Для детей 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 ребенка.

## 7. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов

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

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.

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.

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.

7.2. 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).

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

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

7.3. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале в соответствии с формой, приведенной СП 2.3/2.4.3590-2.

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

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с формой, приведенной в СП 2.3/2.4.3590-2.

## 8. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала

8.1. 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 2.3/2.4.3590-2.

8.2. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СП 2.3/2.4.3590-2.

8.3. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию и соответствующие требованиям СП 2.3/2.4.3590-2.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок, утвержденным приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.03.2014 г. № 125н.

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

8.5. Образовательной организации необходимо обеспечить минимальное количество работников пищеблока в соответствии с требованиями постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 г. № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (таблица № 6.19).

## 9. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

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

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

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

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

9.3. Образовательная организация разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся и их родителям (законным представителям) (беседы, лекции, классные часы, плакаты и другое).

9.4. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганду основ здорового питания рекомендуется осуществлять во взаимодействии образовательной организации с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

9.5. При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся образовательной организацией или лицом, ответственным за проведение данных процедур, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта.

## 10. Организация мониторинга горячего питания

10.1. 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 учредитель образовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием и орган управления образовательной организацией.

10.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся в первую смену в 1 - 4 классах;
- количество обучающихся во вторую смену во 2 - 4 классах;
- тип школьного пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (догоотовочные), буфеты-раздаточные);
- соответствие школьного пищеблока требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;
- модели организации питания в образовательных организациях;
- перечень организаторов питания в образовательных организациях;
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- наличие меню, размещенного на официальном сайте образовательной организации, соответствующего требованиям регионального стандарта;
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- изучение общественного мнения об организации питания в образовательной организации;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

## 11. Осуществление контроля за питанием



## в образовательных организациях

11.1. Сохранение и улучшение здоровья детей является основной государственной задачей. Важным фактором сохранения здоровья обучающихся является организация правильного питания.

Согласно части 1 статьи 37 Федерального закона от 27.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее - Закон об образовании) организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

От эффективности осуществляемого образовательной организацией контроля за процессом организации питания и выполнением условий контракта на организацию питания или на поставку продуктов питания зависит соблюдение прав участников образовательных отношений и качество предоставляемой обучающимся услуги питания.

В соответствии с частью 7 статьи 28 Закона об образовании образовательная организация несет ответственность в установленном законодательством Российской Федерации порядке за жизнь и здоровье обучающихся, работников образовательной организации.

11.2. Руководитель образовательной организации должен обеспечить межведомственное взаимодействие и координацию работы по вопросам контроля качества детского питания, в том числе назначить ответственного сотрудника за организацию питания обучающихся с определением ему функциональных обязанностей, а также сотрудника, ответственного за качество поступающей в образовательную организацию продовольственной продукции.

11.3. Ответственность за качество питания несет руководитель образовательной организации.

11.4. В целях обеспечения безопасности детского питания родители вправе осуществлять родительский контроль.

Родители (законные представители) детей как потребителей школьного питания имеют право знать о предоставлении безопасной услуги (статья 7 Закона Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»).

## 12. Требования к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию

12.1. Работа по формированию культуры здорового питания в образовательной организации должна носить системный характер, обеспечивающий преемственность и непрерывность данного процесса на различных ступенях, уровнях образования, выстраиваться на основе взаимодействия с органами власти, научными учреждениями, учреждениями здравоохранения, дополнительного образования, другими заинтересованными организациями.

Образовательная организация организует работу по формированию культуры здорового питания, включающую разработку и принятие локальных актов образовательной организации, обеспечивающих реализацию данного направления деятельности;

12.2. Образовательная организация обеспечивает методическое сопровождение, контроль, анализ результатов работы по формированию культуры здорового питания обучающихся.

Работа по формированию культуры здорового питания в образовательной организации должна вестись с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, регионального и этнокультурного компонента, а также принятой за основу в концепции модернизации российского образования системы ключевых компетенций обучающихся (прежде всего ценностно-смысловых, общекультурных, учебно-познавательных, социально-трудовых компетенций, а также компетенции личностного саморазвития).

Программы учебных предметов, курсов, дисциплин, входящих в вариативную часть учебного плана образовательной организации, отдельные разделы, модули программ учебных предметов инвариантной части учебного плана образовательной организации, программ дополнительного образования по формированию культуры здорового питания, должны включать информацию:

- о принципах здорового питания, структурном составе пищи: белках, жирах, углеводах, микроэлементах;
- свойствах и влиянии на здоровье человека продуктов питания и их компонентов;
- способах приготовления пищи с учетом сохранения полезных свойств продуктов питания;
- необходимости соблюдения санитарных и гигиенических требований, связанных с приемом и приготовлением пищи;
- эстетических подходах и требованиях этикета в сфере питания;
- рекомендуемом врачами режиме питания;
- негативных факторах, рисках для здоровья (сниженная двигательная активность, переедание, недоедание, употребление высокожировых рафинированных продуктов, газированных напитков, инфекционные заболевания);
- ценности здорового образа жизни, в том числе правильного питания;
- национальных традициях и социокультурных аспектах здорового питания.

12.3. Требования к результатам освоения программ формирования культуры здорового питания включают:

- личное убеждение в необходимости соблюдения принципов правильного питания и здорового образа жизни;
- развитые умения использовать полученные знания на практике;
- владение основами самоконтроля, оценки условий, принятия решений и осуществления осознанного выбора пищевого поведения.

Программы должны отвечать требованиям разнообразия организационных форм и применяемых технологий, методов и приемов обучения и воспитания с опорой на практико-ориентированное обучение.

Образовательная организация организует работу, направленную на обучение детского и взрослого населения Челябинской области основным принципам здорового питания с учетом приказа Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Челябинской области об организации работы, направленной на обучение детского и взрослого населения Челябинской области основным принципам здорового питания.

12.4. Требования к профессиональной подготовке и профессиональному поведению педагогов, преподавателей, работающих в сфере формирования культуры здорового питания.

Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания,

- должен знать:

основы современной государственной политики в сфере питания;

законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность в сфере питания;

основы педагогики, психологии, социологии, возрастной физиологии, гигиены, этики;

- должен владеть:

навыками разработки образовательных программ, отдельных образовательных модулей, элективных курсов по тематике формирования культуры питания у обучающихся, обеспечивая их интеграцию в образовательный процесс;

современными средствами, формами и методами пропаганды здорового образа жизни, в том числе культуры здорового питания;

здоровьесберегающими образовательными технологиями;

информацией о принципах рационального питания, свойствах компонентов пищи, аспектах их влияния на здоровье человека;

способами профилактики возникновения рисков для здоровья, связанных с неправильным питанием;

- обладать навыками:

организации массовых мероприятий, направленных на формирование культуры здорового питания;

индивидуального консультирования обучающихся;

проведения социологических исследований по данной тематике;

организации наглядной агитации;

организации взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся образовательных организаций по вопросам формирования культуры здорового питания и здорового образа жизни;

анализа результатов, полученных в ходе проведения данной работы.

12.5. Профессиональное поведение педагогов осуществляется в соответствии с принципами:

- приоритета действенной заботы о здоровье обучающихся и педагогов (осуществление и оценка любой деятельности в образовательной организации с позиции влияния на здоровье);

- соответствия содержания и организации обучения и воспитания возрастным и индивидуальным особенностям обучающихся;

- наглядности, научности, систематичности и последовательности;

- практико-ориентированной направленности обучения (заключается в использовании активных форм и методов педагогической деятельности, воздействия собственным примером поведения);

- формирования позитивного имиджа здорового образа жизни и правильного питания;

- корректности, адекватности, гармоничного сочетания обучающих, воспитывающих и развивающих педагогических воздействий.

12.6. Информационное обеспечение работы по формированию культуры здорового питания в образовательной организации реализуется через:

- оформление наглядной агитации - информационных стендов, уголков;
- размещение материалов на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
- создание образовательных ресурсов, в том числе медиаресурсов;
- проведение информационно-просветительской работы.

12.7. Для эффективного решения поставленных задач по рационализации школьного питания, системному, комплексному совершенствованию условий организации бесплатного здорового питания обучающихся на официальных сайтах муниципальных органов, осуществляющих управление в сфере образования, на сайтах образовательных организаций необходимо создание и сопровождение раздела «Организация питания в образовательных организациях» (в том числе раздела «Школьное питание»), включая систематическую актуализацию размещенной информации: нормативно-правовых документов, новостной, отчетной информации о состоянии сферы питания обучающихся в соответствии с принципами здорового питания.

Необходимо обеспечить на постоянной основе размещение на сайтах образовательных организаций:

- примерного и ежедневного меню, утвержденного ассортимента дополнительного питания (при его наличии);
- информации о результатах проверок и мониторингов, о мероприятиях по вопросам здорового и безопасного питания (конкурсы, лекции, семинары для родителей, закупка нового оборудования и т.д.).

Создание на сайтах образовательных организаций разделов по консультированию населения в режиме «вопрос-ответ», предоставляющих возможность оперативно получить разъяснения у специалистов, а также своевременного урегулирования спорных ситуаций и конфликтов.