ПРОЕКТ

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

1. Общие положения

1.1. Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Краснодарского края (далее - региональный стандарт) разработан в соответствии с межгосударственным стандартом услуги общественного питания (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.

Региональный Стандарт рассматривается в качестве основного документа для создания и внедрения современной системы организации питания в образовательных организациях Краснодарского края.

1.2. Основная цель регионального стандарта - сохранение и укрепление здоровья обучающихся путем совершенствования организации их питания в государственных и муниципальных образовательных организациях Краснодарского края, который определяет перечень услуг общественного питания, общие требования к услугам, методы оценки качества услуг.

Региональный стандарт распространяется на услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Краснодарского края, оказываемые как комбинатами школьного питания, так и предприятиями общественного питания юридических лиц и индивидуальных предпринимателей (далее - предприятия).

1.3. Задачи регионального стандарта:

1) обеспечение безопасности, качества и доступности питания в образовательных организациях;

2) установление унифицированных требований к организации питания обучающихся в образовательных организациях Краснодарского края.

1.4. Основными принципами при разработке регионального стандарта являются:

1) оптимизация обязательных требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных организация, требований к безопасности, качеству, доступности питания в образовательных организациях;

2) повышение роли агропромышленного комплекса Краснодарского края, местных товаропроизводителей для обеспечения качества и доступности питания;

3) развитие государственно-частного партнерства.

1.5. Региональный стандарт представляет собой совокупность требований к:

безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству содержимого "тарелки" и условиям приема пищи в образовательной организации;

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

результатам применения данного регионального стандарта в организации питания в образовательных организациях;

методов оценки и контроля качества услуг по организации школьного горячего питания.

1.6. Региональный стандарт формирует основу для разработки региональных, муниципальных и ведомственных планов действий в сфере питания в образовательных организациях, совершенствования организации систем управления, установления обязательных требований, относящихся к компетенции соответствующих органов управления и руководителей образовательных организаций.

1.7. Термины и определения:

услуга по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Краснодарского края 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций - деятельность исполнителя (комбинатов школьного питания, предприятий общественного питания юридических лиц и индивидуальных предпринимателей) по удовлетворению потребностей потребителя в продукции горячего питания, в создании условий для реализации и потребления продукции горячего питания и покупных товаров;

процесс обслуживания - совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации и потреблении продукции горячего питания;

условия обслуживания - совокупность факторов, воздействующих на потребителя в процессе оказания услуги;

безопасность услуги - комплекс свойств услуги (процесса), при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску.

1.8. Виды услуг по обеспечению горячим питанием 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Краснодарского края:

услуга организации школьного горячего питания, которая представляет собой услугу по изготовлению продукции школьного горячего питания, созданию условий для реализации и потребления продукции питания и покупных товаров на школьных комбинатах питания, на предприятиях общественного питания;

услуга по изготовлению продукции школьного горячего питания - услуга по изготовлению продукции школьного горячего питания, которая включает изготовление продукции общественного питания: полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий, в соответствии с предъявляемыми требованиями.

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

2.1. Услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Краснодарского края должны отвечать следующим общим требованиям:

социальной адресности - обеспеченность услугами горячего питания и доступность для обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций, в том числе реализация единого меню и специализированного меню;

функциональной пригодности - точность и своевременность оказания услуг, включая соблюдение установленного графика питания обучающихся, соблюдение ассортиментного перечня реализуемых блюд, изделий и напитков, соответствие времени оказания услуг, обслуживания потребителей;

безопасности – реализация услуг в соответствии с требованиями законодательства, предъявляемых к организации школьного питания с учетом возраста обучающихся;

эстетичности - характеризует гармоничность условий обслуживания, в том числе внешний вид персонала, оформление меню, сервировку стола, оформление и подачу блюд и напитков;

информативности - полное, достоверное и своевременное информирование обучающихся и их законных представителей обо всех предоставляемых услугах, информацию об изготовляемой и реализуемой продукции. Информацию об услугах доводят до сведения потребителей в наглядной и доступной форме посредством оформления информационных стендов или папок для потребителей, в меню, на официальных сайтах образовательной организации;

гибкости - характеризует способность услуг изменяться в соответствии с изменяющимися требованиями и условиями.

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

Все сырье, используемое в производстве продуктов питания, продукты и блюда должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01 и разделам 2 и 22 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (приложение № 2), утвержденных решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе".

2.3. Требования к безопасности используемой посуды.

Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее - СП 2.3.6.1079-01), СанПиН 2.4.5.2409-08 и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами.

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.

Не допускается использование деформированной столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых изготовлена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

Требования к обработке кухонной и столовой посуды и столовых приборов изложены в СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.4. Требования к удовлетворению физиологических норм потребностей в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных минорных веществах.

Каждый обучающийся образовательной организации обеспечивается пищевыми продуктами, необходимыми ему для нормального роста, развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа, с учетом его возрастных и физиологических потребностей, а также времени пребывания

в образовательной организации (СанПиН 2.4.2.2842-11, 2.4.1.3049-13, МР 2.3.1.2432-08, СанПиН 2.4.3259-15, СанПиН 2.4.4.3155-13, МУК 2.3.2.721-98).

2.5. Требования к ассортименту продуктов, перечни разрешенных и неразрешенных продуктов для организации питания обучающихся.

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

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

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

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

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

В случае отсутствия утвержденного единого меню требования к организации здорового питания и формированию примерного меню установлены для общеобразовательных организаций СанПиН 2.4.5.2409-08.

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.

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

2.8. Требования к дополнительному питанию.

Во всех образовательных организациях для детей и подростков от 7 до 18 лет с постоянным пребыванием в образовательной организации более 4 часов помимо организации основного питания (завтраки, обеды, полдники или ужины) рекомендовано организовать дополнительное питание, то есть реализацию достаточного ассортимента пищевых продуктов в свободной продаже.

Формирование ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков осуществляется исходя из имеющихся условий для хранения и реализации пищевых продуктов путем составления и утверждения образовательной организацией (или предприятием школьного питания) ассортиментных перечней пищевых продуктов для свободной продажи ("буфетной продукции"), соблюдения обязательного ассортиментного минимума (основного перечня).

Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в образовательных организациях установлен СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13.

Условия реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков в образовательных организациях устанавливаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (СП 2.3.6.2203-07).

Реализация готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (СП 2.3.6.1079-01) и санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (СП 2.3.6.2203-07).

Пищевые продукты для дополнительного питания детей и подростков в образовательных организациях реализуются с отдельных прилавков, барных и буфетных стоек. Запрещается реализация пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков в образовательных организациях с основных раздаточных линий.

Прилавки, барные и буфетные стойки и иные торговые точки для реализации буфетной продукции могут располагаться в обеденных залах образовательных организаций или в отдельных, специально выделенных помещениях. Последние обязательно оборудуются умывальниками и электрополотенцами в соответствии с требованиями санитарных правил.

Места реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков оборудуются специальной мебелью для приема пищи: обеденными столами, барными стойками, специальными столиками для приема пищи стоя, холодильным и технологическим оборудованием для соблюдения условий хранения, установленных предприятием-изготовителем.

Условия хранения и реализации пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, в том числе технология изготовления кулинарных изделий из полуфабрикатов высокой степени готовности, должны осуществляться в строгом соответствии с условиями, определенными предприятием-изготовителем. При реализации готовых блюд и кулинарных изделий, в том числе изготавливаемых из полуфабрикатов высокой степени готовности, дополнительно устанавливаются мармиты и другое необходимое оборудование.

Вся реализуемая продукция промышленного производства обязательно должна иметь потребительскую упаковку с этикетной надписью (маркировкой) в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.9. Требования к организации питьевого режима.

Организация питьевого режима в образовательных организациях осуществляется с соблюдением требований СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13.

2.10. Требования к организации основного и дополнительного питания.

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

2.11. Требования к торговле в образовательных организациях пищевыми продуктами с использованием торговых автоматов.

В образовательных организациях допускается торговля пищевых продуктов с использованием торговых автоматов.

Места установки торговых автоматов, порядок их обслуживания и обеспечения товарно-сопроводительной документацией в каждой образовательной организации подлежат согласованию с территориальными органами Роспотребнадзора.

Основу ассортимента пищевых продуктов, реализуемых с помощью торговых автоматов, должны составлять пищевые продукты с повышенной пищевой и биологической ценностью, обогащенные незаменимыми пищевыми веществами (витаминами, минеральными веществами, полиненасыщенными жирными кислотами, белком).

Реализация горячих напитков с использованием торговых автоматов осуществляется обучающимся среднего школьного возраста и старше только в помещениях, оборудованных для приема пищи.

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

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

Сырье и готовые продукты питания, используемые в производстве продуктов детского питания, должны соответствовать требованиям Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (приложение № 2), утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе", СанПиН 2.3.2.1078-01.

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 организациях.

Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать нормам СанПиН 2.1.4.1074-01.

Виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания, виды продукции, которые не должны содержать готовые продукты детского питания для детей школьного возраста, изложены в СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.4.1.3049-13.

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

Согласно положениям законодательства в сфере защиты прав потребителей, в частности, Федерального закона от 2 января 2000 года № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота. Остаточный срок годности продукта на момент поставки должен составлять не менее 80% от установленного.

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

Кухонный инвентарь и посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08 и СП 2.3.6.1079-01, выполнены из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора для контакта с пищевыми продуктами, и соответствовать требованиям раздела 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года N 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе".

При организации тендеров на закупку пищевых продуктов и продовольственного сырья в договоры включаются обязательные требования пищевой ценности, качества и безопасности поставляемой продукции и сырья. При заключении договоров количество посредников минимизируется на этапе доставки от производителя в образовательную организацию (не более 1).

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

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

Организациями общественного питания образовательных организаций для обслуживания обучающихся являются:

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

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

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

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

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных организаций должны соответствовать требованиям санитарных правил СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.1.3049-13.

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

В существующих зданиях складские помещения для хранения пищевых продуктов, размещенные в подвальных и цокольных этажах, могут функционировать при соблюдении требований к условиям хранения пищевых продуктов, а также обеспечении гидроизоляции этих помещений и соблюдении гигиенических требований по их содержанию в соответствии с СП 2.3.6.1079-01.

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

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

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдении правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде, СанПиН 2.1.4.1074-01.

При строительстве и реконструкции организаций общественного питания общеобразовательных организаций предусматривается дополнительная установка систем кондиционирования воздуха в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

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

Поступающие в образовательные организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации; сопровождаться документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность; находиться в исправной, чистой таре; транспортироваться специальным, чистым транспортом, кузов которого изнутри обшит легко поддающимся санитарной обработке материалом и оборудован стеллажами. Условия транспортировки должны обеспечивать сохранение температурных режимов, установленных производителем продукции. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, обеспечиваются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.); иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

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 в порядке, определяемом в государственном (муниципальном) контракте.

Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с информацией, указанной на маркировочных ярлыках, и требованиями СанПиН 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03.

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.

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

3.4. Требования к технологическому процессу приготовления блюд.

Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды. Набор и площади помещений должны соответствовать производственной мощности и обеспечивать соблюдение санитарных правил и норм.

Способы производства питания определяются применяемыми технологиями приготовления блюд и включают две группы: индустриальные и традиционные технологии общественного питания.

Индустриальные способы производства питания для образовательных организаций - способы, предусматривающие промышленное производство

полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными (увеличенными) сроками годности на пищевых производственных комплексах с использованием современных технологий, обеспечивающих крупносерийное производство рационов питания с последующей их выдачей в раздаточных столовых образовательных организаций. Данные способы рассматриваются как основной перспективный способ организации питания в образовательных организациях.

Традиционные способы производства питания для образовательных организаций - способы, предусматривающие производство кулинарной продукции на предприятиях общественного питания, обеспечивающие производство готовых блюд и полуфабрикатов для непосредственной реализации потребителям (или ограниченными сроками годности). Данные способы применяются в образовательных организациях при невозможности организации обеспечения полуфабрикатами и готовыми блюдами промышленного производства или в дополнение к ним.

Требования к продукции, поставляемой комбинатами по производству пищевой продукции, должны обеспечивать:

гарантию безопасности в случае пролонгированных сроков годности без применения консервантов и тепловой обработки при высоких температурах;

гарантию качества, сохранения пищевой ценности, включая предотвращение потерь микро- и макроэлементов при тепловой обработке (уровень потерь составляет не менее чем на 10% ниже по сравнению с обычными способами приготовления пищи).

Санитарное состояние и содержание производственных помещений, мытье и хранение кухонной и столовой посуды должны соответствовать СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

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 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

Хранение пищевых отходов осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.5. Требования к оснащенности технологическим оборудованием и инвентарем, требования к оборудованию, инвентарю.

В соответствии с ассортиментом вырабатываемой и реализуемой продукции образовательные организации обеспечиваются достаточным количеством необходимого холодильного и технологического оборудования и предметами материально-технического оснащения.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, разрешенных органами и учреждениями Госсанэпидслужбы в установленном порядке, и должны соответствовать требованиям раздела 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (приложение № 2), утвержденных решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе".

При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности предусматривается и используется раздельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах - сменные механизмы.

3.6. Требования к управлению организацией питания с учетом типов и видов образовательных организаций.

Организация питания в образовательных организациях должна соответствовать требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08.

Требования к организации питания в малокомплектных образовательных организациях содержатся в СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13.

Необходимо обеспечить организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования согласно СП 1.1.1058-01, другим действующим санитарным правилам и методическим рекомендациям.

С целью реализации обязательных санитарно-гигиенических и санитарно-технических требований к организации питания необходимо создавать условия для применения организаторами питания систем обеспечения качества и безопасности питания согласно национальным стандартам в сфере систем управления качеством на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

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

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

Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами СП 2.3.6.1079-01.

Параметры микроклимата производственных помещений, в том числе при использовании систем кондиционирования воздуха, систем вентиляции с

механическим или естественным побуждением, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений организаций общественного питания СанПиН 2.2.4.548-96.

Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений организаций питания общеобразовательных организаций не должно превышать предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны, установленные гигиеническими нормативами ГН 2.2.5.3532-18.

Естественное и искусственное освещение во всех помещениях должно соответствовать требованиям, предъявляемым действующими санитарными правилами и нормами СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03.

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

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Министерства здравоохранения Российской Федерации.

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

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

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

4. **Экономические и правовые аспекты организации питания в образовательных организациях**

4.1. Способы и формы финансирования питания обучающихся.

Финансирование питания обучающихся в образовательных организациях может осуществляться за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных источников и родительских средств.

Субсидии предоставляются бюджетам муниципальных районов (городских округов) в соответствии с государственной программой Краснодарского края "Развитие образования", утвержденной постановлением главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 15 октября 2015 года № 939.

4.2. Требования к порядку учета и отнесения расходов на организацию питания из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников и родительских средств.

Учет расходов на организацию питания осуществляется в порядке, определяемом законодательством Российской Федерации о бюджетном учете, - применительно к учету расходов на организацию питания, осуществляемых бюджетами разных уровней и казенными образовательными организациями, а также законодательством Российской Федерации о бухгалтерском учете - применительно к учету расходов на организацию питания, производимых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими поставку продукции и (или) оказание услуг по питанию в образовательных организациях. Основной формой оплаты горячего питания в образовательных организациях являются безналичные расчеты.

Оплата питания обучающихся в образовательных организациях за счет родительских средств по безналичному расчету осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 27 июня 2011 года № 161-ФЗ "О национальной платежной системе":

путем зачисления принятых от физических лиц наличных денежных средств через специальный банковский счет образовательной организации, идущий на оплату питания в образовательной организации;

через зачисление денежных средств, списанных с другого специального банковского счета.

5. Требования к результатам применения регионального стандарта в организации горячего питания в образовательных организациях

5.1. Требования к охвату питанием.

В образовательной организации должны создаваться условия для организации питания 100 процентов, нуждающихся в нем обучающихся в соответствии с настоящим региональным стандартом.

5.2. Требования к организации мониторинга состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в образовательных организациях.

Требования к организации и содержание текущего (ежегодного) и итогового (в последний год обучения) мониторинга состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в образовательных организациях устанавливаются департаментом образования и науки Костромской области в соответствии с требованиями федеральных органов исполнительной власти, осуществляющих функции в сфере здравоохранения, образования, а также в соответствии с нормативными правовыми актами администрации Краснодарского края.

Под мониторингом понимается система наблюдения, анализа, оценки состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в образовательных организациях.

Мониторинг проводится в соответствии с методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20.

6. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания

6.1. Для оценки и контроля качества услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Краснодарского края используют следующие основные методы:

экспертный - опрос и анкетирование исполнителей в сфере услуг общественного питания, оценку результатов опроса (анкетирования);

социологический - опрос или интервьюирование потребителей услуг общественного питания, оценку результатов опроса (интервьюирования).

6.2. На оценку и контроль продукции горячего питания для обучающихся 1-4 классов как результата оказания услуг горячего питания влияет отсутствие мотивированных обращений о несоответствии качества продукции требованиям, предъявляемым к организации детского питания, а также ситуаций, связанных с нанесением вреда здоровью обучающихся.