

**Образовательная организация
МБОУ «Нартасская средняя общеобразовательная школа»**

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации горячего питания
обучающихся школы**



дер. Елымбаево 2013

ПРИНЯТО

Протокол общешкольного
родительского собрания
Протокол № от « » октября 2013 г

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Нартасская средняя школа»
/ В.П.Семенов /
Приказ № от « » октября 2013г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации горячего питания обучающихся
МБОУ «Нартасская средняя общеобразовательная школа»

Термины применяемые в положении.

Гиги́ена (от др.-греч. ὑγιεινὴ «здоровая», из ὑγίεια «здоровье») — наука, изучающая влияние факторов внешней среды на организм человека с целью оптимизации благоприятного и профилактики неблагоприятного воздействия. Как следствие, гигиена имеет два объекта изучения — факторы среды и реакцию организма, и пользуется знаниями и методами физики, химии, биологии, географии, гидрогеологии и др. наук, изучающих окружающую среду, а также физиологии, анатомии и патофизиологии.

Факторы среды разнообразны и подразделяются на:

Биологические — микроорганизмы, паразиты, насекомые, антибиотики и другие биосубстраты.

Физические — шум, вибрация, электромагнитное и радиоактивное излучения, климат и т. п.

Химические — химические элементы и их соединения.

Факторы деятельности человека — режим дня, тяжесть и напряжённость труда и т. д.

Социальные.

Результатом санитарно-законодательного направления являются существующие гигиенические нормативы — предельно допустимая концентрация (ПДК), предельно допустимый уровень (ПДУ), и другие. По сути, именно гигиена обеспечивает безопасность существования индивидуума, предотвращая воздействие вредных факторов.

В рамках гигиены выделяют следующие основные разделы:

Гигиена окружающей среды — изучающая воздействие природных факторов — атмосферного воздуха, солнечного излучения и т. п.

Гигиена труда — изучающая воздействие производственной среды и факторов производственного процесса на человека.

Коммунальная гигиена — в рамках которой разрабатываются требования к градостроительству, жилищу, водоснабжению и т. п.

Гигиена питания — изучающая значение и воздействие пищи, разрабатывающая мероприятия по оптимизации и обеспечению безопасности питания (часто этот раздел путают с диетологией).

Гигиена детей и подростков — изучающая комплексное воздействие факторов на растущий организм.

Личная гигиена — совокупность гигиенических правил, выполнение которых способствует сохранению и укреплению здоровья.

Также некоторые узкие разделы: военная гигиена, радиационная гигиена, промышленная токсикология и др.

Безопасность услуг по организации питания обучающихся, воспитанников — соответствие услуг по организации питания требованиям санитарного законодательства и законодательства о техническом регулировании, а также состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни или здоровью обучающихся, воспитанников, окружающей среде.

Санитария (от лат. *sanitas* — «здоровье») — система мероприятий, обеспечивающих охрану здоровья и профилактику различных заболеваний, а также комплекс мер по практическому применению разработанных гигиенической наукой нормативов, санитарных правил и рекомендаций, обеспечивающих оптимизацию условий воспитания и обучения, быта, труда, отдыха и питания людей с целью укрепления и сохранения их здоровья. Со слов выдающегося гигиениста Г. В. Хлопина: «Если гигиена — наука о сохранении и улучшении здоровья, то санитария — практическая деятельность, при помощи которой это достигается» (1921).

Санитария обеспечивается санитарными и противоэпидемическими мероприятиями, исполнителями которых являются граждане, юридические лица и индивидуальные предприниматели, специальные государственные органы. Различают школьную, жилищно-коммунальную, производственную, пищевую санитария.

Лица, питание которых организуется в образовательных учреждениях (термины и определения)

Обучающиеся и воспитанники — лица, временно или постоянно пребывающие в организациях (учреждениях), осуществляющих виды деятельности (работ, услуг), связанные с образованием, оздоровлением, организацией отдыха и досуга детей и подростков.

Дети – лица в возрасте до 14 лет включительно.

Подростки – лица в возрасте от 15 до 17 лет.

Дети дошкольного возраста (дошкольники) – лица в возрасте от 1,5 до 6(7) лет.

Дети и подростки школьного возраста (школьники) – лица в возрасте от 6,5 до 17 лет.

Примечание: статус детей в возрасте от 6 до 7 лет определяется в зависимости от образовательных программ, в соответствии с которыми осуществляется их образование в образовательном учреждении: детей, получающих дошкольное образование, относят к дошкольникам; детей, получающих начальное общее образование – к школьникам.

Персонал образовательного учреждения - работающие в образовательном учреждении педагоги и административно-технический персонал.

Обеспечение питанием обучающихся (воспитанников) – комплекс услуг общественного (социального) питания, включающих:

- непосредственное планирование питания;
- формирование рациона питания и меню обучающихся (воспитанников);
- производство продукции общественного питания, ее доставку (при необходимости), реализацию в соответствующий прием пищи – в виде готовых скомплектованных, сбалансированных по пищевой ценности, рационов питания – и организацию потребления в образовательных учреждениях;
- комплекс мероприятий по текущему содержанию материально-технической базы пункта питания в образовательном учреждении, соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, организации производственного контроля, включая ежедневный контроль за качеством пищи и полновесностью порций;
- взаимодействие с администрацией образовательного учреждения и ответственными представителями заказчика услуг по организации питания обучающихся и воспитанников, уполномоченными органами государственной власти и местного самоуправления.

Планирование питания - плановый характер питания обучающихся, воспитанников, как разновидности социального питания – является следствием наличия нормативов питания, цикличного меню, проведения заблаговременного точного расчета расхода продуктов и стоимости питания. При неизменном количестве питающихся расписание расхода продуктов может быть определено заранее на целый период (месяц, квартал, календарный или учебный год). Система питания, полностью признающая его плановый характер, признает основанием для учета затрат предварительно поданную заявку на число порций, а не фактическое количество потребленных порций.

Организация дополнительного питания обучающихся (воспитанников) – реализация (свободная продажа, наряду с организацией питания) пищевых продуктов в столовых, буфетах, барах, с отдельных прилавков, а также на иных торговых точках на территории, в зданиях и сооружениях, используемых под временное или постоянное размещение обучающихся (воспитанников).

Алиментарно-зависимым заболевания - относят заболевания (болезни, группы болезней), возникновение которых связывают с нерациональным питанием индивидуума.

Наиболее доказана роль фактора нерационального питания в развитии следующих заболеваний:

- Болезни органов кровообращения (атеросклероз, артериальная гипертензия, метаболический синдром)
- Микронутриентная недостаточность, в т.ч. йод-дефицитные состояния и анемии
- Ожирение
- Кишечные инфекции, инвазии и пищевые отравления
- Болезни органов пищеварения (гастрит, дуоденит, болезни желчного пузыря и желчевыводящих путей, функциональные расстройства желудка)
- Кариес зубов
- Кишечный дисбактериоз (дисбиоз)
- Некоторые злокачественные новообразования (рак толстой кишки)
- Пищевая непереносимость, атопический дерматит (аллергодерматозы) и т.п.
- Остеопороз и др. болезни костно-мышечной системы
- Сахарный диабет

Примечание: Далеко не все эти заболевания проявляются в детском возрасте, но в детском возрасте формируется модель пищевого поведения, которое впоследствии определяет развитие этих заболеваний.

Пищевое поведение обучающихся (воспитанников) – основанная на соответствующих знаниях, умениях и навыках совокупность привычек и поведенческих стереотипов конкретных индивидуумов, связанных с приемом пищи, включая собственно вкусовые предпочтения, привычный режим приема пищи и т.п., обусловленная влиянием культуры питания в семье, организации питания в образовательном учреждении, особенностей воспитания и поведения, биологических особенностей организма, сложившихся в обществе

стандартов, а также реализацией в образовательных учреждениях специальных образовательных программ, направленных на формирование рационального пищевого поведения, и др. факторов.

Рациональное пищевое поведение обучающихся (воспитанников) – осознанное пищевое поведение, способствующее сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, при котором риск нерационального, нездорового питания индивидуума минимален или отсутствует.

Вкусовые (продуктовые) предпочтения – складывающиеся у детей стереотипы пищевого поведения (привычки питания), которые затем будут проявляться и в последующей жизни. Формируемые семьей, общественным мнением, уровнем благосостояния, В.п. могут быть скорректированы в образовательном учреждении для привития навыков здорового питания как части здорового образа жизни. Формирование правильных В.п. должно быть частью государственной политики. Практически реализуется введением в рацион (типовые меню) продуктов с высокой пищевой ценностью; ознакомлением детей с продуктами и блюдами, в недостаточном объеме получаемыми дома или игнорируемыми существующим общественным мнением; регулярностью питания; правильной структурой типового меню; информированием детей о влиянии питания на здоровье (для повышения рассудочной составляющей).

Методические рекомендации "Формирование навыков рационального пищевого поведения у детей дошкольного возраста. Когнитивно-поведенческий подход"

Охват горячим (организованным) питанием обучающихся (воспитанников) – удельный вес (процент) обучающихся, воспитанников от общего их числа или от численности обучающихся, воспитанников определенной ступени образования (в данном конкретном образовательном учреждении или на территории в целом), получающих ежедневно, на систематической основе, горячее питание с определенным количеством приемов пищи (завтраки, двухразовое питание, трехразовое питание и т.д.) – в зависимости от источника финансирования (бюджетные средства, средства родителей, иные средства).

Нетто. Количество продуктов нетто – количество пищевых продуктов (сырья) после механической (холодной) обработки, указываемое в технических документах.

Брутто. Количество продуктов брутто – количество пищевых продуктов (сырья) до механической (холодной) обработки, указываемое в технических документах

Пищеблок. Пищеблок – комплекс производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещений столовой образовательного учреждения или базового предприятия питания.

Калькуляционная карта. Калькуляционная карта (карточка) - является основным первичным учетным документом на предприятиях общественного питания (форма №ОП-1). На основе калькуляционной карты определяется продажная цена готовой продукции общественного питания. Расчет продажной цены готового блюда осуществляется с помощью процесса калькуляции. Калькулирование производит бухгалтер-калькулятор, на основании нормативов, установленных техническими документами, которые содержат необходимые данные для расчета продажной цены, а именно: расход сырья, необходимого для изготовления какого-либо блюда (изделия), нормы выхода готовых изделий с указанием массы отдельных составляющих, общая масса готового блюда (изделия) в граммах.

Эксплуатационная документация. Эксплуатационная документация (эксплуатационные документы) на технологическое оборудование предприятий общественного питания — конструкторские документы, которые в отдельности или в совокупности с другими документами определяют правила эксплуатации технологического оборудования и(или) отражают сведения, удостоверяющие гарантированные изготовителем значения основных параметров и характеристик (свойств) оборудования, гарантии и сведения по его эксплуатации в течение установленного срока службы. Эксплуатационные документы рассчитаны на использование и обслуживание оборудования лицами, не прошедшими специальной подготовки. Если для использования их требуется специальная подготовка персонала, то в эксплуатационных документах должно быть соответствующее указание.

Основные виды эксплуатационных документов на технологическое оборудование, согласно ГОСТ 2.601-2006 "Единая система конструкторской документации. Эксплуатационные документы.": руководство по эксплуатации, инструкция по монтажу (пуску, регулированию) оборудования, формуляр, паспорт, этикетка, каталог деталей, нормы расхода запасных частей и материалов, ведомость комплекта запчастей, инструмента и принадлежностей, учебно-технические плакаты, памятки, эксплуатационные инструкции (напр., по мерам безопасности и др.), сервисные книжки и т.п.

Эксплуатационные документы на технологическое оборудование предприятий общественного питания обязательно должны содержать требования к основным технологическим режимам приготовления пищи (обработки продуктам), в том числе таким значимым, как температура (для теплового оборудования) и время приготовления пищи (проведения технологической операции).

1. Общие положения

1. Положение об организации горячего питания обучающихся разработано на основе Конституции РФ, Федеральных Конституционных Законов, Федеральных Законов, Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», требований СанПиН, методических рекомендаций и указаний, устава школы.

2. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого льготной категории обучающихся;
- распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся;
- порядок осуществления контроля по организации питания;
- организацию ведения документации.

3. Основными задачами при организации горячего питания обучающихся в школе, являются:

3.1. обеспечение обучающихся и воспитанников пищевыми веществами, в том числе незаменимыми, и энергией, в соответствии с возрастными физиологическими потребностями в них, с учетом времени пребывания в образовательном учреждении и характера осуществляемой деятельности, в соответствии с принципами гигиены питания;

3.2. формирование у обучающихся и воспитанников рационального пищевого поведения;

3.3. реализация оздоровительных функций питания и профилактика алиментарно-зависимых (связанных с нерациональным питанием) неинфекционных заболеваний и пищевого дисбаланса, в том числе недостаточности микронутриентов, среди обучающихся и воспитанников;

3.4. предупреждение пищевых отравлений и профилактика острых кишечных инфекций, в том числе за счет соблюдения требований безопасности и производственной санитарии при обеспечении питания обучающихся и воспитанников;

3.5. соблюдение требований качества и безопасности, при обеспечении питания обучающихся и воспитанников;

3.6. создание психологически комфортных условий для обучающихся и воспитанников в образовательном учреждении.

3.7. обеспечение социальной поддержки детям льготной категории;

3.8. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

3.9. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

3.10. пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается общешкольным родительским собранием и утверждается директором школы.

2. Общие принципы и организационно – методические условия обеспечения питания в школе

1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях, утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 29.12.2010 г. № 189.

2. В общеобразовательном учреждении, в соответствии с установленными требованиями СанПиН, должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработано, утверждено директором учреждения и согласовано с руководителем территориального органа Роспотребнадзора примерное 10-дневное меню).

- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).
3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
4. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей. Для детей из многодетных и малоимущих семей организуется льготное питание за счет бюджетных средств.
5. Для обучающихся школы предусматривается организация горячего питания (завтрак или обед), для группы кратковременного пребывания также завтрак и обед.
6. Поставка продовольственных товаров для организации питания в школе допускается предприятиям, имеющим соответствующие документы в соответствии с СанПиН.
7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях, утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 29.12.2010 г. № 189.
8. Организацию питания в школе осуществляет штатный состав пищеблока под руководством ответственного лица за организацию питания, назначаемый приказом директора.
9. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

3. Основные функции образовательных учреждений, органов управления образованием и операторов питания, связанные с организацией питания обучающихся и воспитанников.

3.1. Организация питания обучающихся (воспитанников) – одна из функций образовательного учреждения, обеспечивающая:

- ежедневное гарантированное, вне зависимости от источника финансирования, обеспечение всех желающих обучающихся (воспитанников) образовательного учреждения физиологически полноценным здоровым питанием с количеством приемов пищи, обусловленным продолжительностью пребывания обучающегося (воспитанника) в образовательном учреждении;
- оказание обучающимся и воспитанникам необходимого минимума дополнительных услуг, связанных с организацией питания, включая организацию дополнительного питания;
- обеспечение питанием педагогического и административно-технического персонала образовательного учреждения;
- создание необходимых условий для приема пищи;
- профилактику микронутриентной недостаточности, алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний среди обучающихся и воспитанников;
- формирование у обучающихся, воспитанников навыков и культуры здорового питания и рационального пищевого поведения и взаимодействие с обучающимися, воспитанниками (потребителями) и родительской общественностью по вопросам организации питания в образовательном учреждении.
- Обеспечение питанием обучающихся (воспитанников)
- Управление питанием в образовательном учреждении
- Организация питания педагогов и административно-технического персонала
- Учет, контроль и мониторинг питания обучающихся и воспитанников

3.2. Обеспечение питанием обучающихся (воспитанников) – комплекс услуг общественного (социального) питания, включающих:

- * непосредственное планирование питания;
- * формирование рациона питания и меню обучающихся (воспитанников);
- * производство продукции общественного питания, ее доставку (при необходимости), реализацию в соответствующий прием пищи – в виде готовых скомплектованных, сбалансированных по пищевой ценности, рационов питания – и организацию потребления в образовательных учреждениях;
- * комплекс мероприятий по текущему содержанию материально-технической базы пункта питания в образовательном учреждении, соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, организации производственного контроля, включая ежедневный контроль за качеством пищи и полновесностью порций;

*взаимодействие с администрацией образовательного учреждения и ответственными представителями заказчика услуг по организации питания обучающихся и воспитанников, уполномоченными органами государственной власти и местного самоуправления.

3.3. Управление питанием

Управление питанием в образовательном учреждении – процессы планирования и организации питания, а также производственный и технологический контроль за питанием, осуществляемые в целях эффективного использования поступающих из различных источников финансирования средств на организацию питания обучающихся (воспитанников) и в целях гарантированного обеспечения всех обучающихся (воспитанников) качественным, безопасным, здоровым питанием с соблюдением утвержденных нормативов стоимости. Основные процессы управления питанием в образовательном учреждении включают:

- а) разработку рациона питания и цикличного меню, проведение его счетно-гигиенической и экономической оценки;
- б) калькуляцию стоимости и расхода пищевых продуктов;
- в) производственный контроль и потребительский контроль;
- г) мониторинг фактического рациона питания и фактического меню путем проведения нутрициологического (диетологического) учета;
- д) подготовку и контроль государственных (муниципальных) заданий, контрактов (гражданско-правовых договоров) на поставки продовольственных товаров или/и услуги по организации питания обучающихся и воспитанников, повседневную работу по приемке товаров и услуг, претензионную работу.

3.4. Питание педагогов и административно-технического персонала (питание персонала регулируется отдельным Положением).

Питание педагогов и административно-технического персонала (питание персонала) – организуемое на общих основах социального питания питание указанных категорий персонала образовательных учреждений, осуществляемое по цикличному меню для питания персонала, которое разрабатывается на базе цикличного меню основной категории питающихся (обучающихся, воспитанников). При необходимости допускается упрощение рациона питания персонала путем исключения из цикличного меню дорогостоящих фруктов, молочных продуктов. При составлении повседневного меню для питания персонала рекомендуется учитывать (использовать) остатки, возникающие вследствие заказа для основной категории питающихся пищевых продуктов в количествах, кратных массе (емкости) одной потребительской упаковки (то есть остатки, возникающие при расчете потребления продуктов вследствие округления заказываемой массы продуктов до массы одной или нескольких упаковок). Питание персонала рекомендуется использовать в общем регламенте бракеража готовой продукции общественного питания (т.е. совмещать бракераж с питанием персонала), а также в качестве элемента общей воспитательной работе с обучающимися, воспитанниками.

Примечание: Рекомендуется утверждение представительным органом государственной власти (местного самоуправления) решения о признании питания персонала образовательных учреждений (долговременно и безотрывно присутствующих при детях) натуральным довольствием, и, следовательно, необлагаемым доходом в соответствии с п.3 ст. 217 НК РФ.

См. также Письмо Министерства просвещения РСФСР от 16.02.1981 от 16.02.1981 № 46-м «О порядке организации питания сотрудников общеобразовательных школ-интернатов, детских домов, специальных школ-интернатов для детей с дефектами умственного и физического развития, интернатов при школах с полным государственным обеспечением, санаторно-лесных школ, санаторных школ-интернатов, специальных школ для детей и подростков, нуждающихся в особых условиях воспитания, дошкольных учреждений»

3.5. Учет питания обучающихся и воспитанников.

Учет питания обучающихся и воспитанников включает в себя следующие формы учета:

- Нутрициологический (диетологический) учет – учет пищевой ценности и натурального (продуктового) наполнения фактического рациона питания (меню) с учетом фактически выполненных замен пищевых продуктов и блюд по сравнению с цикличным меню. Ведется в среднем на одного потребителя, отдельно по категориям питающихся (рационам питания). Контролируются характеристики пищевой ценности, по которым существуют нормативы (калорийность, белки, жиры, углеводы и т.д.), а также объем натурального потребления по продуктовым группам. Целью нутрициологического учета является проверка соответствия фактического потребления нормативным значениям, с анализом абсолютных и относительных отклонений. В тех случаях, когда фактическое меню не отличается от циклического меню, для нутрициологического учета можно использовать ранее рассчитанные характеристики из цикличного меню.

- Персональный учет питающихся – учет обучающихся (воспитанников), получающих различные формы организации питания, организуемый с целью обеспечения целевого использования денежных средств, поступающих из различных источников для оплаты за питание (в противоположность так называемому «котловому» учету, когда стоимость питания определяется для организации в целом). При П.у. для каждого питающегося организуется лицевой счет, в котором отражаются: плановые назначения в соответствующие категории питающихся, фактически полученное питание, а также сумма полученной оплаты (дифференцируемая, в зависимости от источника финансирования).

При организации лицевых счетов в образовательном учреждении рекомендуется проводить разделение между основным и дополнительным питанием, поскольку оплата по этим видам питания не взаимозаменяема.

Примечания: С учетом большого количества лицевых счетов в социальном питании, ежедневного движения по каждому из них и невозможности привлечения дополнительных учетных работников строго рекомендуется ведение персонального учета в компьютерном варианте.

Целью персонального учета также может являться реализация персональных профилей питания, при котором для каждого питающегося отдельно ведется учет потребления, накопительная ведомость пищевой ценности, определяется индивидуальный пищевой статус и персональные нормы потребления с учетом веса, возраста, пола, физической активности.

Первичный документ – бумажный или электронный документ, регистрирующий факт поставки продуктов, расчета потребности в меню-требовании, отпуска питания, заявки на питание, записи в бракеражном журнале и другие случаи официальной передачи и фиксации информации, циркулирующей в системе управления питанием. Достоверность первичного документа обеспечивается средствами авторизации (подпись, печать, электронная подпись и другие).

3.6. Контроль питания обучающихся и воспитанников.

Контроль питания обучающихся и воспитанников осуществляется в следующих формах:

3.6.1. Производственный контроль, в том числе технологический контроль

Производственный контроль – контроль за соблюдением обязательных требований законодательства, подзаконных нормативных правовых актов, стандартов, договоров и контрактов и других документов, проводимый организацией, осуществляющей тот или иной вид деятельности, или уполномоченными лицами (специалистами) от ее имени.

а) Схема программы производственного контроля:

- Шаблон программы производственного контроля (табличная форма)
- Объект производственного контроля
- Контролируемые параметры
- Точки (место) контроля
- Периодичность контроля
- Методика контроля
- Ответственное лицо
- Форма регистрации результатов контроля

Приложения к программе производственного контроля (обязательные):

- перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- перечень должностных лиц, осуществляющих контроль (структура системы производственного контроля);
- перечень работников, подлежащих медосмотрам, профессиональной гигиенической подготовке;
- перечень осуществляемых работ, услуг, выпускаемой продукции и др. видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека;
- перечень мероприятий по обоснованию безопасности для человека и окружающей среды продукции, работ, услуг и т. д.;
- перечень форм учета и отчетности;
- перечень возможных аварийных ситуаций.

Графическая схема программы производственного контроля

Объекты производственного контроля в образовательном учреждении:

- персонал образовательного учреждения;
- участок (территория) объекта;
- здание (здания) объекта;
- учебные, игровые, спальные, административные, санитарно-бытовые, подсобные и иные помещения;

- оборудование и оснащение помещений;
- рекреации и коридоры;
- пищеблок и его оборудование;
- санитарно-технические системы здания;
- естественное и искусственное освещение;
- питьевая вода и организация питьевого режима обучающихся и воспитанников;
- учебно-воспитательный процесс;
- используемые учебники, учебные пособия и др. элементы образовательной среды;
- санитарно-противоэпидемический режим;
- организация медицинского обслуживания обучающихся, воспитанников;
- пищевые продукты, используемые в питании обучающихся и воспитанников, и рационы питания;
- технологические процессы, связанные с организацией питания обучающихся и воспитанников;
- состояние здоровья обучающихся воспитанников, в связи с факторами организации образовательного процесса и получаемым питанием;
- организация разъяснительной работы с обучающимися, воспитанниками, родителями; и другие.

Основные контролируемые характеристики (параметры) объектов производственного контроля

- количественные;
- качественные;
- структурные;
- пространственные;
- временные.

Примечание: приведены только группы параметров; в программе производственного контроля указываются конкретные контролируемые параметры в соответствии с требованиями нормативных документов и стандартов.

Точки (место) контроля (примеры)

- посадочные места обучающихся и воспитанников (при измерении освещенности, замерах мебели и т.п.);
- рабочая поверхность столов (при измерении освещенности);

зона дыхания ребенка (при измерении температуры, исследованиях атмосферного воздуха и т.п.);
раздевальная (ежедневный утренний "фильтр" для больных детей в дошкольном образовательном учреждении);

момент передачи поставщиком товаров (ученической мебели, учебников, пищевых продуктов и т.п.) - входной контроль;

- линия раздачи готовой продукции общественного питания на пищеблоке - приемочный контроль;
- места хранения пищевых продуктов;
- технологическое оборудование для приготовления пищи (напр., "внутри жарочного шкафа" - при измерении температуры);
- и т.п. - все этапы образовательного процесса или технологического процесса (на пищеблоке или учебно-производственной базе).

Периодичность производственного контроля

- ежегодно;
- ежеквартально;
- каждую учебную четверть (семестр, триместр);
- ежемесячно;
- еженедельно;
- ежедневно;
- каждая партия продукции (сырья) - на пищеблоке;
- каждая n-ная партия продукции (сырья) - на пищеблоке;
- иная обоснованная периодичность.

Общие методы производственного контроля

- визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками);
- осуществление (организацию) лабораторных исследований, испытаний, измерений (лабораторный и инструментальный контроль);
- контроль за наличием документов, предусмотренных законодательством (документальный контроль);
- контроль знаний, навыков, умений персонала (аттестация).

Примечание: приведены только общие группы методов, в программе должно быть подробное описание методики контроля (в виде описания процедуры контроля, ссылки на методический документ или руководство по эксплуатации на средство измерения).

Субъекты производственного контроля

организация в целом;

- руководители всех уровней (линейный контроль);
- ответственные лица и специалисты (функциональный контроль);
- должностные лица и работники на своих участках работы (операционный контроль);
- специальные органы контроля (отдел, производственная лаборатория и т.п.);
- сторонние лица и организации (аутсорсинг, аудит).

Примечание: в графе "ответственное лицо" программы производственного контроля должны быть указаны должность и Ф.И.О. ответственного лица (лиц) или наименование организации и реквизиты договора на проведение исследований, аудита и т.п.

Формы регистрации результатов производственного контроля автоматизированная информационная система (АИС);

- журнал;
- акт;
- протокол;
- формализованная карта контроля;
- отчет;
- и др.

Примечание: приведены примеры; в программе производственного контроля указываются условные обозначения конкретных форм, а сами формы приводятся в приложении к программе

Производственный контроль за питанием обучающихся и воспитанников

Объекты производственного контроля при организации питания детей и подростков: рацион питания и меню обучающихся и воспитанников;

- персонал организации;
- производственные, общественные помещения, здания, сооружения;
- участок (территория) организации;
- санитарно-защитные зоны;
- зоны санитарной охраны;
- оборудование, в т. ч. технологическое, предметы производственного окружения;
- санитарно-технические системы объекта;
- транспорт;
- технологические процессы;
- рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг;
- сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления;
- условия хранения пищевых продуктов;
- питьевая вода.

Методика производственного контроля за питанием обучающихся и воспитанников

Важными составляющими производственного контроля организации питания в образовательном учреждении являются:

- Технологический контроль
- Бракераж (входной контроль) поступающей продукции
- Бракераж (приемочный контроль) готовой продукции общественного питания
- Оставление суточной пробы продукции общественного питания
- Государственный контроль
- Потребительский (общественный) контроль

3.6.2. Технологический контроль – одна из функций производственного контроля, осуществляемая технологом предприятия, обеспечивающего питание обучающихся (воспитанников), включающая контроль за соблюдением требований к технологическим процессам, установленных техническими регламентами, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, национальными (межгосударственными) стандартами и техническими (технологическими) документами на производство продукции общественного питания.

3.6.3. Потребительский контроль – документальная регистрация оценок и мнений потребителей – обучающихся (воспитанников) и их родителей (законных представителей) – о качестве питания. Для объективного характера оценок они собираются: регулярно (например, ежедневно дежурным классом), по конкретным блюдам (употребленным в день оценки), в статистически репрезентативном объеме. Наиболее употребительными формами П.к. являются ежедневные оценки конкретных блюд этого дня и анкетирование по общему состоянию питания (состояние и содержание доступных к обзору помещений столовой, вежливость, аккуратность персонала и т.п.). Потребительский контроль является необходимой частью системы управления организованным питанием (обратной связью с потребителем), придающей ей устойчивость и способность к развитию.

3.6.4. Государственный контроль – функции контроля осуществляются государственными надзорными органами

3.7. Мониторинг питания обучающихся и воспитанников.

Мониторинг питания обучающихся (воспитанников) общеобразовательных учреждений – осуществляемый уполномоченными органами исполнительной власти в области образования, в области торговли и услуг, а также в области качества и безопасности пищевых продуктов, совместно с территориальными органами федеральных органов исполнительной власти, уполномоченных осуществлять надзорные и контрольные функции, систематический проводимый посредством использования специальных автоматизированных информационных систем, мониторинг, который предусматривает сбор, анализ и оценку данных:

- о количественном составе фактических рационов питания обучающихся, воспитанников по содержанию в них основных пищевых веществ, энергии, витаминов и других важнейших микронутриентов;
- о качественном составе фактических рационов питания по набору используемых пищевых продуктов, в том числе наиболее значимых источников незаменимых пищевых веществ и пищевых продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью;
- о степени охвата обучающихся, воспитанников организованным горячим питанием;
- об использовании различных форм организации питания и обслуживания обучающихся, воспитанников;
- о влиянии питания в образовательных учреждениях на состояние здоровья детей и подростков и их статус питания.

4. Основные документы, регламентирующие процессы организации питания

4.1. Нормативные и методические документы / Приложение 1 /

4.2. Рацион питания обучающихся (воспитанников)

Рацион питания обучающихся (воспитанников) – набор характеристик питания обучающихся (воспитанников) в образовательном учреждении, включающий *набор продуктов*, распределенных на группы согласно их пищевой ценности (продуктовые группы), в расчете на одного обучающегося (воспитанника), на один день (или на число приемов пищи, получаемых обучающимися или воспитанниками), разработанный на основе количественных наборов пищевых продуктов, включенных в различные нормативные документы и стандарты, а также *циклическое меню* питания обучающихся, воспитанников.

Фактический рацион питания обучающихся (воспитанников) – рацион питания и меню, фактически полученные обучающимися (воспитанниками) за тот или иной календарный период.

Наборы продуктов - распределенные на группы количественные наборы пищевых продуктов для организации питания различных категорий населения в учреждениях социальной сферы.

См.: Сравнительная таблица рекомендуемых наборов продуктов или натуральных продуктовых норм, утвержденных действующими нормативными или методическими документами.

См. также Рекомендуемый суточный набор продуктов для детей различного возраста, 2011.

Рекомендуемые наборы продуктов для образовательных и оздоровительных учреждений утверждены санитарными правилами или методическими рекомендациями:

- для образовательных учреждений – приложения №№ 6, 7 к СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», приложение № 8 к СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,

- Методические рекомендации № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет» от 24.08.2007;
- Рекомендации по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающим современным требованиям здорового питания (утв. приказом Минздравсоцразвития РФ от 02.08.2010 № 593н).

Следует иметь в виду, что любые рекомендуемые наборы пищевых продуктов и натуральные продуктовые нормы по своей пищевой ценности (даже с учетом отходов и потерь пищевой ценности при кулинарной обработке) значительно превышают нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для данной возрастной группы населения. Это обусловлено сложившейся за многие годы практикой, когда формирование наборов продуктов и продуктовых норм осуществлялось с запасом - в расчете на возможные ошибки в расчетах, значительные неучтенные потери продуктов при их хранении, транспортировке и использовании (в том числе, связанные с хищениями), а также на то, что часть продуктов оставляется детьми не съеденными ввиду различий в индивидуальных вкусовых предпочтениях.

4.3. Меню

Меню – перечень наименований продукции общественного питания и пищевых продуктов промышленного производства, непосредственно используемых в питании обучающихся и воспитанников, распределенных по отдельным приемам пищи в течение дня, с указанием количества – массы, объема порции (выхода) каждого блюда, изделия, продукта, приходящегося на одного человека.

4.4. Циклическое меню

Циклическое меню – меню, в котором блюда, кулинарные (хлебобулочные, кондитерские) изделия и пищевые продукты, непосредственно используемые в питании обучающихся и воспитанников, распределены – с учетом их пищевой, биологической ценности, сезонности и других факторов – по дням недели в течение одной или нескольких недель, с повторяющейся циклическостью.

Примечание: В отношении пищевых продуктов промышленного производства, непосредственно используемых в пищу, в циклическом меню указываются только их общие (групповые) наименования, которые уточняются при составлении перспективного меню и оформлении меню и иной документации об услугах по организации питания для обучающихся, воспитанников и их родителей (законных представителей).

Меню (циклическое меню) является документом, утверждаемым администрацией образовательного учреждения в порядке, установленном для утверждения (принятия) локальных нормативных актов, технических документов или стандартов организации (СТО). Для отдельных категорий учреждений (образовательных, оздоровительных) обязательным также является предварительное согласование меню с органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Основанием для утверждения меню (циклического меню, меню-раскладки), либо для согласования руководителем учреждения меню, разработанного организацией, обеспечивающей организацию питания, являются требования следующих нормативных правовых актов (нормативных документов):

- для образовательных учреждений – п. 16.13 СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», п. 6.22, 6.24 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

Соблюдение научно обоснованных физиологических норм питания человека, кроме того, является обязательным в образовательных учреждениях, лечебно-профилактических учреждениях, оздоровительных учреждениях и учреждениях социальной защиты в силу ст. 17 Федерального закона №52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Кроме того, по своей сути меню (циклическое меню), в соответствии с которым осуществляются изготовление и реализация продукции общественного питания, является техническим документом, подпадающим под определение, приведенное в Федеральном законе «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ст. 1). Согласно ст. 16 упомянутого Закона требования утвержденных технических документов являются обязательными для индивидуальных предпринимателей и юридических лиц. В случае, если меню утверждается в качестве стандарта организации, действует порядок его утверждения, определенный в ст. 17 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании».

4.5. Задание (государственное/муниципальное задание) на организацию питания обучающихся, воспитанников

Задание (государственное/муниципальное задание) на организацию питания обучающихся, воспитанников – используемый обеспечивающей питание обучающихся (воспитанников) организацией на

основании заключенного государственного/муниципального контракта или гражданско-правового договора бюджетного учреждения и являющийся его неотъемлемой частью документ, включающий

* требования к обязательным и дополнительным услугам, оказываемым в столовых образовательных учреждений;

* сбалансированный по пищевой ценности, с учетом физиологической потребности обучающихся (воспитанников) в пищевых веществах и энергии, дифференцированный по возрастным и иным категориям количественный набор пищевых продуктов и/или рацион питания для организации питания обучающихся (воспитанников);

* циклические меню питания обучающихся, воспитанников для различных возрастных и иных категорий обучающихся и воспитанников;

* *рецептуры и технологические инструкции (техничко-технологические карты)* на все используемые в циклических меню виды продукции общественного питания (либо ссылки на соответствующие технические документы);

* сезонные варианты меню или сезонные варианты замен плодоовощной продукции и изготавливаемой из нее продукции общественного питания;

* требования к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым в питании обучающихся, воспитанников, и условиям их доставки в пункты питания при образовательных учреждениях;

* сведения о количестве обучающихся и воспитанников, получающих питание на той или иной основе в образовательном учреждении (или на определенной территории в целом и в разбивке по образовательным учреждениям);

* ассортиментные перечни пищевых продуктов (в том числе продукции общественного питания), предназначенных для свободной продажи в пунктах питания при образовательных учреждениях в целях организации дополнительного питания обучающихся и воспитанников.

Примечание: В случае, если рацион питания и циклическое меню для организации питания за собственные средства (средства родителей) отличаются от рациона питания и циклического меню, реализуемых за бюджетные средства, они также входят в задание на организацию питания отдельными разделами.

Рецептуры. Рецепттура на пищевые продукты – технический документ, который содержит информацию о приготовлении (изготовлении) пищевых продуктов (в том числе продукции общественного питания) и представляет собой полный перечень составляющих компонентов конкретного продукта, а также все правила его производства (изготовления) и другую, важную для изготовления данного товара, информацию.

Разработка рецептур предполагает:

* анализ нормативных документов с целью определения требований, которым должна соответствовать продукция;

* поиск информации по уже составленным рецептурам схожей продукции;

* составление списка ингредиентов (сырья), которые будут использоваться в изготовлении данной продукции;

* составление основы рецептуры, ее доработку (при этом проводится анализ сочетаемости ингредиентов продукции и анализ готовой продукции, в том числе подтверждение безопасности и безвредности данной продукции) и последующее утверждение.

Рецептура может оформляться как отдельный документ или входить в технологическую инструкцию или технико-технологическую карту.

Организация дополнительного питания обучающихся (воспитанников) – реализация (свободная продажа, наряду с организацией питания) пищевых продуктов в столовых, буфетах, барах, с отдельных прилавков, а также на иных торговых точках на территории, в зданиях и сооружениях, используемых под временное или постоянное размещение обучающихся (воспитанников).

4.6. Ассортиментные перечни пищевых продуктов для свободной продажи.

4.7. Перспективное меню.

Перспективное меню – меню, планируемое на предстоящий день, несколько дней, неделю (календарь меню), формируемое на основе задания (государственного задания) на организацию питания обучающихся, воспитанников с использованием разнообразного ассортимента пищевых продуктов, названия которых соответствуют указанным в циклическом меню, с учетом их фактического наличия на складе или ассортимента, поставляемого снабжающей организацией. В перспективном меню указываются конкретные наименования (в том числе товарные знаки, торговые марки, брэнды и т.п.) пищевых продуктов.

Меню – перечень наименований продукции общественного питания и пищевых продуктов промышленного производства, непосредственно используемых в питании обучающихся и воспитанников, распределенных по

отдельным приемам пищи в течение дня, с указанием количества – массы, объема порции (выхода) каждого блюда, изделия, продукта, приходящегося на одного человека.

4.8. Меню на текущий день

Меню на текущий день – меню, по которому обеспечивается питание обучающихся (воспитанников) в определенный конкретный день, представляющее собой документ, направляемый исполнителем услуг по организации питания обучающихся (воспитанников) в образовательное учреждение и размещаемый на специальном стенде (стендах) в порядке, установленном для размещения информации для потребителей услуг по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений; содержит полную и достоверную информацию о всех используемых в питании пищевых продуктах и конкретных наименованиях продукции общественного питания, а также о пищевой ценности рациона питания на текущий день.

4.9. Техническая документация.

Под техническими (технологическими) документами понимают документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозки и реализация пищевых продуктов, материалов и изделий (определение из Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ с изменениями от 19.07.2011, внесенными Федеральным законом № 248-ФЗ).

В системе организации питания обучающихся и воспитанников используется техническая документация следующих видов:

- * рецептуры
- * технические условия
- * технологическая инструкция
- * технико-технологические карты
- * технологические карты

В технической документации на продукцию общественного питания обязательно указываются следующие данные:

- * Масса брутто пищевых продуктов.
- * Масса нетто пищевых продуктов.
- * Удельный вес отходов при механической (холодной) кулинарной обработке – выраженная в процентах разница между количествами продуктов брутто и нетто, обусловленная стандартным средним количеством отходов, образующихся при механической (холодной) обработке сырья.
- * Потери при горячей кулинарной обработке – изменение (как правило, уменьшение, иногда увеличение) количества (массы) продуктов; выраженная в процентах разница между количеством (массой) нетто набора продуктов (сырья и полуфабрикатов) и массой (выходом) готового блюда или кулинарного изделия, обусловленная стандартными средними изменениями массы продуктов при кулинарной обработке.
- * Потери пищевой ценности при кулинарной обработке – свойственные для определенных видов продуктов и определенных способов кулинарной обработки стандартные средние изменения показатели пищевой ценности при механической (холодной) и тепловой кулинарной обработке продуктов. Как правило, при обработке происходит уменьшение значения пищевой ценности. Потери выражаются в процентах к исходному значению.

Общие требования к продукции общественного питания обычно устанавливаются

- * национальным стандартом ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
- * Правила расчета норм отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания см. в ГОСТ Р 53106-2008.
- * Требования к оформлению, построению и содержанию технических документов на продукцию общественного питания определены национальным стандартом ГОСТ Р 53105-2008.
- * См. также другие ГОСТы на услуги по организации питания.

Перечень изданных технических документов и сборников рецептур на продукцию общественного питания (справочных изданий) :

- * Технические документы и рецептуры на продукцию общественного питания для дошкольников и школьников
- * Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. / Л. С. Коровка, И. И. Добросердова, Л. П. Мошенцова, А. Я. Перевалов, В. Г. Новоселов, В. Н. Белова, Л. А. Наумова, С. Ю. Шардаков. 4-е изд. - Пермь: Уральский региональный центр питания, 2004. - 532 с.

- * Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. / Л. С. Коровка, И. И. Добросердова, Л. П. Мошенцова, А. Я. Перевалов, В. Г. Новоселов, В. Н. Белова, Л. А. Наумова, С. Ю. Шардаков. 4-е изд. - Пермь: Уральский региональный центр питания, 2001. - 434 с.
- * Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П. Могильного. - Москва: ДеЛи принт, 2005. - 626 с.
- * Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2011.
- * Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2011.
- * Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под. ред. В. Т. Лапшиной. - Москва: Хлебпродинформ, 2004. - 640 с.
- * Рационы школьного питания. Технические условия. ТУ 9200-067-02068640-98. - Москва: ООО "Алазани-Эдем", 1998. - 228 с.
- * Сборники рецептур на продукцию общественного питания (для взрослых потребителей)
- * Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. I часть / Под. ред. Ф. Л. Марчука. - Москва: Хлебпродинформ, 1996. - 616 с.
- * Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. II часть / Под. ред. Н. А. Лупея. - Москва: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с.
- * Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издание двенадцатое, переработанное и дополненное / Голунова Л. Е, Лабзина М. Т. - Санкт-Петербург: Профикс, 2008.
- * Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (нормативная документация для предприятий общественного питания). / Под ред. А. В. Румянцева. - Москва: Дело и Сервис, 1998.
- * Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания. / Сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий. Москва: ЛАДА, 2005.
- * Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий / Под. ред. В. Т. Лапшиной. - Москва: Хлебпродинформ, 2001. - 760 с.
- * Сборник рецептур блюд зарубежной кухни - 2 изд. / Васюкова А.Т. - М.: Дашков и К, 2012.
- * Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. / Васюкова А.Т. - М.: Дашков и К, 2012.
- * Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.
- * Сборник рецептур. /В. И. Бодрягин, Г.С. Фонарева, В.Т. Лапшина, С.Л. Ахиба. - Москва: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999. - 624 с.
- * Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. / Под. ред. А. П. Антонова. - Москва: Хлебпродинформ, 2000. - 720 с.
- * Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства. / Под. ред. Могильного М.П. - М.: ДеЛи плюс 2011.
- * Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. /Соболева З. Т., Соснина З. Н., Мезенова Э. А., Тарасова А. А. - Москва: Экономика, 1986.
- * Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий - 14 изд. / Павлов А.В. - М.: Профи, 2012
- * Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия/ Сост.: П.С. Ершов. - СПб: Гидрометеиздат, 2000. - 192 с.
- * Сборники рецептур на продукцию общественного питания для лечебного и диетического питания и методические пособия по организации лечебного питания
- * Картотека блюд лечебного и рационального питания в учреждениях системы здравоохранения:
- * Практическое руководство для врачей диетологов, диетсестер, специалистов общественного питания. / Под. ред. М. А. Самсонова. - Екатеринбург: Сред.-Урал. кн. изд-во, в 2-х тт. 1-й т. - 1995. - 736 с. 2-й т. - 1996 - 624 с.
- * Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава. Практическое руководство. / В. А. Тутельян, М. А. Самсонов, Б. С. Каганов, А. К. Батулин, Х. Х. Шарафетдинов, О. А. Плотникова, М. С. Павлючкова - Москва: Национальная ассоциация клинического питания, 2008. - 448 с.
- * Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Для предприятий общественного питания. / Под. ред. В. Т. Лапшиной. - Москва: Хлебпродинформ, 2002. - 632 с.
- * Организация лечебного питания детей в стационарах. Пособие для врачей. / К. С. Ладодо, Т. Э. Боровик, под ред. А. А. Баранова, К. С. Ладодо - Москва: Эвита-Проф, 2001.

Клиническая диетология детского возраста. Руководство для врачей. / Под ред. К.С. Ладодо, Т.Э. Боровик. – М.: МИА. 2008 – 608 стр.

Технические условия

ТУ на пищевые продукты являются техническим документом, в котором изготовитель устанавливает требования к качеству и безопасности конкретного пищевого продукта (несколько конкретным пищевым продуктам), необходимые и достаточные для идентификации продукта, контроля его качества и безопасности при изготовлении, хранении, транспортировании. В ТУ регламентируют наименование конкретного пищевого продукта, его органолептические, физические и химические показатели, состав и содержание ингредиентов, а также, при необходимости, форму, размеры, массу, категорию, сорт и другие показатели, однозначно его определяющие.

ТУ оформляются, как правило, на продукцию общественного питания, изготавливаемую с использованием промышленных технологий. В случае, если специальные и/или промышленные технологии при приготовлении пищи не используются, основополагающим техническим документом на продукцию общественного питания, как правило, является национальный стандарт ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», на основе которого оформляется технологическая инструкция или технико-технологические карты на конкретные виды продукции общественного питания. В настоящее время наиболее удобным вариантом является регламентация технических условий на продукцию общественного питания в виде стандарта организации (СТО).

Кроме того, технические условия (в виде специального технического документа, под названием «технические условия», либо в виде соответствующего национального или межгосударственного стандарта на продукцию, либо в виде стандарта организации) существуют на все закупаемые для целей организации питания детей пищевые продукты. В связи с этим, образовательное учреждение или организация, обеспечивающая питание обучающихся и воспитанников, в своей практике обязательно должно пользоваться такой документацией при приемке поступающих товаров по качеству, а также при разработке технической документации на изготавливаемую из них продукцию общественного питания.

Основные требования к разработке, содержанию и оформлению ТУ на пищевые продукты установлены национальным стандартом ГОСТ Р 51740-2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению».

ТУ содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- основная часть;
- требования к качеству и безопасности;
- маркировка;
- упаковка;
- правила приемки;
- методы контроля;
- правила транспортирования и хранения;
- правила применения (употребления, использования) пищевого продукта (указываются по желанию разработчика);
- обязательные, рекомендуемые и справочные приложения (при необходимости);
- лист регистрации изменений.

Технические условия (ТУ) на пищевые продукты для питания детей и подростков

На основании ГОСТ Р 51740-2001 ТУ разрабатывают в следующих случаях:

- при отсутствии национального стандарта Российской Федерации (ГОСТ Р) или межгосударственного стандарта (ГОСТ), действующего в Российской Федерации, общих технических условий или технических условий;

- при наличии государственного стандарта общих технических условий (технических условий), когда изготовителю необходимо уточнить или дополнить требования к конкретному пищевому продукту.

В ТУ изготовителем могут устанавливаться требования к качеству продукции как пониженные - по сравнению с национальным или межгосударственным стандартом, – так и повышенные. При разработке ТУ на специализированные пищевые продукты для детского (в том числе дошкольного и школьного питания), как правило, изготовителем (разработчиком) устанавливаются требования – повышенные по сравнению с

требованиями действующих стандартов на аналогичные продукты общего назначения (неспециализированные).

Требования, устанавливаемые в ТУ на пищевые продукты, должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов (технических регламентов и др.) Таможенного союза, другим международным нормативным документам, законам Российской Федерации, требованиям других нормативных правовых актов Российской Федерации, санитарных и ветеринарных правил и норм.

Перечень технических условий

Техническая документация на пищевые продукты для питания дошкольников и школьников
Перечень технических условий (ТУ, ГОСТ ТУ, ГОСТ Р ТУ, СТО ТУ) и общих технических условий (ГОСТ ОТУ, ГОСТ Р ОТУ) на пищевые продукты специального назначения для питания детей дошкольного и школьного возраста

Мясо и мясопродукты

Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания - ГОСТ Р 54754-2011 (технические условия, вводится в действие с 01.01.2013)

Полуфабрикаты мясные натуральные для детского питания – ТУ 9214-846-00419779-05

Котлеты школьные, фарш для котлет школьных – ТУ 9214-764-00419779-02

Полуфабрикаты мясные рубленые для питания детей дошкольного и школьного возраста, диетического питания – ТУ 9214-770-00419779-02

Полуфабрикаты рубленые мясные пониженной калорийности для детского питания – ТУ 9214-786-00419779-03

Мясорастительные рубленые полуфабрикаты для питания детей – ТУ 9214-825-00419779-04

Пельмени для дошкольного и школьного питания – ТУ 9214-734-00419779-03

Консервы мясные для питания детей дошкольного и школьного возраста – ТУ 9216-772-00419779-02

Изделия колбасные вареные для детского питания – ГОСТ Р 53645-2009 (технические условия)

Колбасы полукопченые для детского питания – ГОСТ Р 52992-2008 (технические условия)

Ветчина вареная в оболочке для детского питания - ГОСТ Р 54753-2011 (технические условия)

Ветчина для школьного питания – ТУ 9213-864-00419779-05

Первые блюда с мясом – ТУ 9161-015-00419779-10

Сырье для производства продуктов детского питания (в том числе продукции общественного питания):

Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста - ГОСТ Р 52674-2006 (технические условия)

Говядина и телятина для производства продуктов детского питания - ГОСТ Р 52478-2005 (технические условия)

Свинина для детского питания - ГОСТ Р 54048-2010 (технические условия)

Баранина и ягнятина для детского питания - ГОСТ Р 54034-2010 (технические условия)

Птица и птицепродукты

Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания – ГОСТ Р 52306-2005 (технические условия) или ТУ 9211-306-23476484-2004

Мясо индейки для детского питания – ГОСТ Р 52820-2007 (технические условия);

Мясо домашних перепелов для производства продуктов детского питания – ТУ 9211-367-23476484-06

Полуфабрикаты натуральные из мяса цыплят-бройлеров – ТУ 9214-359-23476484-10

Полуфабрикаты из мяса индейки – ТУ 9214-374-23476484-10

Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые для дошкольного и школьного питания – ТУ 9214-033-23476484-08

Полуфабрикаты из мяса птицы высокой степени готовности для школьного питания – СТО 23476484-006-2011

Пельмени замороженные для питания детей дошкольного и школьного возраста – ТУ 9214-345-23476484-07

Изделия колбасные из мяса и субпродуктов птицы для школьного питания – ТУ 9213-344-23476484-2002

Ветчинные изделия из мяса птицы для школьного питания – ТУ 9213-303-23476484-04

Паштеты и кремы из мяса и печени птицы для дошкольного и школьного питания – ТУ 9216-365-23476484-04

Кулинарные изделия на основе мяса птицы для дошкольного и школьного питания – ТУ 9214-376-23476484-10

Полуфабрикаты мучных кулинарных изделий и изделий из творога

Полуфабрикат "Пицца школьная" – ТУ 9119-355-23476484-04

Полуфабрикат "Блинчики школьные" – ТУ 9214-364-23476484-04

Полуфабрикат "Блинчики с начинками" – ТУ 9119-368-23476484-05

Сырники (полуфабрикат) замороженные для детского питания – СТО 23476484-005-2011

Вареники (полуфабрикат) замороженные для детского питания – СТО 23476484-004-2011

Рыба и нерыбные объекты промысла

Полуфабрикаты рыбные формованные для дошкольного и школьного питания мороженые из горбуши, кеты, гольца, трески, пикши, ставриды, сайды, зубатки, минтая, путассу, хека, окуня морского наваги, ледяной рыбы, сома, щуки, толстолобика, белого амура, судака, сазана, кефали (пиленгаса), сельди карпа, омуля (кроме байкальского), сига, чира – ТУ 9266-134-00472121-04

Филе (с кожей или без кожи, филе-кусочек) рыбное мороженое с глазурью или без глазури (полуфабрикаты из филе) – горбуши, кеты, нерки, семги, форели, осетра, севрюги, белуги, омуля, муксуна, сига, трески, пикши, сайды, минтая, хека, окуня морского, сома, щуки, судака, сазана, кефали (пиленгаса). – ТУ 9261-133-00472124-09

Фарш из сиговых видов рыб мороженный для питания детей дошкольного и школьного возраста, изготовленный из сига, пеляди, чира, омуля и предназначенный для кулинарной обработки. – ТУ 9261-059-00472124-10

Сельди мало- и слабосоленые следующих биологических видов: азово-черноморская, атлантическая, беломорская, тихоокеанская. – ТУ 9269-040-00472124-07

Хлебобулочные изделия

Изделия хлебобулочные из пшеничной муки с витаминами, железом и йодом для детей дошкольного и школьного возраста "Свежий" – ТУ 9110-025-14173891-07

Изделия булочные "Школяр" для питания детей дошкольного (с 3 до 6 лет) и школьного (с 6 до 14 лет) возраста – ТУ 9115-471-05747152-2010

Изделия хлебобулочные сдобные "Вкусняшка" для питания детей дошкольного (с 3 до 6 лет) и школьного (с 6 до 14 лет) возраста – ТУ 9116-472-05747152-2010

Изделия хлебобулочные пшенично-ржаные "Добрыня" для питания для детей дошкольного (с 3 до 6 лет) и школьного (с 6 до 14 лет) возраста – ТУ 9113-473-05747152-2010

Изделия булочные для детского питания для детей дошкольного (с 3 до 6 лет) и школьного (с 6 до 14 лет) возраста "Здравушка" – ТУ 9115-453-05747152-06

Изделия хлебобулочные из смеси муки ржаной и пшеничной с витаминами, железом и йодом "Свежий" – ТУ 9110-022-14173891-08

Хлеб "Колосок" из пшеничной муки с витаминами и железом – ТУ 9114-436-05747152-04

Изделия булочные "Колосок" из пшеничной муки с витаминами и железом – ТУ 9115-435-05747152-04

Молочные продукты

Молоко питьевое стерилизованное обогащенное для дошкольников и школьников – ТУ 9222-344-00419785-03

Молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста - ГОСТ Р 52783-2007 (технические условия)

Молоко питьевое стерилизованное обогащенное для детского питания – ТУ 9222-250-00419785-06

Молоко питьевое и напиток молочный стерилизованные обогащенные для питания детей дошкольного, дошкольного и школьного возраста – ТУ 9222-344-00419785-2003

Коктейли молочные стерилизованные обогащенные для питания детей дошкольного и школьного возраста – ТУ 9222-466-00419785-2010

Коктейли молочные пастеризованные обогащенные для питания детей дошкольного и школьного возраста – ТУ 9222-474-00419785-2010

Молоко питьевое пастеризованное для питания детей дошкольного и школьного возраста – ТУ 9222-448-00419785-09

Йогурты для питания детей дошкольного и школьного возраста – ТУ 9222-470-00419785-10

Биопродукт кисломолочный «Бифилайф» для детского питания – ТУ 9222-021-14173891-07

Более подробную информацию о перечисленных технических документах можно получить на сайтах организаций-разработчиков документов.

см. также:

Номенклатуру пищевых продуктов для питания в учреждениях социальной сферы

Перечень специализированных пищевых продуктов для детского и диетического питания, подлежащих государственной регистрации

Технологическая инструкция (сборник технологических инструкций и рецептов) по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений – технический документ, детально и поэтапно описывающий все технологические процессы, связанные с закупками и подготовкой сырья, полуфабрикатов, материалов и пищевых продуктов, предназначенных для непосредственного использования в пищу; производством (изготовлением) продукции общественного питания; упаковкой и комплектацией сырья, полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов для доставки в образовательное учреждение

и последующей раздачи; маркировкой, приемкой, транспортировкой, хранением, реализацией и организацией потребления продукции общественного питания, предназначенной для питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений.

Входящие в технологические инструкции рецептуры на отдельные наименования продукции общественного питания, как правило, предусматривают указание необходимого количества продуктов в виде массы нетто и массы брутто.

Технологическая инструкция разрабатывается в дополнение к техническим условиям (ТУ) или национальному (межгосударственному) стандарту, которым определены технические условия на ту или иную продукцию.

В практике организации питания обучающихся и воспитанников технологическая инструкция принимается, как правило, к национальному стандарту ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» для конкретизации установленных данным стандартом общих технических требований к продукции общественного питания, включая: требования к ее производству, реализации, правилам приемки, методам контроля, упаковке, маркировке, хранению и транспортировке.

Литература: «Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах» (Москва, 2006).

Технико-технологическая карта.

Технико-технологическая карта (ТТК) - это технический документ, который разрабатывается на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данной организации (на продукцию, поставляемую другим организациям, ТТК не действуют). Утверждаются технико-технологические карты руководителем или заместителем руководителя организации общественного питания. Срок действия технико-технологических карт определяется самой организацией. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, содержащаяся в технико-технологических картах, должна обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами.

Технико-технологическая карта включает в себя следующие разделы (элементы):

- *наименование изделия и область применения технико-технологической карты;
- *перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия);
- *требования к качеству сырья;
- *нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабриката и готового изделия;
- *описание технологического процесса приготовления;
- *требования к оформлению, подаче, реализации и хранению;
- *показатели качества и безопасности;
- *показатели пищевой и энергетической ценности.

В разделе "Наименование блюда. Область применения" указывается точное название блюда (изделия), которое не подлежит изменению без утверждения. В этом же разделе конкретизируется перечень организаций (филиалов, подразделений, пищеблоков), которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия).

В разделе "Перечень сырья" указываются все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда (изделия).

В разделе "Требования к качеству сырья" в обязательном порядке делается запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям технических регламентов и других нормативных актов (приводятся их обозначения и реквизиты для каждого вида сырья, ингредиентов).

В разделе "Нормы закладки сырья" указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

В разделе "Технологический процесс" содержится подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок.

В разделе "Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению" должны быть отражены особенности оформления и правила подачи блюда (изделия), требования к порядку реализации продукции общественного питания, условия, сроки реализации и хранения, а при необходимости и условия транспортирования в соответствии с ГОСТ Р 50763-2007, санитарными правилами и условиями и сроками хранения особо скоропортящихся продуктов.

В разделе "Показатели качества и безопасности" указываются органолептические показатели блюда (изделия): вкус, цвет, запах, консистенция, а также физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда (изделия), в соответствии с приложениями к ГОСТ Р 50763-2007, техническими регламентами и санитарными правилами.

В разделе "Пищевая и энергетическая ценность" указываются данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия). Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер, хранится в картотеке организации. Подписывает технико-технологическую карту ответственный разработчик.

Примечание: правила оформления ТТК приведены в соответствии с "Временным порядком разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия" (утвержден Заместителем Министра внешних экономических связей и торговли Российской Федерации июль 1997 года), и национальными стандартами ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» и ГОСТ Р 53996-2010 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».

См. также Методику разработки рецептуры на новые и фирменные изделия (блюда) на продукцию общественного питания (Николаева Л.И., Фролова Г.Ф., Гращенко Д.В.).

Технологическая карта.

Технологическая карта на продукцию общественного питания для обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений – технический документ на одно конкретное наименование продукции общественного питания, подготовленный на основе технологической инструкции (сборника технологических инструкций и рецептов) по организации питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений или технико-технологической карты и предназначенный для использования непосредственно производственным персоналом пищеблока, а также для лиц, осуществляющих приемочный контроль (бракераж) готовой продукции общественного питания.

В технологических картах обязательно указывается:

- *наименование блюда (изделия);
- *номер и вариант рецептуры;
- *необходимое количество (нормы закладки) всех пищевых продуктов (ингредиентов, сырья) в виде массы нетто и массы брутто (в граммах или килограммах);
- *нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий, в том числе нормы выхода основного продукта, гарнира и соуса;
- *описание технологического процесса изготовления:
- *наименования и последовательность выполнения предусмотренных технологическим процессом операций;
- *требуемая периодичность выполнения технологических операций (в случаях, когда необходимо многократное повторение той или иной операции);
- *время, затрачиваемое на выполнение отдельно взятой операции;
- *конечный результат выполнения определенной операции;
- *требуемое для эффективного выполнения каждой технологической операции оборудование, оснащение, инвентарь, материалы;
- *требования к качеству готовых блюд,

Дополнительно в технологической карте могут указываться характеристики сложности (трудоемкости) каждой технологической операции с использованием имеющегося оборудования (для возможности оценки трудозатрат), коэффициенты трудоемкости блюд (изделий) и т.п.

При оформлении технологических карт для конкретного предприятия общественного питания или его автономного подразделения (пищеблока) обязательно должны учитываться структура и специфика данного предприятия (пищеблока), а также требования к режимам приготовления блюд и кулинарных изделий,

установленные в эксплуатационной документации на фактически имеющееся (установленное в данном пищеблоке) технологическое оборудование.

Примечание: помимо технологической карты на предприятиях общественного питания может также оформляться калькуляционная карта, которая является не техническим документом, а документом первичного учета сырья (пищевых продуктов).

Технологическая инструкция (сборник технологических инструкций и рецептов) по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений – технический документ, детально и поэтапно описывающий все технологические процессы, связанные с закупками и подготовкой сырья, полуфабрикатов, материалов и пищевых продуктов, предназначенных для непосредственного использования в пищу; производством (изготовлением) продукции общественного питания; упаковкой и комплектацией сырья, полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов для доставки в образовательное учреждение и последующей раздачи; маркировкой, приемкой, транспортировкой, хранением, реализацией и организацией потребления продукции общественного питания, предназначенной для питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений.

Входящие в технологические инструкции рецептуры на отдельные наименования продукции общественного питания, как правило, предусматривают указание необходимого количества продуктов в виде массы нетто и массы брутто.

Технологическая инструкция разрабатывается в дополнение к техническим условиям (ТУ) или национальному (межгосударственному) стандарту, которым определены технические условия на ту или иную продукцию. В практике организации питания обучающихся и воспитанников технологическая инструкция принимается, как правило, к национальному стандарту ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» для конкретизации установленных данным стандартом общих технических требований к продукции общественного питания, включая: требования к ее производству, реализации, правилам приемки, методам контроля, упаковке, маркировке, хранению и транспортировке.

Литература: «Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах» (Москва, 2006).

5. Процессы организации питания обучающихся и воспитанников

Формирование рациона питания и меню обучающихся и воспитанников – разработка рациона питания и цикличного меню, составление на их основе перспективного меню и меню на текущий день, исполнение меню при организации питания в образовательном учреждении с последующим анализом и оценкой качественного и количественного состава рациона питания (включая счетно-гигиеническую оценку фактического рациона питания и фактического меню, проводимую в случае отступлений/отклонений от утвержденного рациона питания и цикличного меню) и постоянной корректировкой пищевой ценности рациона и набора используемых в его составе продуктов, а также обоснованный выбор пищевых продуктов (в том числе продукции общественного питания), предназначенных для включения в рацион питания и меню обучающихся (воспитанников); обоснованный выбор пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления продукции общественного питания.

Рацион питания обучающихся (воспитанников) – набор характеристик питания обучающихся (воспитанников) в образовательном учреждении, включающий набор продуктов, распределенных на группы согласно их пищевой ценности (продуктовые группы), в расчете на одного обучающегося (воспитанника), на один день (или на число приемов пищи, получаемых обучающимися или воспитанниками), разработанный на основе количественных наборов пищевых продуктов, включенных в различные нормативные документы и стандарты, а также цикличное меню питания обучающихся, воспитанников.

Фактический рацион питания обучающихся (воспитанников) – рацион питания и меню, фактически полученные обучающимися (воспитанниками) за тот или иной календарный период.

Финансирование системы питания обучающихся и воспитанников

Источники финансирования питания обучающихся, воспитанников: средства государственного (регионального, федерального) или муниципального бюджета, средства родителей (законных представителей) обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, средства других источников (целевое финансирование спонсорами, промышленными предприятиями в организациях социальной сферы и др.).

Общими принципами финансирования питания являются:

- соблюдение законодательства Российской Федерации о бюджетном учете;
- приоритет нутрициологического (диетологического) управления питанием;

- независимость принципов организации питания от источников финансирования.

Следствиями первичности нутрициологического (диетологического) подхода являются:

- а) требование соблюдения единого меню, независимо от источника и способа оплаты;
- б) софинансирование совокупных затрат на питание из бюджета и денежных средств родителей (законных представителей) обучающихся и воспитанников.

Квалификационный и конкурсный отбор поставщиков продовольственных товаров и исполнителей услуг по организации питания обучающихся и воспитанников – средство систематического повышения качества поставок товаров и оказания услуг, которое заключается в:

- а) формулировании требований к наличию у исполнителя (поставщика) квалификации, опыта, производственно-складской базы, персонала;
- б) проведении документированной оценки наличия у исполнителя (поставщика) требуемой квалификации;
- в) использовании квалификационных требований при организации заключения государственных контрактов (гражданско-правовых договоров) на поставку товаров и/или оказание услуг.

Официальное и открытое объявление квалификационных требований необходимо во избежание нарушения антимонопольного законодательства.

Примечание: Рекомендуется для формулирования требований по квалификации привлекать саморегулируемые организации и другие объединения поставщиков продуктов и питания и после утверждения публиковать их в изданиях и на сайтах органов государственной власти.

Поставка пищевых продуктов – форма обеспечения продуктами, когда поставщик доставляет продукты (сырье) в пищеблоку, которые самостоятельно приготавливают кулинарные изделия (блюда).

Изготовление продукции общественного питания для обучающихся и воспитанников **Технологические процессы приготовления пищи для детей (подростков)** – транспортировка, приемка и хранение продукции, производство, реализация и организации потребления продукции общественного питания, реализация и организация потребления готовой продукции промышленного производства, предназначенной для детей (подростков), осуществляемые с учетом принципов здорового питания детей и подростков.

Организация потребления продукции общественного питания для обучающихся и воспитанников

Организация дополнительного питания обучающихся (воспитанников)

6. Основные характеристики рационов питания и услуг по организации питания

Качество услуг по организации питания обучающихся и воспитанников – совокупность характеристик услуг по обеспечению питания обучающихся, воспитанников, способных удовлетворять их потребности в полноценном, здоровом, горячем питании; соответствие питания требованиям и условиям государственного контракта на организацию питания и(или) требованиям законодательства о защите прав потребителей; а также наличие условий, способствующих формированию у детей и подростков рациональных стереотипов пищевого поведения.

Основные показатели качества услуг по организации питания обучающихся и воспитанников

Потребительские свойства блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании:

- органолептические свойства, включая внешний вид;
- оформление блюд и кулинарных изделий, потребительская упаковка пищевых продуктов, используемых в питании;
- соответствие продукции представлениям потребителя (о качественном продукте).
- соответствие требованиям качества организации питания (требованиям и условиям государственного контракта на организацию питания и(или) требованиям законодательства о защите прав потребителя):
- разнообразие питания, учет «приедаемости» отдельных продуктов;
- учет предпочтений потребителя, соответствие позитивным стереотипам пищевого поведения;
- регулярность, режим питания;
- быстрота и удобство обслуживания (раздачи)
- культура и эстетика питания, благоприятная обстановка для приема пищи, оформление торгового зала, витрин и т. п.;

- условия для соблюдения правил личной гигиены;
- возможность приобретения продуктов для дополнительного питания;
- предоставление обучающимся, воспитанникам и их родителям необходимой информации о продуктах и о рационе питания.
- наличие условий, способствующих формированию у детей и подростков рациональных (позитивных) стереотипов пищевого поведения.

Требования к качеству услуг по организации питания обучающихся и воспитанников

Требования к качеству услуг по организации питания обучающихся и воспитанников, как правило, определяются в государственных и муниципальных заданиях на организацию питания, стандартами организации (СТО) и другими внутренними документами организации (приказами, положениями), а также национальными и межгосударственными стандартами:

- Национальный стандарт ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- Национальный стандарт ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»;
- Национальный стандарт ГОСТ Р 53523-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;
- Национальный стандарт ГОСТ Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»;
- Национальный стандарт ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- стандарт ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- Национальный стандарт ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- Национальный стандарт ГОСТ Р 53996-2010 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»;
- Национальный стандарт ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
- Национальный стандарт ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- Национальный стандарт ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 30602-97 «Общественное питание. Термины и определения»;
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 16318-77 «Оборудование технологическое для предприятий торговли и общественного питания. Термины и определения»;
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 30524-97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
- Негативные последствия нарушений требований качества услуг по организации питания обучающихся, воспитанников
- Отказ детей от питания
- Дискредитация воспитательной функции школьного (дошкольного) питания и формирование у детей нерациональных стереотипов пищевого поведения
- Уменьшение охвата питанием за родительские средства
- Неудовлетворенность организацией питания обучающихся, родителей и педагогов
- Предпосылки для нарушения требований безопасности и пищевой ценности

См. также: Качество пищевых продуктов.

Безопасность услуг по организации питания обучающихся и воспитанников

Безопасность услуг по организации питания обучающихся, воспитанников – соответствие услуг по организации питания требованиям санитарного законодательства и законодательства о техническом регулировании, а также состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни или здоровью обучающихся, воспитанников, окружающей среде.

См. также: Безопасность пищевых продуктов.

Здоровое питание

Здоровое питание обучающихся (воспитанников) – рациональное, сбалансированное, горячее питание обучающихся (воспитанников), обеспечивающее поступление пищевых (нутриентов) и биологически активных веществ, в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, поддерживающее функциональное состояние организма на высоком уровне, организованное с учетом принципов щадящего питания (химическое, термическое и механическое щажение), а также способствующее формированию у обучающихся и воспитанников навыков здорового питания и рационального пищевого поведения. См.: *Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года (утв. распоряжением Правительства РФ от 25.10.2010 № 1873-р) и план мероприятий по реализации основ государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года (утв. распоряжением Правительства РФ от 30.06.2012 № 1134-р).*

Горячее питание

Горячее питание – питание обучающихся (воспитанников), предусматривающее наличие в каждый прием пищи по меньшей мере одного горячего блюда, на считая горячего напитка, а в обед – не менее двух горячих блюд (включая суп).

Социальное питание

Социальное питание – питание в организованных коллективах (в отличие от питания с персональным обслуживанием в ресторанах и персональным выбором в столовых, кафе и других предприятиях общественного питания). Отличается наличием нормативов по пищевой ценности и стоимости, общим меню для целой категории питающихся. Возможно совмещение социального питания с персональным (предварительным) выбором блюд, на основе персонального профиля питания и проведения персональной оценки пищевого статуса.

Как правило, термин "Социальное питание" применяется применительно к организации питания в учреждениях социальной сферы:

- образовательных учреждениях - см. статью Питание обучающихся и воспитанников
- учреждениях здравоохранения - см. статью Лечебное питание
- учреждениях социальной защиты населения
- других учреждениях социальной сферы.

Функциональное питание

Функциональное питание обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений – организованное в общеобразовательных учреждениях питание обучающихся (воспитанников) – здоровых и с различными функциональными отклонениями в состоянии здоровья – по специальным рационам питания (меню), сформированным с использованием функциональных пищевых продуктов и пищевых ингредиентов с учетом состояния здоровья детей и подростков данного образовательного учреждения или территории в целом.

Функциональные пищевые продукты (син.: пищевые продукты с повышенной пищевой и биологической ценностью) – пищевые продукты, пищевая и (или) биологическая ценность которых повышена по сравнению с естественной пищевой и биологической ценностью аналогичных видов продуктов за счет искусственного добавления тех или иных пищевых веществ, биологически-активных добавок из группы нутрицевтиков или (и) сохранения пищевых веществ и биологически-активных компонентов сырья, используемого для производства этих продуктов. С целью повышения пищевой и биологической ценности пищевых продуктов проводится их обогащение микронутриентами и другими функциональными ингредиентами, то есть их искусственное внесение в пищевые продукты в процессе их производства или при приготовлении из них блюд и кулинарных изделий, чаще всего в форме витаминных или витаминно-минеральных смесей (премиксов). В качестве продуктов повышенной пищевой ценности также можно рассматривать специализированные пищевые продукты, пищевая ценность которых сбалансирована (оптимизирована) за счет корректировки рецептур, специального подбора используемого сырья и (или) выбора наиболее оптимальных технологических процессов.

См. национальные стандарты:

- ГОСТ Р 52349-2005 "Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения" | изменение № 1 к ГОСТ Р 52349-2005
- ГОСТ Р 54059-2010 "Продукты пищевые функциональные. Ингредиенты пищевые функциональные. Классификация и общие требования"
- ГОСТ Р 54060-2010 "Продукты пищевые функциональные. Идентификация. Общие положения"

Функциональные пищевые ингредиенты: витамины, минеральные вещества (в том числе микроэлементы), полиненасыщенные жирные кислоты, пищевые волокна (растворимые и нерастворимые), антиоксиданты, а

также ингредиенты пробиотического (бифидобактерии, лактобактерии и другие микроорганизмы, составляющие нормальную микрофлору кишечника человека) и пребиотического (стимулирующие рост собственной микрофлоры кишечника) действия и другие.

Диетическое питание

Диетическое питание обучающихся и воспитанников образовательных учреждений – организованное в общеобразовательных учреждениях питание отдельных контингентов (классов, групп) обучающихся (воспитанников) с различными хроническими заболеваниями вне стадии обострения по специальным рационам питания (меню), сформированным с учетом их состояния здоровья в соответствии с принципами лечебного (диетического) питания. Необходимость организации лечебного (диетического) питания конкретных обучающихся и воспитанников определяется на основании заключения врача-педиатра. См. также Лечебное питание

Щадящее питание

Под щадящим питанием понимают питание, обеспечивающее физическое, химическое и термическое щажение пищеварительного тракта, в том числе за счет соблюдения следующих принципов щадящего питания:

- особые требования к технологической обработке;
- оптимальная для ребенка соответствующего возраста степень измельчения пищи;
- исключение слишком сухой пищи, использование соусов;
- ограниченное использование в составе продукта приправ, специй;
- ограниченная кислотность продукта;
- отсутствие у продукта экстрактивных свойств;
- особые требования к температуре подачи пищи.

Плановый характер питания обучающихся и воспитанников

Плановый характер питания обучающихся, воспитанников, как разновидности социального питания – является следствием наличия нормативов питания, цикличного меню, проведения заблаговременного точного расчета расхода продуктов и стоимости питания. При неизменном количестве питающихся расписание расхода продуктов может быть определено заранее на целый период (месяц, квартал, календарный или учебный год). Система питания, полностью признающая его плановый характер, признает основанием для учета затрат предварительно поданную заявку на число порций, а не фактическое количество потребленных порций.

Непрерывный характер услуг по организации питания обучающихся и воспитанников и поставке пищевых продуктов.

Непрерывный характер услуг по организации питания обучающихся и воспитанников и поставки пищевых продуктов – следствие наличия цикличного меню и нормативов расхода пищевых продуктов, постоянства коллективов питающихся и высокой социальной значимости питания. Следствием признания непрерывности социального питания являются: организация контрактной поставки продуктов и питания на основании фактически заказанного (не жестко закрепленного) объема с учетом вариативности численности с оплатой фактически заказанного объема; необходимость пересчета контрактных показателей при изменении численности питающихся и меню; необходимость регламента срочной замены поставщика или продуктов, включая расчет страхового запаса.

Пищевая ценность рациона питания.

Пищевая ценность рациона питания – совокупность свойств рациона питания, определяющих степень удовлетворения физиологических потребностей человека в энергии и пищевых веществах (в том числе содержание белков, жиров, углеводов и микронутриентов).

Пищевая ценность характеризуется содержанием пищевых веществ и энергетической ценности в совокупном рационе питания (за отдельный прием пищи или за сутки). В отношении периодов с большей продолжительностью (неделя, цикл действия цикличного меню и т.п.) определяются средние за период показатели пищевой ценности. Пищевая ценность рациона питания обучающихся и воспитанников оценивается с учетом продолжительности пребывания в образовательном учреждении.

Понятие пищевой ценности включает в себя биологическую ценность.

Основные показатели пищевой ценности рациона питания:

* Макронутриентный состав всего рациона питания (количественное содержание и соотношение), в том числе соотношение животных и растительных белков, жиров, содержание легкоусвояемых углеводов в рационе питания (белки должны составлять – 10-15 %, жиры < 30 %, углеводы – 55-60 % от калорийности, соотношение по массе 1:1:4).

* Содержание в рационе питания микронутриентов (13 витаминов, более 20 минеральных веществ, в том числе микроэлементов) и других незаменимых пищевых веществ (20 аминокислот, полиненасыщенные жирные кислоты) и минорных компонентов пищи.

* Набор используемых в составе рациона питания продуктов (см. Пирамида питания).

* Совокупная энергетическая ценность рациона питания.

* Соответствие рациона питания возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

* Соответствие рациона питания другим требованиям оптимального питания.

См. также Нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии.

Биологическая ценность пищевого продукта – совокупность особенностей химического состава пищевого продукта, определяемых содержанием незаменимых пищевых веществ (незаменимых нутриентов), главным образом, содержанием таких биологически активных веществ, как незаменимые аминокислоты, полиненасыщенные жирные кислоты, микронутриенты и так называемые минорные компоненты пищи, а также пищевых волокон и т.п.

Витамины - группа незаменимых пищевых веществ, к которой относятся низкомолекулярные органические соединения природного происхождения, абсолютно необходимых для осуществления обмена веществ, процессов роста и биохимического обеспечения всех жизненных функций организма.

Организм человека не синтезирует витамины или синтезирует их в недостаточном количестве и поэтому должен получать в готовом виде, с пищей или в виде соответствующих добавок. В отличие от других незаменимых пищевых веществ (незаменимых аминокислот, полиненасыщенных жирных кислот и т.п.) витамины не являются пластическим материалом или источником энергии и участвуют в обмене веществ преимущественно как участники механизмов биокатализа и ряда других биохимических и физиологических процессов.

Витамины обладают исключительно высокой биологической активностью и требуются организму в очень небольших количествах - от нескольких микрограммов до нескольких десятков миллиграммов в день. Недостаточное потребление витаминов неизбежно ведет к нарушениям зависящих от них процессов и физиологических функций и, как следствие, к ухудшению здоровья, снижению защитных сил организма, развитию болезней витаминной недостаточности: гиповитаминозам и авитаминозам.

Пирамида питания - схематическое наглядное изображение рекомендуемого для обеспечения здорового питания набора (среднего суточного набора) продуктов в виде геометрической фигуры (пирамиды), разделенной на сектора, в которой площадь каждого сектора соответствует оптимальному удельному весу (по массе) в рационе питания той или иной группы пищевых продуктов. Продукты, занимающие сектор с большей площадью, должны употребляться в пищу как можно чаще, в то время, как продукты, занимающие сектор с наименьшей площадью, следует избегать или употреблять в ограниченных количествах.

В основании пирамиды, разработанной Гарвардской школой общественного здоровья под руководством американского диетолога Уолтера Виллетта, лежат физическая активность и достаточное потребление жидкостей, предпочтительней в виде минеральной воды.

Основание собственно пирамиды питания содержит три группы продуктов: овощи и фрукты, цельнозерновые продукты — источники так называемых «длинных углеводов» (неочищенный рис, хлеб грубого помола, макаронные изделия из цельнозерновой муки, каши), и растительные жиры, содержащие полиненасыщенные жирные кислоты (оливковое масло, подсолнечное, рапсовое и другие). Продукты из этих групп следует по возможности употреблять с каждым приёмом пищи. При этом доля овощей и фруктов распределяется следующим образом: 2 порции фруктов (около 300 г в день) и 3 порции овощей (400—450 г).

На второй ступени пирамиды находятся белоксодержащие продукты растительного — орехи, бобовые, семечки (семена подсолнуха, тыквы и др.) — и животного происхождения — рыба и морепродукты, мясо птицы (курятина, индюшатина), яйца. Эти продукты можно употреблять от 0 до 2-х раз в день.

Чуть выше расположены молоко и молочные продукты (йогурты, сыр и т. д.), их употребление следует ограничить одной-двумя порциями в день. Людям с непереносимостью лактозы следует заменить молочные продукты на препараты, содержащие кальций и витамин D3.

На самой верхней ступени пирамиды находятся продукты, употребление которых следует сократить. К ним относятся животные жиры, содержащиеся в красных сортах мяса (свинине, говядине) и сливочном масле, а также продукты с большим содержанием так называемых «быстрых углеводов»: продукты из белой муки (хлеб и хлебобулочные изделия, макаронные изделия), очищенный рис, газированные напитки и прочие сладости. С недавних пор в последнюю группу включают и картофель из-за большого содержания в нём

крахмала, в первоначальной версии пирамиды картофель находился на самой нижней ступени вместе с цельнозерновыми изделиями.

В стороне от пирамиды изображены алкоголь, который можно употреблять в разумных количествах до нескольких раз в неделю, и витаминно-минеральные комплексы, поскольку современные продукты питания не покрывают потребностей большинства людей в витаминах и биологически значимых элементах. Помимо широко распространённых пирамид, ориентированных в первую очередь на жителей Америки и Европы, существуют также менее популярные пирамиды, которые учитывают национальные пищевые и культурные традиции региона, а также пирамиды для определённых слоёв населения, к примеру, пирамида питания для детей, пирамида для вегетарианцев и т. д.

Некоторые виды пищевых пирамид:

- Пирамида питания для вегетарианцев, в зависимости от вида вегетарианства, не содержит мясных и/или молочных продуктов, рыбы, яиц. Белковые продукты животного происхождения заменены на продукты растительного происхождения (тофу, бобовые, орехи), также даны рекомендации к употреблению витаминно-минеральных комплексов, разработанных специально для вегетарианцев (повышенная потребность в железе, кальции, витаминах B12 и D)
- Азиатская пирамида питания содержит большое количество овощей, а также типичные для региона рис, соевые продукты и зелёный чай. Для некоторых азиатских стран характерны пирамиды без содержания молочных продуктов в связи с большим процентом людей с непереносимостью лактозы (см. также *Азиатская кухня*)
- Средиземноморская пищевая пирамида ставит в основу зерновые продукты, овощи и фрукты, а также оливковое масло, затем следуют рыба и морепродукты, а употребление мяса следует сократить до нескольких раз в месяц (см. также *Средиземноморская диета*)

Охват горячим (организованным) питанием обучающихся (воспитанников)

Охват горячим (организованным) питанием обучающихся (воспитанников) – удельный вес (процент) обучающихся, воспитанников от общего их числа или от численности обучающихся, воспитанников определенной ступени образования (в данном конкретном образовательном учреждении или на территории в целом), получающих ежедневно, на систематической основе, горячее питание с определенным количеством приемов пищи (завтраки, двухразовое питание, трехразовое питание и т.д.) – в зависимости от источника финансирования (бюджетные средства, средства родителей, иные средства).

7. Основные характеристики пищевых продуктов, используемых при организации питания

7.1. Качество пищевых продуктов

Единые рекомендуемые требования к качеству продовольственных товаров, используемых при организации питания детей и подростков в образовательных учреждениях и иных учреждениях социальной сферы

- При производстве кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, предназначенных для питания в учреждениях социальной сферы, а также для непосредственного использования в питании используется ассортимент пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, включенный в Номенклатуру пищевых продуктов для питания в учреждениях социальной сферы с приведенными там же показателями качества. Использование других видов пищевых продуктов, а также пищевых продуктов с показателями качества ниже приведенных не рекомендуется. В соответствующих разделах Номенклатуры, в графе «Технические условия» указаны обозначения национальных стандартов, требованиям которых должны соответствовать пищевые продукты. В случае если продукция выпускается по иной технической документации, установленные в ней требования к качеству должны быть не ниже предусмотренных указанными в данной графе стандартами.
- Все пищевые продукты, используемые при организации питания в учреждениях социальной сферы, по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям раздела 1 главы 2 «Единых санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», а после вступления в силу с 1 июля 2013 г. Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880) – требованиям указанного регламента. После вступления с 1 июля 2013 г. в силу Технического регламента на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883),

Технического регламента на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882), масложировая продукция и соковая продукция из фруктов и овощей должна соответствовать требованиям указанных технических регламентов. Для отдельных видов пищевых продуктов в последующих разделах установлены повышенные требования безопасности и пищевой ценности, обусловленные спецификой их использования при организации питания в учреждениях социальной сферы.

- В поставляемом ассортименте пищевых продуктов, для которых в Номенклатуре указано, что они должны поставляться в ассортименте из нескольких наименований или видов продукции, поставщиком – в течение цикла поставок, соответствующего указанному значению – должно обеспечиваться необходимое разнообразие ассортимента поставляемых продуктов, т.е. в течение ряда поставок должны поставляться различные виды (наименования) продукции в ассортименте не менее указанного.
- Все поставляемые (используемые при организации питания в учреждениях социальной сферы) пищевые продукты, при поставках на пищеблоки или в базовые предприятия питания, обеспечивающие питание, должны иметь остаточный срок годности (резерв срока годности) на момент поставки: для скоропортящихся и особоскоропортящихся продуктов – не менее 30 % от срока годности, установленного предприятием-изготовителем; для нескоропортящихся пищевых продуктов, за исключением продуктов, вырабатываемых из сезонного сырья, – не менее 50 % от срока годности; для сезонной сельскохозяйственной продукции и пищевых продуктов, вырабатываемых из сезонного сырья, таких как плодоовощная продукция, рыба и продукция из рыбы, молоко ультрапастеризованное (стерилизованное), и др. аналогичные – не менее 10 % от срока годности. Рекомендуемые сроки годности (хранения) и условия хранения продукции указаны в соответствующих разделах Номенклатуры.
- Режим хранения и сроки годности пищевых продуктов обосновываются с учетом режимов хранения, определяемых техническими характеристиками штатного оборудования пищеблоков учреждений социальной сферы ($+4\pm 2^{\circ}\text{C}$ – для охлажденных продуктов; -18°C и ниже – для замороженных продуктов; $+15\pm 5^{\circ}\text{C}$ – для нескоропортящейся продукции).
- Для продуктов, на которые изготовителями установлены сроки годности, превышающие сроки годности, предусмотренные СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» и/или национальными стандартами на соответствующий вид продукции, изготовителями предоставляется информация о проведенном обосновании установленного срока годности.
- Доставка и промежуточное хранение пищевых продуктов на складах поставщика осуществляются с соблюдением режимов хранения установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов осуществляются с использованием специализированного охлаждаемого транспорта или с использованием изотермических контейнеров, обеспечивающих сохранение температуры продукта в требуемых пределах в течение всего времени транспортировки.
- Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), и удобна для пользования. Не рекомендуется использование полистирола для упаковки (для непосредственного контакта с пищевыми продуктами). После вступления с 1 июня 2013 года Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769) упаковка должна соответствовать требованиям указанного технического регламента.
- Масса одной единицы тары или групповой упаковки поставляемых продовольственных товаров не должна превышать значения, установленные Нормами предельно допустимых нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную (утв. пост. Правительства РФ от 06.02.1993 № 105).
- При поставках пищевых продуктов для целей организации питания детей и подростков индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна легко открываться ребенком (самостоятельно).
- Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Для плодоовощной продукции каждая упаковка должна состоять из плодов (или других съедобных частей плодоовощных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (разновидности), качества, размера и степени зрелости и развития.
- Маркировка потребительской упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующего законодательства Российской

Федерации (Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-I «О защите прав потребителей», Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федерального закона от 12.06.2008 № 88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», Федерального закона от 24.06.2008 № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию», Федерального закона от 27.10.2008 № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»). Для продуктов специального назначения для школьного (детского) питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре) и/или отметка в удостоверении качества и безопасности. После вступления с 1 июля 2013 г. в силу Технического регламента на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883), Технического регламента на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882), Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881) маркировка продукции должна соответствовать требованиям указанных технических регламентов.

- На этикетках или листах вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных поставщиком, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя, дополнительно должно быть указано: наименование предприятия упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки (для особо скоропортящихся продуктов - дата и время упаковки). Аналогичная информация обязательно указывается при фасовке предприятием, обеспечивающим питание в учреждениях социальной сферы, продукции, предназначенной для отправки в производственные подразделения на пищеблоках учреждений. Перефасовка продукции, упакованной изготовителем, допускается только промышленным способом – если это предусмотрено в технической документации на продукцию или при наличии у фасовщика отдельной технической документации на фасовку.
- Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными (товарно-сопроводительными) документами. По требованию организации, обеспечивающей питание в учреждениях социальной сферы, поставщиком пищевых продуктов может предоставляться удостоверение качества и безопасности на продукцию. В товарно-транспортную накладную или удостоверение качества и безопасности должны быть внесены сведения: о реестровом номере свидетельства о государственной регистрации; о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, – номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат); для пищевых продуктов, внесенных в Реестр (информационную базу данных) пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков (прошедших отбор Научно-методическим советом по проблемам питания детей и подростков), дополнительно указывается регистрационный номер по реестру. Указание наименований продукции в товарно-сопроводительных документах должно осуществляться в соответствии с номенклатурой пищевых продуктов, утвержденной НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков НЦЗД РАМН (от 25.06.2010), с указанием полных наименований пищевых продуктов либо кратких товарных названий и цифровых кодов, приведенных в последующих разделах («нутрициологические коды»). В товарно-сопроводительных документах обязательно указывается товарный знак (торговая марка) продукта и дополнительные идентифицирующие признаки, такие, как, например, конкретная разновидность продукции (в соответствии с классификацией, предусмотренной в стандартах и/или технических документах), вид начинки или фруктового наполнителя, массовая доля жира (для молочных продуктов) и т.п.
- Пищевые продукты, предназначенные для питания детей и подростков, а также для использования в диетическом (лечебном и профилактическом) питании, не должны содержать химические консерванты – сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматы и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты), искусственные красители (кроме красителей с цифровыми кодами INS E101, E-140, E-160-163). В качестве пищевых кислот в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, уголекислота.
- В составе пищевых продуктов должна использоваться только йодированная соль – обогащенная йодатом калия (KIO₃), либо использоваться другие формы йодирования, напр., добавление обогатителей на основе органических соединений йода.

- При выборе пищевых продуктов для организации питания в учреждениях социальной сферы предпочтение отдается продукции высокой пищевой и биологической ценности, обогащенной витаминами и микронутриентами.
- По требованию покупателя (заказчика услуг) поставщик (исполнитель услуг) предоставляет ему (в виде извлечения на бумажном носителе, электронного документа или информации в пополняемую базу данных по пищевым продуктам) сведения о требованиях к качеству поставляемых пищевых продуктов, предусмотренных нормативными и техническими документами (технические условия на продукт или извлечение из них) на продукцию, необходимые для приемки товара по качеству.

Номенклатура и рекомендуемые требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для питания в учреждениях социальной сферы (разделы):

- Овощи, картофель, зелень, грибы свежие
- Плоды, ягоды свежие
- Плодоовощная продукция замороженная
- Овощи, картофель, плоды и ягоды сушеные, орехи
- Молоко, молочные продукты, масло сливочное
- Сыры твердые, полутвердые, мягкие, соус сырный
- Мясо и мясные полуфабрикаты, включая пельмени
- Мясо птицы и полуфабрикаты из мяса птицы
- Яйца
- Рыба, полуфабрикаты рыбные, нерыбные объекты промысла (морепродукты) и продукция из них (кроме консервированной)
- Колбасные изделия и гастрономическая продукция из мяса (в том числе мяса птицы)
- Крупы, бобовые, макаронные изделия, концентраты каш, завтраки сухие
- Хлеб и хлебобулочные (в том числе бараночные) изделия
- Кондитерские изделия, мед
- Сахар, чай, кофе, пищевые концентраты (кроме каш), специи и другие вспомогательные пищевые ингредиенты
- Масло растительное, майонез, соусы майонезные
- Консервы овощные, фруктовые (кроме соков), мясные, рыбные, в том числе для детского питания, варенье, джемы, соленья, овощи квашенные
- Готовые блюда и кулинарные изделия замороженные и охлажденные, полуфабрикаты хлебобулочных и мучных кулинарных изделий (кроме пельменей) замороженные
- Соки, напитки, вода питьевая

См. также: Перечень экспертов (экспертных организаций) в области качества и безопасности пищевых продуктов для детей и подростков и услуг по организации питания обучающихся и воспитанников

Безопасность пищевых продуктов.

Безопасность пищевых продуктов – состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.

Повышенные требования безопасности к пищевым продуктам для дошкольного и школьного питания приводятся в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза О безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, вступает в силу с 01.07.2013)

- 1. Не допускается** использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего ГМО.
- 2. Не допускается** использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов: дисульфотон, фенсульфотон, фентин, галоксифоп, гептахлор и транс-гептахлора эпоксид, гексахлорбензол, нитрофен, омэтоат, тербуфос, альдрин, диэлдрин, андрин.

3. Пищевая продукция не должна содержать:

- * этилового спирта более 0,2 процента;
- * кофе натурального;
- * ядер абрикосовой косточки;
- * уксуса;
- * подсластителей, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания.

4. При производстве (изготовлении) пищевой продукции запрещено использование бензойной, сорбиновой кислот и их солей (консерванты – примеч. авт.).

5. При производстве (изготовлении) пищевой продукции не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья:

- * продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;
- * сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;
- * мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
- * коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- * блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;
- * говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20 процентов;
- * свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 70 процентов;
- * баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9 процентов;
- * мясо быков, хряков и тощих животных;
- * субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;
- * яйца и мясо водоплавающих птиц;
- * соки концентрированные диффузионные;
- * растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла);
- * оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;
- * растительные масла: хлопковое;
- * гидрогенизированные масла и жиры;
- * жгучие специи (перец, хрен, горчица);

6. Допускается использование растительного сырья, содержащего биологически активные компоненты только перечисленных видов:

анис обыкновенный (плоды), алтей лекарственный (корни), бузина чёрная (цветки), берёза бородавчатая (листья), берёза повислая (листья), брусника (плоды), гибискус (цветки), красная мальва (цветки), душица обыкновенная (трава), земляника (листья, плоды), ноготки аптечные (цветки), крапива двудомная (листья), лаванда узколистная (цветки лаванды), липа сердцевидная (цветки), малина обыкновенная (листья, плоды), просвирник лесной (цветки), мальва лесная (цветки), мелисса (листья), мята лимонная (листья), мята перечная (листья), облепиха (листья, плоды), подорожник большой (листья), подорожник средний (листья), подорожник ланцетовидный (листья), подорожник блошный (шелуха семян), померанец горький (корка), ромашка аптечная (цветки), чёрная смородина (листья, плоды), тимьян душистый (трава), чабрец (трава), тимьян ползучий (трава), тмин обыкновенный (плоды), фенхель обыкновенный (плоды), укроп аптечный (плоды), черника (плоды), шиповник (плоды).

7. При производстве (изготовлении) пищевой продукции с целью придания специфического аромата и вкуса допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества) и также ванилин.

8. Не допускаются растения и продукты их переработки, объекты животного происхождения, микроорганизмы, грибы и биологически активные вещества, представляющие опасность для жизни и здоровья человека

* Растения и продукты их переработки, содержащие психотропные, наркотические, сильнодействующие или ядовитые вещества

* Органы и ткани животных и продукты их переработки, являющиеся специфическими материалами, повышающими риск передачи прионовых заболеваний (трансмиссивной губчатой энцефалопатии)

* Биологически активные синтетические вещества, не являющиеся эссенциальными факторами питания – аналоги биологически активных компонентов лекарственных растений.

* Гормоны животного происхождения и органы эндокринной системы животных (надпочечники, гипофиз, поджелудочная железа, щитовидная и паращитовидная железы, тимус, половые железы) при наличии гормональной активности.

* Ткани и органы человека.

* Микроорганизмы, вызывающие заболевания или способные осуществлять или опосредовать передачу генов антибиотикорезистентности

* Жизнеспособные дрожжевые и дрожжеподобные грибы,; высшие грибы, относящиеся к ядовитым и не съедобным.

См. также Перечень пищевых продуктов, запрещенных для использования в питании детей и подростков
Пищевые продукты специального назначения для питания детей и подростков подлежат государственной регистрации.

Пищевая ценность пищевых продуктов

Пищевая ценность пищевого продукта – совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии (в том числе содержание белков, жиров, углеводов и микронутриентов).

Пищевая ценность характеризуется содержанием пищевых веществ и энергетической ценности в 100 г пищевого продукта, блюда (изделия).

Справочные материалы:

- Сводная таблица требований к пищевой ценности пищевых продуктов для питания дошкольников и школьников
- Сведения о фактической пищевой ценности отдельных продуктов приводятся в справочниках химического состава пищевых продуктов, а также в специальных базах данных, например, здесь.
- Сведения о пищевой ценности пищевых продуктов см. также в базе данных USDA (United States Department of Agriculture)

Более точные сведения о пищевой ценности конкретных пищевых продуктов можно получить в Реестре пищевых продуктов, предназначенных для питания детей и подростков.

Биологическая ценность пищевых продуктов

Биологическая ценность пищевого продукта – совокупность особенностей химического состава пищевого продукта, определяемых содержанием незаменимых пищевых веществ (незаменимых нутриентов), главным образом, содержанием таких биологически активных веществ, как незаменимые аминокислоты, полиненасыщенные жирные кислоты, микронутриенты и так называемые минорные компоненты пищи, а также пищевых волокон и т.п.

Калибр плодов (фруктов) по весу

Калибр плодов (фруктов) по весу – средний вес одного плода (фрукта) в партии. Используется как средство фактического соблюдения цикличного меню при заказе и поставке свежих фруктов, чтобы избежать необходимости резки или пересчета с изменением массы порции. Для конкретного сорта (плотности фрукта) можно практическим путем рассчитать весовой калибр по размерному калибру.

8. Пункты питания

8.1. Пункт общественного питания в образовательном учреждении

Пункт общественного питания в образовательном учреждении – расположенная в здании или на территории (участке) образовательного учреждения столовая, буфет, буфетная или барная стойка, магазин, фито-бар, кафе, Интернет-кафе, помещение с установленными в нем торговыми автоматами или др. точка, в том числе торговое или производственное подразделение базового предприятия питания, где реализуются пищевые продукты и (или) продукция общественного питания. Пункт общественного питания в образовательном учреждении может являться самостоятельным предприятием общественного питания или производственным подразделением базового предприятия питания в образовательном учреждении.

8.2. Столовая

Столовая – пункт общественного питания, представляющий собой комплекс помещений образовательного учреждения (или базового предприятия питания), предназначенных для приготовления, реализации и организации потребления продукции общественного питания), включающий пищеблок, а также помещения для приема пищи (обеденные залы).

Основные виды столовых в образовательных учреждениях:

- Столовая, работающая на сырье (сырьевая) Столовая, работающая на сырье (сырьевая) – столовая, объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование которой предусматривают работу по полному производственному циклу, в которой имеются условия (отдельные цеха) для переработки всех видов продовольственного сырья, в том числе помещения для обвалки мяса, поступающего в полутушах (четвертинах); заготовочный овощной цех для переработки неочищенных овощей; рыбный (мясорыбный) цех, оборудованный для переработки рыбы в тушках; цех мучных кондитерских и хлебобулочных изделий и т.п.
- Столовая, работающая на сырье и полуфабрикатах. Столовая, работающая на сырье и (частично) на полуфабрикатах – столовая, в которой имеются условия для переработки отдельных видов сырья (например, неочищенных овощей, мяса жилованного в блоках), но, в основном, она должна снабжаться полуфабрикатами той или иной степени готовности или готовыми изделиями (рыба – филе, полуфабрикаты из филе и формованные из фарша; мясо – полуфабрикаты мясные натуральные крупнокусковые, мелкокусковые и полуфабрикаты рубленых кулинарных изделий; птица – тушки потрошенные или полуфабрикаты натуральные или рубленые; мучные кулинарные изделия –

полуфабрикаты замороженные или готовые изделия; хлебобулочные и мучные кондитерские изделия – готовые и т.п.).

- **Столовая-догоотовочная.** Столовая-догоотовочная – столовая, объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование которой предназначены только для работы на полуфабрикатах высокой степени готовности и, частично, снабжения готовыми изделиями (овощи – очищенные или очищенные измельченные, в том числе замороженные; рыба – полуфабрикаты из филе и формованные из фарша; мясо – полуфабрикаты мясные натуральные мелкокусковые и полуфабрикаты рубленых кулинарных изделий; птица – полуфабрикаты натуральные или рубленые; мучные кулинарные изделия, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия – готовые изделия и т.п.).
- **Буфет-раздаточная.** Буфет-раздаточная – столовая, набор помещений и оборудование которой предназначены только для порционирования и реализации (раздачи) готовой продукции общественного питания, а также для приготовления горячих напитков и проведения отдельных технологических процессов приготовления готовых блюд (отваривание колбасных изделий, яиц, заправка салатов, нарезка готовых пищевых продуктов и т.п.).

8.3.Пищеблок.

Пищеблок – комплекс производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещений столовой образовательного учреждения или базового предприятия питания.

8.4.Базовое предприятие питания обучающихся (воспитанников).

Базовое предприятие питания обучающихся (воспитанников) – специализированное предприятие общественного питания (столовая, комбинат питания) или оптовой (мелкооптовой) продовольственной торговли, осуществляющее организованные закупки пищевых продуктов, формирование рациона питания обучающихся (воспитанников), снабжение пищевыми продуктами столовых, организующих питание обучающихся (воспитанников) и (или) производство полуфабрикатов для этих столовых (столовых-догоотовочных) и (или) изготовление готовой продукции общественного питания для реализации в столовых (буфетах-раздаточных). Как правило, имеет производственные подразделения в обслуживаемых образовательных учреждениях.

8.5.Производственное подразделение базового предприятия питания в образовательном учреждении

Производственное подразделение базового предприятия питания в образовательном учреждении – расположенная обособленно от базового предприятия питания – в образовательном учреждении – столовая (столовая, работающая на сырье, на сырье и полуфабрикатах, столовая-догоотовочная или буфет-раздаточная), в которой осуществляются те или иные технологические процессы приготовления пищи и (или) ее раздача (реализация).

9. Способы (формы) организации питания обучающихся, воспитанников образовательных учреждений

Организация питания обучающихся, воспитанников с изготовлением продукции общественного питания в столовой образовательного учреждения – способ организации питания, предусматривающий поставки продовольственного сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов промышленной выработки на пищеблок образовательного учреждения, их хранение, предварительную подготовку и механическую (холодную) обработку, тепловую обработку пищевых продуктов и полуфабрикатов на пищеблоке образовательного учреждения и организацию потребления готовой продукции общественного питания по месту ее производства – в столовой образовательного учреждения.

Индустриальная организация питания обучающихся, воспитанников с доставкой полуфабрикатов высокой степени готовности – способ, предусматривающий промышленное (крупносерийное или мелкосерийное) производство охлажденных или замороженных кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности специального назначения (для дошкольного и школьного питания) специализированными предприятиями пищевой промышленности и/или общественного питания (комбинатами школьного питания), готовых к тепловой кулинарной обработке (не требующих механической обработки), с последующей их доставкой специализированным охлаждаемым транспортом (в изотермической таре) и приготовлением на пищеблоках столовых-догоотовочных.

Индустриальная организация питания обучающихся, воспитанников с доставкой готовой продукции общественного питания – способ, предусматривающий промышленное производство готовой продукции общественного питания с пролонгированными (увеличенными) сроками годности, подвергнутой интенсивному («шоковому») охлаждению или замораживанию, на специализированных пищевых производственных комплексах с использованием современных технологий, обеспечивающих крупносерийное

производство рационов питания, с последующей доставкой продукции специализированным охлаждаемым транспортом (в изотермической таре), разогревом и организацией потребления продукции общественного питания в буфетах-раздаточных образовательных учреждений.

Традиционный способ организации питания с доставкой готовой продукции общественного питания – способ, предусматривающий производство готовой продукции общественного питания на базовых предприятиях (комбинатах) питания обучающихся и воспитанников, с последующей доставкой продукции в изотермической таре и организацией потребления продукции общественного питания в буфетах-раздаточных образовательных учреждений в течение времени, не превышающего двух часов с момента завершения технологического процесса изготовления кулинарной продукции (для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий – в течение установленного срока годности).

10. Основные направления совершенствования питания обучающихся и воспитанников

- * Знание и применение нормативно-методических документов, дальнейшее совершенствование нормативно-правовой и методической базы
- * Совершенствование контроля питания обучающихся и воспитанников и создание системы мониторинга питания в образовательных учреждениях
- * Информатизация процессов организации питания и введение электронного документооборота
- * Внедрение современных индустриальных технологий организации питания в образовательных учреждениях
- * Внедрение существующих и разработка новых технических документов на продукцию, предназначенную для детей и подростков, современных научно обоснованных рационов питания
- * Содействие расширению производства и использованию в питании обучающихся и воспитанников пищевых продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью, в том числе обогащенных микронутриентами.
- * Повышение эффективности разъяснительной, просветительской работы и информационного обеспечения обучающихся (воспитанников), педагогов, родителей, организаторов питания по вопросам питания в образовательных учреждениях
- * Повышение квалификации администрации и работников объектов питания обучающихся и воспитанников
- * Использование новых и альтернативных форм обслуживания (организации потребления) в столовых образовательных учреждений

11. Порядок организации питания в школе

1. Организация питания обучающихся осуществляется образовательной организацией. Питание детей в образовательной организации организуется в дни занятий. Режим питания обучающихся утверждается директором школы и размещается в доступном для ознакомления месте.

2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), и стоимость.

3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 6 (5) дней – с понедельника по субботу, в режиме работы школы.

4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматриваются продолжительные перемены не менее 20 минут для приема пищи. Отпуск учащимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам (группам) и заявкам.

5. Для поддержания порядка в столовой организуется дежурство педагогических работников (дежурный учитель) совместно с дежурными детьми дежурного класса, согласно графика дежурства по школе. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов детьми старше 14 лет (СанПиН 2.4.5.2409 – 08 гл7; п.7.3)

6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

7. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, медсестра по договору, заместитель директора по хозяйственной части (заведующий хозяйством), директор школы.

8. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, курирует сбор родителями документов для предоставления льготного питания, осуществляют сбор родительской платы для организации питания за счёт средств родителей для сдачи её в кассу или через ответственного организатора за питание, своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе, на льготной основе, т.е. подают заявку на питание.

9. Учителя сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

10. Для удешевления питания используются овощи, выращенные на учебно-опытном пришкольном участке и продукты спонсорской помощи после получения протокола количественного химического анализа и других результатов лабораторно-инструментальных исследований, указанных продуктов, подтверждающих их качество и безопасность.

12. Порядок представления льготного и платного питания

1. Право на предоставление льготного питания в дни и часы работы образовательного учреждения имеют:

- обучающиеся из многодетных и малоимущих семей.

2. Льготное питание предоставляется по справке из Центра социального обслуживания населения, документов, подтверждающих статус семьи (справка или удостоверение).

3. Списки обучающихся, зачисленных на льготное питание, утверждаются приказом директора школы и согласовываются с директором Центра социального обслуживания населения.

4. Классный руководитель ведет ежедневный учет питающихся на льготной основе.

5. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на льготной основе, устанавливается в соответствии с постановлением Главы администрации района. При издании приказов по образовательному учреждению о предоставлении обучающимся льготного питания, директор школы руководствуется постановлениями Главы администрации района.

6. Внесение родительской платы за питание детей, осуществляется ежемесячно в срок до 15 числа текущего месяца. Размер родительской платы за питание детей в образовательном учреждении, подлежит перерасчету в случае пропуска ребенком занятий по уважительной причине, за каждый день непосещения образовательного учреждения.

7. Внесение родительской платы осуществляется 2-мя способами:

- Родители сдают деньги классному руководителю, классные руководители сдают ответственному лицу за организацию питания в школе назначаемого приказом директора школы, в обязанности которого входит сдать деньги на внебюджетный счет через централизованную бухгалтерию;
- Родители самостоятельно сдают деньги на внебюджетный счет школы в централизованной бухгалтерии МУ «Отдел образования и по делам молодежи» муниципального образования Мари – Турекский муниципальный район и предоставляют копию платежного поручения классному руководителю или ответственному лицу за организацию питания в школе.

8. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на льготной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель по учёту питающихся, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.

9. До 5 числа текущего месяца в МУ «Отдел образования и по делам молодежи» администрации района сдаётся отчёт установленной формы о расходовании бюджетных средств на организацию льготного питания.

13. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.

1. Директор образовательного учреждения:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Республики Марий Эл, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом образовательного учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа работников образовательного учреждения ответственного за организацию питания в образовательном учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания, а также Совета Учреждения.

2. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока, поставщиков продуктов питания;
- формирует, совместно с социальным педагогом, сводный список обучающихся для предоставления льготного питания;
- предоставляет, совместно с социальным педагогом, списки обучающихся для расчета средств на льготное питание обучающихся директору;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по классам;
- формирует, совместно с социальным педагогом, списки и ведет учет льготной категории детей;
- координирует работу в образовательном учреждении по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания;
- осуществляет делопроизводство по организации питания.

3. Классные руководители образовательного учреждения:

- ежедневно предоставляют в школьную столовую заявку с 10.00 до 12.00 для организации питания на следующий день;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися завтраков (обедов);
- не реже, чем один раз в месяц, предоставляют ответственному за организацию питания в образовательном учреждении данные о количестве фактически полученных обучающимися обедов за отчетный период;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- выносят на обсуждение на заседаниях Совета Учреждения, педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания;
- ведут учет и сбор денежных средств на питание учащихся.

4. Заведующий хозяйством:

- обеспечивает исправную работу оборудования столовой и своевременный профилактический осмотр инвентаря, технологического и холодильного оборудования пищеблока школы;
- обеспечивает работу пищеблока моющими и дезинфицирующими средствами;
- принимает участие в работе бракеражной комиссии;
- оказывает содействие ответственной столовой в организации заготовок продукции на организацию питания учащихся и штатного персонала школы;
- проводит целевые и внеплановые инструктажи с персоналом пищеблока.

5. Ремонтник по обслуживанию зданий и сооружений:

- обеспечивает ежедневное исправное состояние сантехнического оборудования, водопроводных и канализационных сетей и их своевременный ремонт;
- обеспечивает ежедневную безопасную работу и эксплуатацию электрооборудования, осветительных приборов, электрических сетей пищеблока их своевременный профилактический осмотр и ремонт;
- оказывает помощь в погрузочно – разгрузочных работах габаритных грузов работникам пищеблока.

6. (законные представители) обучающихся:

- представляют заявление на предоставление льготного питания с приложением соответствующих подтверждающих документов в случае, если ребенок относится к категории детей из многодетных, малоимущих семей;

- своевременно вносят плату за питание ребенка до 15 числа текущего месяца классному руководителю;
- по желанию вносят благотворительные пожертвования на удешевление питания своих детей по заявлению на имя директора школы; (Форма заявления см. Приложение № 3)
- обязуются своевременно (до 12.00 часов текущего дня) сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для его снятия с питания на период его фактического отсутствия, а также предупредить классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- в случае несвоевременного сообщения об отсутствии ребенка или отсутствии ребенка без уважительных причин, и при условии уже заложенных продуктов на варку, перерасчет стоимости обеда не производится. (См. Постановление Правительства от 15.08.1997 года №1036 «Правила оказания услуг общественного питания» разд.3 п.27 в ред. Постановления Правительства РФ от 21.03.2001 года №389)
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

14. Порядок осуществления контроля организации питания обучающихся

1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся в школе приказом директора образовательного учреждения создается бракеражная комиссия, в состав которой включаются:

- директор образовательного учреждения;
- работник, ответственный за организацию питания обучающихся;
- медицинский работник;
- представитель профсоюзного комитета школы;
- представитель родительской общественности;
- дежурный администратор;
- дежурный учитель

Ежедневно в работе бракеражной комиссии должны присутствовать не менее 3 членов из состава комиссии с последующими внесениями подписей по заключению бракеража готовой продукции.

2. Бракеражная комиссия:

2.1. Систематически:

- проверяет качество, объем выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- следит за графиком посещения обучающимися столовой под руководством классного руководителя или воспитателя группы продленного дня;
- контролирует соблюдение порядка учета посещаемости обучающимися столовой;
- формирует предложение по улучшению организации питания школьников.

2.2. Не реже одного раза в 2 месяца осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются справки.

2.3. Рекомендации комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся предоставляются директору школы для принятия последующих решений.

3. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на заседании педагогического совета учреждения;
- не реже 1 раза в полугодие на заседании Совета школы;
- не реже 1 раза в полугодие на родительских собраниях в классах;
- не реже 1 раза в год на общешкольном родительском собрании.

15. Документация

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

1. Положение о бракеражной комиссии школы.
2. Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
3. Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
4. График питания обучающихся.
5. Пакет документов для постановки обучающихся на льготное питание.
6. Табель по учету питающихся.
7. Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.
8. Перечень документации, используемой при организации питания обучающихся, воспитанников в образовательном учреждении

8.1. Нормативно-методические документы:

- действующие санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы, регламентирующие требования к данному виду учреждения, ко всем осуществляемым видам деятельности, работ, услуг, изготавливаемой продукции (в т.ч. кулинарной продукции);
- технические регламенты на закупаемые, реализуемые и изготавливаемые виды пищевых продуктов;
- нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии;
- прочие инструктивно-методические документы.

8.2. Технические документы:

- техническая документация (технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты, технические условия, сборники технологических нормативов) на изготавливаемую кулинарную продукцию – готовые блюда и кулинарные изделия и их полуфабрикаты; **прочая производственная документация по вопросам технологии и санитарно-противоэпидемического режима (приказы, инструкции, положения и т.п.).
- Рацион питания обучающихся, воспитанников, согласованный в установленном порядке с органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
- Внутренняя документация, определяющая функции, обязанность и ответственность работников (приказы, положения, должностные инструкции).

8.3. Договоры или контракты (государственные контракты) с поставщиками товаров и услуг:

* на организацию питания обучающихся (при организации питания специализированным базовым предприятием питания);

- с поставщиками продовольственных товаров (при самостоятельной организации питания образовательным учреждением),
- на поставку воды питьевой, расфасованной в емкости, для организации питьевого режима обучающихся и воспитанников;
- на транспортное обеспечение (транспортные услуги), включая предоставление охлаждаемого транспорта;
- на поставку моющих и дезинфицирующих средств;
- на проведение дезинсекции и дератизации;
- на сервисное обслуживание холодильного, торгово-технологического, санитарно-технического (в т.ч. вентиляционного) оборудования, стоящего на балансе;
- с прачечной на стирку санитарной спецодежды;
- с медицинским учреждением (в договоре должны детально регламентироваться функции медицинского работника образовательного учреждения по осуществлению контроля за питанием обучающихся, воспитанников);
- на вывоз твердых бытовых отходов;
- на вывоз и утилизацию пищевых отходов;
- на вывоз и утилизацию люминесцентных ламп;
- на проведение поверки весоизмерительного оборудования;
- на осуществление работ по производственному контролю со сторонними организациями (включая лабораторно-инструментальный производственный контроль).

8.4. Документация по бюджетному учету, в том числе меню-требования (форма ОКУД 0504202) и накопительная ведомость по расходу продуктов (форма ОКУД 0504037).

8.5. Документы количественного учета пищевых продуктов, сырья, материалов и т.п., а также товарно-транспортные документы (накладные).

8.6. Документы (заверенные копии), подтверждающие качество и безопасность на получаемые (закупаемые) пищевые продукты: удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя, декларация о соответствии (для пищевых продуктов, подлежащих обязательной сертификации – сертификат соответствия), свидетельство о государственной регистрации (санитарно-эпидемиологическое заключение), ветеринарное свидетельство (на животноводческое сырье).

8.7. Документы, подтверждающие качество и безопасность оборудования, посуды, упаковочных и др. материалов, контактирующих с пищей: удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя, декларация о соответствии (для материалов, подлежащих обязательной сертификации – сертификат соответствия), свидетельство о государственной регистрации.

8.8. Документы, подтверждающие качество и безопасность моющих (санитарно-эпидемиологическое заключение, сертификат соответствия) и дезинфицирующих средств (свидетельство о государственной регистрации, сертификат соответствия); инструкции по применению (методические указания) на используемые дезинфицирующие средства.

8.9. Эксплуатационная документация (инструкции и руководства по эксплуатации) на торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное и прочее оборудование.

8.10. Документация в системе производственного контроля за соблюдением санитарного законодательства, качеством и безопасностью пищевых продуктов, в том числе:

* документация, регламентирующая порядок структуру и функции в системе производственного контроля и ее элементов, а также порядок его осуществления (программа производственного контроля, приказы, положения и т.п.);

* документы на методы контроля, в том числе соответствующая графа или раздел в программе производственного контроля, внутренние документы, описывающие методы контроля (в т.ч. используемые экспресс-методы), ГОСТы и методические указания на методы контроля, руководства по эксплуатации на технические средства контроля (термометры, психрометры, люксметры и т.п.) и др.;

* документы, содержащие объективные свидетельства выполненных действий и достигнутых результатов (журнал учета расхода дезинфицирующих средств, документы по складскому учету пищевых продуктов, заборные листы на кулинарную продукцию, журнал витаминизации кулинарной продукции, санитарный паспорт или журнал, в котором проставляются отметки о проведенной работах по дезинсекции и дератизации, листок или журнал для регистрации проведенных текущих и генеральных уборок и т.п.);

* документы, содержащие собственно результаты производственного контроля, то есть учетная документация – обычно это различные журналы, графики, ведомости, а при наличии технической возможности – база данных специальной автоматизированной информационной системы (АИС);

* отчетная документация, предназначенная для руководителя и стороннего пользователя, в том числе: докладные записки и аналитические отчеты.

8.11. Документы с информацией для потребителей:

* ежедневное меню (ассортимент блюд и кулинарных изделий, скомплектованных по отдельным приемам пищи);

* информация об исполнителе услуг, прочая информация об услугах по производству и организации потребления продукции общественного питания.

8.12. Инструкции, извлечения из документов и рабочие экземпляры документов для размещения непосредственно на рабочих местах.

8.13. Личные медицинские книжки на персонал с отметками о прохождении обязательных медицинских осмотров (предварительных и периодических) и гигиенической аттестации.

Ответственное лицо за организацию питания обучающихся и воспитанников дополнительно распределяет функции между штатным персоналом пищеблока по ведению делопроизводства и контроля за технологическим и холодильным оборудованием.

16. Заключительные положения

1. В целях совершенствования организации питания обучающихся образовательное учреждение:

– организует постоянную информационно – просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;

- оформляет и постоянно (не реже одного раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
 - изучает режим и рацион питания учащихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания школьников с учетом режима функционирования общеобразовательного учреждения, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;
 - организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
 - проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и нормам) направляет в отдел образования сведения по показателям эффективности реализации мероприятий совершенствования организации школьного питания.
2. Интенсивность и эффективность работы ответственного за организацию питания обучающихся учитываются при распределении стимулирующей части ФОТ.

17.Дополнительные материалы

Рациональное питание дошкольников. И.Я. Конь / Журнал "Медицинское обслуживание и организация питания в ДОУ" № 3, 2011 год.

Организация питания детей в праздничные дни. А. В. Мосов / Журнал "Справочник руководителя дошкольного учреждения", № 12, 2008 год.

другие публикации см. в приложении 2

Содержание

	Стр.
Термины применяемые в положении	2
1. Общие положения	5
2. Общие принципы и организационно – методические условия обеспечения питания в школе	6
3. Основные функции образовательных учреждений, органов управления образованием и операторов питания, связанные с организацией питания обучающихся и воспитанников	6
4. Основные документы, регламентирующие процессы организации питания	11
5. Процессы организации питания обучающихся и воспитанников	22
6. Основные характеристики рационов питания и услуг по организации питания	24
7. Основные характеристики пищевых продуктов, используемых при организации питания	27
8. Пункты питания.....	32
9. Способы (формы) организации питания обучающихся, воспитанников образовательных учреждений	33
10. Основные направления совершенствования питания обучающихся и воспитанников	34
11. Порядок организации питания в школе	34
12. Порядок предоставления льготного и платного питания	35
13. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.....	35
14. Порядок осуществления контроля организации питания обучающихся.....	37
15. Документация.....	38
16. Заключительные положения.....	39
17. Дополнительные материалы.....	40
18. Библиография	42
Приложение 1. Перечень нормативно-методических документов, которыми определяются требования к организации питания детей и подростков	44
Приложение 2. Положение о бракеражной комиссии	52
Приложение 3. Форма заявления о благотворительном взносе.....	56
Приложение 4. Положение об организации питания штатного персонала школы.....	57
Приложение 5. Таблица снижения оценки качества блюд, кулинарных изделий за несоблюдение технологии производства и правил отпуска (в баллах).....	59
Приложение 6. Форма типового договора об оказании услуг по организации питания учащемуся в школе.....	61

Библиография

1. detnadzor.ru/
2. Закон Российской Федерации «Об образовании»;
3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ;
4. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г № 29-ФЗ; Постановление Правительства Российской Федерации от 20.06.92 г . № 409 «Об утверждении норм питания»;
5. СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
6. СП 2.4.990-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
7. Санитарные правила по устройству и содержанию учебных заведений системы профтехобразования от 28 января 1980 г. № 2149-80;
8. СанПиН 2.3.6 1079-01 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
9. СанПиН 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;
10. СанПиН 42-125- 90 «Устройство, содержание и организация режима детских оздоровительных лагерей»;
11. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
12. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
13. СанПиН 2.1.4.554-96 «Требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников»;
14. Технические регламенты Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания", "Технический регламент на масложировую продукцию", "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей", "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", 15. "Пищевая продукция в части ее маркировки". Согласно решению коллегии Евразийской экономической комиссии от 11.06.2013, технический регламент "О безопасности пищевой продукции" пока не будет действовать в отношении мясной и молочной продукции.
15. Порядок предоставления в Роспотребнадзор уведомлений о начале отдельных видов деятельности - постановление Правительства РФ от 20.06.2013 № 516.
16. Новые санитарные правила СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и СанПиН 2.4.4.3048-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа».
17. Анализ мнений родительской общественности как основа для формирования меню в ДОУ - публикация в журнале «Медицинское обслуживание и организация питания в ДОУ» (07/2012).
18. Постановлением Правительства РФ № 65 расширены полномочия Роспотребнадзора в части качества питьевой воды, государственной регистрации продукции и разработки обязательных требований в сфере защиты прав потребителей.
19. Методические рекомендации по определению потребительской корзины для основных социально-демографических групп населения в субъектах Российской Федерации (утв. постан. Правительства РФ от 28.01.2013 № 54).
20. Номенклатура пищевых продуктов для питания в учреждениях социальной сферы (с рекомендуемыми требованиями к качеству продуктов).
21. Решение Коллегии ЕЭК № 6 "О внесении изменения в раздел 1 главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)" - сроки введения продуктов и блюд прикорма в питание детей раннего возраста.
22. Материалы форума Materinstvo.ru
23. Письмо Роспотребнадзора № 01/25-13-32 "О разъяснениях по применению отдельных норм СанПиН 2.4.1.2660-10".

24. Федеральный закон № 227-ФЗ "О потребительской корзине в целом по Российской Федерации" и изменения в Федеральный закон "О прожиточном минимуме в Российской Федерации" (№ 233-ФЗ), которыми определен статус продовольственной корзины и определены объемы потребления на человека в год по группам пищевых продуктов.
25. Сайт АНО "Института отраслевого питания" организовано обсуждения проектов Федерального закона и нормативных правовых актов по школьному питанию.
26. Административный регламент Роспотребнадзора по предоставлению государственной услуги по выдаче на основании результатов санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок, оформленных в установленном порядке, санитарно-эпидемиологических заключений.
27. Сайт detnadzor.ru платформа Wiki.
28. Правительство РФ постановления № 942 "О порядке декларирования соответствия впервые выпускаемой в обращение продукции" и № 943 "Об особенностях маркировки впервые выпускаемой в обращение продукции, в том числе знаком обращения на рынке или знаком соответствия, и о порядке информирования приобретателя, в том числе потребителя, о возможном вреде такой продукции и факторах, от которых он зависит".
29. 12.09.2012. Письмо Министерства образования и науки РФ № ДЛ-150/08 "О сокращении объемов и видов отчетности, представляемой общеобразовательными учреждениями".
30. Постановление Правительства РФ №908 "Об утверждении Положения о размещении на официальном сайте информации о закупке"
31. Административный регламент Роспотребнадзора по проведению проверок деятельности юридических лиц, ИП и граждан.
32. Перечень технических документов на специализированные продукты для дошкольного и школьного питания и перечень изданных технических документов и сборников рецептов на продукцию общественного питания.
33. Национальный стандарт ГОСТ Р 54754-2011 Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия (вводится в действие с 01.01.2013).
34. Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012, утв. решением Комиссии Таможенного союза № 58, вступает в силу с 01.07.2013).
35. Технический регламент Таможенного союза О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания (ТР ТС 027/2012, утв. решением Комиссии Таможенного союза № 34, вступает в силу с 01.07.2013).
36. Национальный стандарт ГОСТ Р 54605-2011 «Туристские услуги. Услуги детского и юношеского туризма. Общие требования».
37. План мероприятий по реализации основ государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года (утв. распоряжением Правительства РФ № 1134-р).
38. Материалы заседания Научно-методического экспертного совета по проблемам питания детей и подростков от 20.06.2012.
39. Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (утверждены приказом Минздравсоцразвития РФ и Минобрнауки РФ № 213н/178).

На сайте начал работу ФОРУМ, где можно обсудить различные проблемы организации питания детей и подростков, гигиены обучения и воспитания. От 04.06.2012

31.05.2012. Стартовал проект Detnadzor-Wiki - свободная Интернет-энциклопедия по вопросам организации питания обучающихся и воспитанников и гигиены обучения и воспитания. Приглашаем всех, кто является специалистами в данной области, принять участие в создании и развитии данного ресурса.

Перечень нормативно-методических документов, которыми определяются требования к организации питания детей и подростков

1. Международные соглашения, технические регламенты и др. документы Таможенного союза (ТС).

- Соглашение Таможенного союза по санитарным мерам от 11.12.2009.
 - Соглашение Таможенного союза об обращении продукции, подлежащей обязательной оценке (подтверждению) соответствия, на таможенной территории Таможенного союза от 11.12.2009.
 - Соглашение Таможенного союза по ветеринарно-санитарным мерам от 11.12.2009.
 - Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).
 - Технический регламент Таможенного союза О безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, вступает в силу с 01.07.2013) и перечень стандартов к техническому регламенту.
 - Технический регламент Таможенного союза О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания (ТР ТС 027/2012, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 15.06.2012 № 34, вступает в силу с 01.07.2013).
 - Технический регламент на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883, вступает в силу с 01.07.2013) и перечень стандартов к техническому регламенту.
 - Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882, вступает в силу с 01.07.2013) и перечень стандартов к техническому регламенту.
 - Технический регламент Таможенного союза Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств (ТР ТС 029/2012, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 20.07.2012 № 58, вступает в силу с 01.07.2013).
 - Технический регламент Таможенного союза Пищевая продукция в части ее маркировки (ТР ТС 022/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881, вступает в силу с 01.07.2013).
 - Технический регламент Таможенного союза О безопасности упаковки (ТР ТС 005/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769, вступил в силу с 01.07.2012), перечень стандартов к техническому регламенту /см. также перечень видов упаковки, на которые обязательно наличие декларации о соответствии (утв. решением Коллегии ЕЭК от 19.03.2013 № 47).
 - Технический регламент Республики Казахстан Требования к безопасности продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания - на основании постановления Правительства РФ от 09.03.2010 № 132 пп. 8, 9, 12-16, 20-34, 36, 37, 39-48, 50, 52-56 данного регламента действуют в России в качестве обязательных требований с 01.07.2010.
- ТНВЭД ТС - Единая товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Таможенного союза.
- Другие технические регламенты Таможенного союза.

2. Федеральные законы и технические регламенты Российской Федерации:

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12.03.99 № 52-ФЗ.
- Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ.
- Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1.
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ.
- Закон Российской Федерации от 22.07.1993 № 5487-1 «Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан».
- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".
- Федеральный закон «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» от 21.12.1996 № 159-ФЗ (в ред. федеральных законов от 08.02.1998 № 17-ФЗ; от 07.08.2000 № 122-ФЗ; от 08.04.2002 № 34-ФЗ; от 10.01.2003 № 8-ФЗ; от 22.08.2004 № 122-ФЗ; от 17.12.2009 № 315-ФЗ).
- Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 № 195-ФЗ (КоАП РФ).

- Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» от 26.12.2008 № 294-ФЗ.
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».
- Федеральный закон «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений» от 30.12.2009 № 384-ФЗ.
- Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12.06.2008 № 88-ФЗ, с изменениями, внесенными Федеральным законом от 22.07.2010 N 163-ФЗ.
- Федеральный закон «Технический регламент на масложировую продукцию» от 24.06.2008 № 90-ФЗ.
- Федеральный закон «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» от 27.10.2008 № 178-ФЗ.
- Другие технические регламенты Российской Федерации.
- 1 Международные соглашения, технические регламенты и др. документы Таможенного союза (ТС)

3. Санитарно-эпидемиологические правила, нормы и гигиенические нормативы

- 3.1 Основные санитарно-эпидемиологические требования к образовательным учреждениям конкретных видов и к организации питания в них
- 3.2 Дополнительные санитарно-эпидемиологические требования к организации питания и производству продукции общественного питания
- 3.3 Требования к отдельным видам деятельности и отдельным факторам внешней среды, дополнительные требования к зданиям, помещениям, территории и их содержанию
- 3.4 Требования к проведению производственного контроля, санитарно-противоэпидемическому режиму на объектах, основные документы по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний

4. Прочие подзаконные нормативные правовые акты

- 4.1 Документы о порядке прохождения медицинских осмотров работниками организаций, связанных с организацией питания, обучением, воспитанием детей и подростков
- 4.2 Документы органов исполнительной власти РФ по вопросам качества и безопасности питания населения
- 4.3 Документы по вопросам обязательной сертификации и декларирования соответствия продукции (товаров)
- 4.4 Некоторые нормативные правовые акты органов исполнительной власти города Москвы

5. Основные национальные и межгосударственные стандарты на услуги по организации питания в образовательных учреждениях

6. Методические документы

- 6.1 Основные методические документы федерального уровня
- 6.2 Методические документы по вопросам дошкольного и школьного питания, разработанные в городе Москве
- 6.3 Дополнительные методические документы по отдельным вопросам организации питания
- 6.4 Классификаторы

7. Технические документы и сборники рецептов (технологических нормативов)

- 7.1 Перечень изданных технических документов и сборников рецептов (справочных изданий) на продукцию общественного питания.
- 7.2 Перечень общедоступных технических документов на специализированные пищевые продукты и полуфабрикаты для питания дошкольников и школьников.

8. Ссылки на базы данных стандартов, нормативных и методических документов

- 8.1 Технические регламенты и стандарты
- 8.2 Санитарное законодательство
- 8.3 Хорошие подборки нормативных документов и полезных материалов в Интернете

См. также: Технические документы

9. Санитарно-эпидемиологические правила, нормы и гигиенические нормативы

Основные санитарно-эпидемиологические требования к образовательным учреждениям конкретных видов и к организации питания в них

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
- СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» с изменениями № 1 в редакции СанПиН 2.4.1.2791-10 (см. также письмо Роспотребнадзора от 10.01.2013 № 01/25-13-32 "О разъяснениях по применению отдельных норм СанПиН 2.4.1.2660-10") - утратил силу
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- СП 2.4.990-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».
- СанПиН 2.4.1201-03 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации».
- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».
- СанПиН 2.4.4.1204-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей».
- СанПиН 2.4.4.3048-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа» (не опубликованы).
- СанПиН 2.4.2.2842-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков».
- СП 2.5.1277-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке железнодорожным транспортом организованных детских коллективов» (с изм. № 1).

Дополнительные санитарно-эпидемиологические требования к организации питания и производству продукции общественного питания

Перечисленные в данном разделе правила применяются в части, не противоречащей специальным санитарным правилам, перечисленным в предыдущем разделе

- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (с дополнениями и изменениями № 1 в редакции СанПиН 2.3.2.2399-08).
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» *с дополнениями и изменениями в редакции СанПиН 2.3.2.1280-03 (№ 2), СанПиН 2.3.2.2227-07 (№5), СанПиН 2.3.2.2340-08 (№ 6), СанПиН 2.3.2.2351-08 (№ 7), СанПиН 2.3.2.2354-08 (№ 8), СанПиН 2.3.2.2362-08(№ 9), СанПиН 2.3.2.2401-08 (№ 10), СанПиН 2.3.2.2421-08 (№ 11), СанПиН 2.3.2.2422-08 (№ 12), СанПиН 2.3.2.2430-08 (№ 13), СанПиН 2.3.2.2509-08 (№ 14), СанПиН 2.3.2.2567-09 (№ 15), СанПиН 2.3.2.2575-10 (№ 16), СанПиН 2.3.2.2603-10 (№ 17), СанПиН 2.3.2.2650-10 (№ 18), СанПиН 2.3.2.2722-10 (№ 19), СанПиН 2.3.2.2757-10 (№ 21), СанПиН 2.3.2.2804-10 (№ 22), СанПиН 2.3.2.2868-11 (№ 23), СанПиН 2.3.2.2871-11 (№ 24), СанПиН 2.3.2.2888-11 (№ 25).
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с дополнениями и изменениями в редакции СП 2.3.6.1254-03 - № 1, СП 2.3.6.2202-07 - № 2, СП 2.3.6.2820-10 - № 3, и СП 2.3.6.2867-11 - № 4).
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» с дополнениями и изменениями №№ 1, 2, 3 (в редакции СанПиН 2.3.2.2364-08, СанПиН 2.3.2.2508-09, СанПиН СанПиН 2.3.2.2795-10).
- СанПиН 2.3.2.1290-03 «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД)».
- ГН 2.3.3.972-00 Гигиенические нормативы «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами».
- ГН 1.2.2701-10 «Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)».

- СанПиН 2.3.4.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы» (применяются при изготовлении булочных и мучных кондитерских изделий на пищеблоке образовательного учреждения).
 - СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции».
- перечень нормативных и методических документов по организации лечебного (диетического) питания - см. здесь.

Требования к отдельным видам деятельности и отдельным факторам внешней среды, дополнительные требования к зданиям, помещениям, территориям и их содержанию

Перечисленные в данном разделе правила применяются в части, не противоречащей специальным санитарным правилам, перечисленным выше

- СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества».
- СанПиН 2.1.4.2652-10 «Гигиенические требования безопасности материалов, реагентов, оборудования, используемых для водоочистки и водоподготовки».
- СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест».
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
- СанПиН 2.2.1./2.1.1.1076-01 «Гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий».
- СанПиН 2.1.2.729-99 «Полимерные и полимерсодержащие строительные материалы, изделия и конструкции. Гигиенические требования безопасности».
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
- СанПиН 2.2.4.1294-03 «Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений».

Требования к проведению производственного контроля, санитарно-противоэпидемическому режиму на объектах, основные документы по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила» (с изменениями и дополнениями № 1 в редакции СП 1.1.2193-07).
- СанПиН 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
- СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
- СП 3.5.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
- СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
- СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».
- СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза».
- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» (с изм. № 1).
- СП 3.1.958-99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».
- СП 3.1.1.1118-02 «Профилактика полиомиелита».
- СП 3.1.1108-02 «Профилактика дифтерии».
- СП 3.1.2.1203-03 «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции».
- СП 3.1.1295-03 «Профилактика туберкулеза».
- СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза».

См. также Административные регламенты Роспотребнадзора и Росстандарта

Прочие подзаконные нормативные правовые акты

10. Документы о порядке прохождения медицинских осмотров работниками организаций, связанных с организацией питания, обучением, воспитанием детей и подростков

- Постановление Правительства РФ от 27.10.2003 № 646 «О вредных и (или) опасных производственных факторах и работах, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядке проведения этих осмотров (обследований)»;
- Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
- Приказ Минздрава СССР от 29.09.1989 № 555 "О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств"(с изменениями от 29.12.1989, 31.05.1993, 07.12.1993, 05.10.1995, 14.03.1996, 12.04.2011);

11. Документы органов исполнительной власти РФ по вопросам качества и безопасности питания населения

- Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года (утв. распоряжением Правительства РФ от 25.10.2010 № 1873-р) и план мероприятий по реализации основ государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года (утв. распоряжением Правительства РФ от 30.06.2012 № 1134-р);
- Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации (принята указом Президента РФ от 30.01.2010 № 120);
- Правила оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 18.08.1997 № 1036, с изменениями, утв. постановлениями Правительства РФ от 21.05.2001, 10.05.2007);
- Правила продажи отдельных видов товаров (утв. постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 № 55 с последующими изменениями, внесенными в 1998-2009 гг.);
- Постановление Правительства РФ от 05.10.1999 № 1119 «О мерах по профилактике заболеваний, связанных с дефицитом йода»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 31.08.2006 № 30 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 16.02.2005 № 6 «О первоочередных мерах по профилактике заболеваемости детского населения страны»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.01.2005 № 2 «Об усилении надзора за напитками, содержащими тонизирующие компоненты»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 16.02.2005 № 6 «О первоочередных мерах по профилактике заболеваемости детского населения страны»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 05.03.2004 № 9 «О дополнительных мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.11.1999 № 14 «О мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом йода и других микронутриентов»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 03.04.1998 № 11 «О дополнительных мерах по профилактике йод-дефицитных состояний»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 05.05.2003 № 91 «О мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом железа в структуре питания населения» и от 16.09.2003 № 148 «О дополнительных мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом железа в структуре питания населения»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 11.07.2000 № 5 «О коррекции качества питьевой воды по содержанию биогенных элементов»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2008 № 33 «О производстве и обороте мяса птицы»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.08.1997 № 19 «О противопоказаниях для применения товаров при отдельных видах заболеваний» (см. п.1 табл. в приложении);
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 14.12.1999 «О мерах по профилактике заболеваний, связанных с дефицитом йода и других микронутриентов»;
- Приказ Минобрнауки России от 28.12.2010 № 2106 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».

12. Документы по вопросам обязательной сертификации и декларирования соответствия продукции (товаров)

- Постановление Правительства РФ от 1 декабря 2009 г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» (с изменениями и дополнениями, внесенными в 2010-2012 гг.), см. также информацию Ростехрегулирования (2012 г.) о товарах, подлежащих обязательной сертификации и декларированию соответствия;
- Постановление Правительства РФ от 07.06.1999 № 766 «Об утверждении перечня продукции, соответствие которой может быть подтверждено декларацией о соответствии, порядка принятия декларации о соответствии и ее регистрации»;

13. Основные национальные и межгосударственные стандарты на услуги по организации питания в образовательных учреждениях

- Национальный стандарт ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- Национальный стандарт ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»;
- Национальный стандарт ГОСТ Р 53523-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;
- Национальный стандарт ГОСТ Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»;
- Национальный стандарт ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- Национальный стандарт ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- Национальный стандарт ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- Национальный стандарт ГОСТ Р 53996-2010 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»;
- Национальный стандарт ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
- Национальный стандарт ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- Национальный стандарт ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 30602-97 «Общественное питание. Термины и определения»;
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 16318-77 «Оборудование технологическое для предприятий торговли и общественного питания. Термины и определения»;
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 30524-97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 30494-2011 «Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях».
- См. также ГОСТы на пищевые продукты для питания детей.
- Методические документы

14. Основные методические документы федерального уровня

- Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации - МР 2.3.1.2432-08 от 18.12.2008 (извлечение);
- Рекомендации по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающим современным требованиям здорового питания (утв. приказом Минздравсоцразвития РФ от 02.08.2010 № 593н);
- Методические рекомендации по определению потребительской корзины для основных социально-демографических групп населения в субъектах Российской Федерации (утв. постанов. Правительства РФ от 28.01.2013 № 54);
- Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ (МР 2.3.1.1915-04 от 02.07.2004);
- Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (утв. приказом Минздравсоцразвития РФ и Минобрнауки РФ от 11.03.2012 № 213н/178);
- Методические рекомендации "Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников" (приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12.04.2014 № 06-731).

- Методические рекомендации по проведению профилактических мероприятий, направленных на охрану и укрепление здоровья обучающихся в общеобразовательных учреждениях (Минздравсоцразвития РФ, от 15.01.2008 №206-ВС).
- Методические рекомендации по организации деятельности медицинских работников, осуществляющих медицинское обеспечение обучающихся в общеобразовательных учреждениях (Минздравсоцразвития РФ, от 15.01.2008 №207-ВС).
- Методические рекомендации № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет» от 24.08.2007;
- Методические рекомендации № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях» от 24.08.2007;
- Методические рекомендации № 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах» от 24.08.2007;
- Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия и безопасности перевозок организованных групп детей автомобильным транспортом (от 21.09.2006, утв. Роспотребнадзором и ГИБДД РФ).
- Кормление и питание грудных детей и детей раннего возраста. Методические рекомендации ВОЗ.
- Методические рекомендации «Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений» (Утв. Межведомственным научным советом по педиатрии и Межведомственным научным советом по гигиене и охране здоровья детей и подростков - протокол № 4 от 2 июля 2002 г.);
- Методические рекомендации «Формирование навыков рационального пищевого поведения у детей дошкольного возраста. Когнитивно-поведенческий подход» (НИАЦ "Социальное питание", 2011);

15. Дополнительные методические документы по отдельным вопросам организации питания

- МУ 1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания» (от 11.11.1991);
- МР 4237-86 «Методические рекомендации по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах»;
- МУ 2.3.7.1064-01 "Состояние здоровья населения в связи с состоянием питания: Контроль программы профилактики йоддефицитных заболеваний путем всеобщего йодирования соли. Методические указания" (утв. 24.07.2001 Главным государственным санитарным врачом РФ);
- МР 2.3.7.1916-04 "Состояние здоровья населения в связи с состоянием питания: Применение йодказеина для предупреждения йоддефицитных заболеваний в качестве средства популяционной, групповой и индивидуальной профилактики йодной недостаточности. Методические рекомендации" (утв. 21.07.2004 Главным государственным санитарным врачом РФ);
- «Методические рекомендации по обогащению витаминно-минеральными комплексами массовых сортов хлебобулочных изделий, вырабатываемых по национальным стандартам» (Утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 14.01.2010);
- «Методические рекомендации по обогащению продуктов питания массового потребления и обеденных блюд в организованных коллективах витаминами и минеральными веществами», утв. Ученым советом НИИ питания РАМН, М., 1999 г.;
- «Методические рекомендации. Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях», № 4265-87 от 13.03.87;
- «Методические рекомендации по вопросам изучения фактического питания и состояния здоровья населения в связи с характером питания», № 2967-84;
- «Методические рекомендации по изучению белкового статуса и потребностей в белке здорового и больного человека», № 3168-84;
- «Методические рекомендации по оценке обеспеченности организма человека витамином Д», № 3176-84;
- «Методические рекомендации по изучению азотистого баланса у человека», № 1935-78;
- «Методические рекомендации по пропаганде принципов рационального питания», № 4081-86;
- Методические рекомендации «Организация питания детей в эндемических по зубу районах», № 11-14/75-6 от 27.02.81;
- Инструкция по проведению медико-биологической оценки возможности использования пищевых продуктов в питании детей и подростков в организованных коллективах, утв. приказом Центра госсанэпиднадзора в г. Москве от 28.04.2001 № 72;

- «Инструкция по витаминизации молока и готовых блюд в дошкольных, школьных, детских лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях премиксом 730/4», утв. МЗ РФ 18.02.94 № 06-15/3-15;
- «Инструкция по использованию концентратов поливитаминных напитков для профилактики полигиповитаминозов в дошкольных, школьных, детских лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях», утв. МЗ РФ 18.02.94 № 06-15/2-15;
- «Практические рекомендации по сохранению витаминной активности овощных блюд, изготавливаемых на предприятиях общественного питания» от 10.06.1952, МЗ СССР;
- Письмо руководителя Роспотребнадзора от 25.01.2005 № 0100/399-05-32 «О профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов»;
- Письмо руководителя Роспотребнадзора от 25.01.2006 № 0100/626-06-32 «О дезинфицирующих средствах».
- Классификаторы

16. Технические документы и сборники рецептов (технологических нормативов)

- Перечень изданных технических документов и сборников рецептов (справочных изданий) на продукцию общественного питания.
- Перечень общедоступных технических документов на специализированные пищевые продукты и полуфабрикаты для питания дошкольников и школьников.

17. Ссылки на базы данных стандартов, нормативных и методических документов

- Технические регламенты и стандарты
- Технические регламенты РФ на сайте Ростехрегулирования
- Каталог действующих национальных (ГОСТ Р) и межгосударственных (ГОСТ) стандартов на портале Ростехрегулирования по стандартизации
- Поиск стандартов на сайте Ростехрегулирования для экспертов
- Указатель стандартов ГОСТ, ГОСТ Р и ИСО на пищевые продукты на сайте
- Ростехрегулирования для экспертов
- ГОСТы и нормативы. Бесплатная библиотека.
- Каталог стандартов "Интернет и право".
- Национальные, межгосударственные и международные стандарты в области управления качеством и безопасностью продукции (работ, услуг), менеджмента риска и электронного документооборота
- Санитарное законодательство
- Официальный сайт Роспотребнадзора с перечнями и текстами санитарных правил

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Нартасская средняя школа»
_____/ В.П.Семенов /
Приказ № _____ от « ____ » октября 2013г.

**Положение
о бракеражной комиссии
МБОУ «Нартасская средняя общеобразовательная школа»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЕ

1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии (далее комиссии) структурного подразделения (далее пищеблок) МБОУ «Нартасская СОШ» (далее школа).

1.2. Целью комиссии является осуществление контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.3. Основными задачами комиссии является целенаправленная, непрерывная работа по организации правильного, сбалансированного питания, отвечающего физиологическим потребностям растущего организма, повышение устойчивости детского организма к различным неблагоприятным воздействиям.

1.4. Нормативной основой для работы комиссии являются:

- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- действующие СанПиН;
- Устав школы;
- Положение об организации горячего питания обучающихся школы;
- настоящее Положение.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы, где оговариваются состав комиссии и сроки ее полномочий. Количество членов комиссии может быть от 3-х до 5, определяется в соответствии с Положением об организации горячего питания обучающихся школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из членов комиссии.

Обязательно в ее состав входят:

- заместители директора (председатель комиссии);
- дежурный администратор;
- ответственное лицо за организацию питания в школе;
- медицинская сестра;
- дежурный повар.

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники школы и родительской общественности и приглашенные специалисты.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором школы.

3. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

3.1. Комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания и готовой продукции в пищеблок школы;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проверяет органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемов разовых порций и количеству детей.

3.2. Итоги комиссии оформляются протоколами, актами и другими документами.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ.

4.1. Методика органолептической оценки пищи.

4.1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

4.1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlostный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

4.1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

4.1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

4.2. Органолептическая оценка первых блюд.

4.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

4.2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

4.2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

4.2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

4.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют

жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

4.2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

4.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

4.3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

4.3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.3.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса.. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

4.3.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

4.3.8. ОСНОВАНИЕ: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001 г.

4.4. Критерии оценки качества блюд.

«Отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

«Хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

«Удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

«Неудовлетворительно» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

4.5. Для получения объективных результатов при органолептической оценке качества пищи члены бракеражной комиссии могут руководствоваться таблицами снижения оценки качества блюд и изделий за несоблюдение технологии производства (Приложение №5)

5. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

5.1. Результат проверки выхода блюд, их качество ежедневно отражаются в бракеражном журнале;

В случае выявления каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи в группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

6. КОМИССИЯ ИМЕЕТ ПРАВО

6.1. Контролировать работу всего пищеблока школы по вопросам организации питания;

6.2. Рекомендовать учитывать данные критерии оценки в организации питания дошкольников и учащихся школы при установлении компенсационных, стимулирующих, социальных выплат и доплат сотрудникам;

6.3. Представлять аналитические справки администрации школы, ходатайствовать о содействии в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.

6.4. Доводить спорные вопросы до директора школы для принятия решений.

6.5. Присутствовать по приглашению на педагогических советах, производственных совещаниях, на родительских собраниях, на городских конференциях по организации работы по питанию и пр.

6.6. Помогать в проведении:

- контролей по питанию в школе (в организации и соблюдении режима питания в группах и классах, систематического контроля работы пищеблока, в выполнении натуральных норм, соблюдении 10—дневного меню, в организации контроля ведения медицинской документации, в организации рационального питания и здорового образа жизни, в организации диетического питания и др.)

-конкурсов по улучшению организации питания в учреждении.

7. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

7.1. Составлять план работы на год.

7.2. Вести учет работы и протоколы заседаний.

7.3. Предоставлять отчеты по требованию руководителя.

7.4. Документация хранится в школе в течение одного года.

Приложение 3

Директору образовательной организации
МБОУ «Нартасская средняя общеобразовательная школа»
Семенову Валерию Павловичу
родителя (.....Ф.И.О.....)
учащегося « » класса

Образец 1

Заявление

Прошу принять благотворительный / добровольный / взнос в виде денежных средств, в сумме
1000 / одна тысяча / рублей. Для удешевления стоимости питания моих детей, с последующим вычетом
указанной стоимости из суммы оплат за обеды в текущем учебном году

Дата:

Подпись _____ / расшифровка подписи /

Образец 2

Заявление:

Прошу принять благотворительный / добровольный / взнос в натуральной оплате в виде картофеля, в
количестве 32 (тридцать два) килограмма. Для удешевления стоимости питания моих детей, с последующим
вычетом стоимости натуральной оплаты из суммы оплат за обеды в текущем учебном году

Дата:

Подпись _____ / расшифровка подписи /

Приложение 4

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «Нартасская
средняя общеобразовательная школа»
« _____ » _____ В.П.Семенов
2013г.

Положение
о порядке организации питания штатного персонала
МБОУ «Нартасская средняя общеобразовательная школа»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии Ст. 47 ФЗ «Об образовании в РФ» №273 – ФЗ от 29.12.2012г., Трудовым кодексом РФ и в соответствии Коллективным договором школы.

1.2. Настоящее Положение разработано с целью создания оптимальных условий для работы, устанавливает порядок организации питания для штатного персонала МБОУ «Нартасская средняя общеобразовательная школа».

2. Требования к организации питания сотрудников.

2.1. Сотрудники из числа штатного персонала школы имеют право получения обеда.

2.2. Учителя, воспитатели и помощники воспитателей в обязательном порядке обедают вместе с детьми, в установленное режимом время.

2.3. Административный, учебно-вспомогательный, обслуживающий и технический персонал обедает в установленный час обеденного перерыва.

2.4. Питание сотрудников производится из общего котла (без права выноса).

2.5. Средний набор продуктов для питания сотрудников включает в себя выбор из салатов, первых, вторых и третьих блюд, хлеба, напитков по норме на учащегося из школьного меню утвержденного на текущий день.

2.6. Сырьевой набор для приготовления питания сотрудников в меню-требовании должен быть строго идентичен сырьевому набору для приготовления блюд учащимся школы.

3. Возмещение расходов за питание.

3.1. Сотрудники должны вносить 100 % плату за стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости и использование моющих и дезинфицирующих средств..

4. Финансирование расходов на питание в учреждении.

4.1. Расход продуктов и получение денег за питание сотрудников оформляются через бухгалтерию и кассу централизованной бухгалтерии отдела образования администрации муниципалитета, ведущую учёт, на основании представленных документов лицом ответственным за организацию питания сотрудников.

4.2. Сотрудники штатного персонала школы, за получение питания расписываются в получении обеда, и вносят в кассу фактическую стоимость питания за прошедший месяц до 15 числа текущего месяца.

4.3. Средства, собранные за питание сотрудников используются строго на приобретение продуктов питания, моющих и дезинфицирующих средств.

5. Ответственность за организацию питания сотрудников.

5.1. Ответственность за организацию контроля ассортимента и качества продукции, своевременное и адресное предоставление питания сотрудникам, целевое использование внесенных средств несёт ответственное лицо за организацию питания в образовательной организации.

5.2. Контроль за организацией осуществления питания штатного персонала школы осуществляет руководитель образовательной организации, бракеражная комиссия и профком школы.

Коллектив ознакомлен с Положением порядке организации питания штатных сотрудников МБОУ «Нартасская средняя общеобразовательная школа» на общем собрании трудового коллектива
Протокол № от « » 2013г..

Таблица

Приложение 5

снижения оценки качества блюд, кулинарных изделий за несоблюдение технологии производства и правил отпуска (в баллах)

№ п-п	Характеристика нарушений	Закуски из овощей	Мясные и рыбные закуски	Заливные блюда	Гастрономические товары и бутерброды	Молочные	Заправочные супы	Прозрачные супы	Пюреобразные супы
1.	Нарушение форм нарезки компонентов, входящих в состав блюда	0.2	0.2	0.2	0.2	-	0.2	-	-
2.	Соотношение компонентов не соблюдено	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	1.0	-	-
3.	Плохо очищены овощи, фрукты, не перебрана крупа	0.5	-	0.5	-	-	1.0	-	1.0
4.	Недостаточная (длительная) тепловая обработка или слегка переварены продукты	0.5	1.0	1.0	0.5	-	1.0	0.5	-
5.	Потери цвета блюда	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
6.	Плохое оформление блюда	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
7.	Мутность			1.0				2.0	
8.	Наличие постороннего привкуса или слегка пересолено блюдо	0.5	0.5	0.5	1.0	1.0	0.5	0.5	1.0
9.	Консистенция неоднородная, концентрация слабая	-	-	1.0	-	1.0	2.0	2.0	2.0
10.	Пересолено, перекисло блюдо	2.0	2.0	2.0	1.0	2.0	2.0	2.0	2.0
11.	Вкус, несвойственный данному блюду (привкус осалившегося прогорклого жира), подгоревшее блюдо	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
12.	Несоблюдение сортности мяса	-	-	3.0	-	-	3.0	3.0	-
13.	Допущено подсыхание поверхности изделия	-	2.0	-	2.0	-	-	-	-
14.	Введение сырых овощей вместо пассерованных или наоборот	-	-	-	-	-	1.0	-	1.0
15.	Незначительное отклонение от формы	-	-	-	0.2	-	-	-	-

16.	Нарушение последовательности закладки компонентов	-	-	-	-	-	1.0	-	-
17.	Нарушено правило отпуска блюд	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	1.0	1.0	1.0
18.	Блюдо не доведено до вкуса	0.5	0.5	0.5	0.5	-	0.5	0.5	0.5

[illegible]

ДОГОВОР

на организацию питания учащегося между МБОУ «Нартасская средняя общеобразовательная школа» и родителем (законным представителем)

дер. Елымбаево "___" _____ 20 г.

МБОУ «Нартасская средняя общеобразовательная школа» именуемое в дальнейшем "Исполнитель", в лице директора школы Семенова Валерия Павловича действующего на основании Устава, с одной стороны, и родитель (законный представитель) именуемое в дальнейшем "Заказчик", в лице _____, с другой стороны, заключили договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. В соответствии с Законодательством Российской Федерации, во исполнение положений [Закона РФ "Об образовании в Российской Федерации"](#), Устава школы, Положения «Об организации питания обучающихся МБОУ «Нартасская средняя общеобразовательная школа», "Исполнитель" обязуется по согласию "Заказчика" оказать услуги по организации питания учащегося, а "Заказчик" оплатить данные услуги.

1.2. Под организацией питания "Исполнителем" понимается обеспечение учащегося "Заказчика" питанием и затрат на моющие и дезинфицирующие средства в пределах следующих сумм:

- родительской платы,
- компенсационных выплат из местного бюджета (в размере 1,5 руб. установленного законом минимального размера оплаты труда на каждого учащегося в день, на основании [Федерального Закона от 01.08.96 г. "О компенсационных выплатах на питание"](#)), предназначенных для бесплатного или льготного питания учащихся, в соответствии с утвержденным графиком и меню, а также буфетное обслуживание по установленному ассортиментному минимуму.

1.3. Отпуск питания производится "Исполнителем" через пищеблок школы, находящегося в здании учебного корпуса образовательной организации.

1.4. Графики питания учащихся утверждаются директором образовательной организации. Примерное цикличное меню и примерный ассортиментный минимум буфетной продукции согласовывается с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по РМЭ и Филиалом ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМЭ в Сернурском районе». Изменение графика питания, ассортиментного перечня готовых блюд, меню и ассортиментного минимума без согласования с органами, согласующие их, не допускается.

2. Права и обязанности сторон

2.1. "Заказчик" обязуется:

- возмещать расходы произведенные "Исполнителем" на организацию горячего питания учащихся и затрат на расходование моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с условиями настоящего договора;
- оплачивать сломанную посуду и ремонт мебели пищеблока допущенного по вине учащегося;
- производить сверку расчетов с "Исполнителем" по оплате за питание;
- своевременно вносить плату за организацию питания.

- "Заказчик" вправе производить контроль за соблюдением "Исполнителем" своих обязательств, в том числе за обоснованностью расчета цен на питание и закупочных цен на продукты, моющие и дезинфицирующие средства, совместно с представителями администрации и централизованной бухгалтерии.
- своевременно, до 12 часов текущего дня, извещать о предстоящем непосещении ребенком школы;
- возмещать затраты продуктов исполнителя в случаях несвоевременного извещения в соответствии с Положением об организации питания учащихся школы

2.2. "Исполнитель" обязуется:

- предоставлять учащемуся ежедневное питание в соответствии с требованиями нормативных документов и с учетом условий питания созданных в образовательной организации;
- соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технологических нормативных документах обязательные требования к качеству услуг, их безопасности для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества, [Закон "О защите прав потребителей"](#);
- вести учет хозяйственной деятельности столовой по отдельному балансу;
- создать бракеражную комиссию для проведения ежедневного бракеража приготовленных блюд;
- осуществлять за свой счет охрану столовых, оснащение их пожарно-сторожевой сигнализацией;
- предоставлять учащимся по желанию и за счет средств родителей дополнительное питание по дополнительному меню; качество питания должно отвечать нормам и требованиям рационального питания;
- осуществлять текущий, малый и средний ремонт имеющегося холодильного, технологического и другого оборудования, а также весоизмерительных приборов.
- --- осуществлять капитальный ремонт, приобретение технологического и холодильного оборудования для дооснащения и замены устаревшего, находящегося на балансе "Исполнителя";
- согласовать ассортимент реализуемой буфетной продукции и условия размещения буфета с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по РМЭ ;
- обеспечивать необходимый ассортимент продукции для реализации через буфеты; провести сертификацию всей продукции;
- обеспечить своевременное снабжение необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами в соответствии с меню;
- производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации;
- обеспечивать обслуживание учащихся и сотрудников по графику;
- обеспечивать столовой посудой, приборами, кухонным инвентарем, сан. спец. одеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения;
- заключать и оплачивать договоры с автотранспортными предприятиями на доставку продуктов с баз, складов, от других поставщиков, на вывоз порожней тары и пищевых отходов;
- обеспечивать кадрами необходимой квалификации, организовывать повышение квалификации кадров;
- выделять поваров для оздоровительно-спортивных трудовых лагерей, баз отдыха образовательных учреждений и организации питания учащихся во время прохождения практики в летний период на основании дополнительных договоров;
- обеспечивать лабораторный контроль качества приготовляемой пищи не реже одного раза в год. Копии результатов анализов/ при требовании/ предъявляются "Заказчику";
- организовать по заявке "Заказчика" работу по обслуживанию выпускных вечеров с разрешения учредителя образовательной организации;
- экономически обосновывать применяемые наценки.

2.3. В пищеблоке школы должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости школьников;
- бракеражный журнал;
- копии меню за 10 дней и наличие ежедневного меню;
- технологические карты на блюда и изделия по меню;

- калькуляции цен на блюда по меню;
- приходные документы на продукцию;
- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- книга отзывов и предложений;
- информация об исполнителе и услугах.
- иная требуемая нормативная документация

3. Порядок расчета за питание

3.1. "Заказчик" оплачивает "Исполнителю" стоимость только фактически отпущенного питания и затрат на приобретение моющих и дезинфицирующих средств за текущий месяц.

3.2. Цена школьного завтрака не более _____. Цена школьного обеда не более _____. Цена устанавливается из фактически произведенных затрат на продукцию и по постановлению администрации учредителя для группы кратковременного пребывания детей.

3.3. Основанием для полной оплаты услуг "Исполнителя" является табель посещаемости пищеблока учащимся и соответствующая стоимость отпущенного им питания.

- по данным журнала посещаемости;
- ежедневной калькуляции отпущенных блюд.

3.4. "Заказчик" оплачивает "Исполнителю" 100% от стоимости месячного питания и затрат на приобретение моющих и дезинфицирующих средств, не позднее 15 числа каждого текущего месяца.

3.5. Родительская плата за питание производится родителями по ведомости через классных руководителей или через кассу "Исполнителя" в централизованной бухгалтерии отдела образования администрации муниципалитета, с выдачей кассового чека не реже одного раза в месяц.

3.6. Оплата буфетной продукции производится в соответствии с [Постановлением Правительства Российской Федерации от 23.10.95 № 1028](#).

4. Ответственность сторон

4.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств настоящего Договора виновная сторона обязана возместить другой стороне причиненные убытки.

4.2. При нарушении исполнения обязательств по Договору "Исполнителем", обнаружения недостатков и недоброкачественной продукции "Заказчик" вправе:

- отказаться от оплаты недоброкачественной продукции;
- потребовать безвозмездно устранить недостатки;
- потребовать полного возмещения убытков, причиненных в связи с нарушением условий договора;

- отказаться от исполнения условий договора.

4.3. При нарушении исполнения обязательств по Договору "Заказчиком" "Исполнитель" вправе:

- потребовать полного возмещения убытков, причиненных в связи с нарушением условий договора;
- отказаться от исполнения условий договора.

5. Особые условия

5.1. При непредвиденных ситуациях(возможные аварии канализации или отключения электрических, водопроводных сетей) или иных Форс- мажорных обстоятельствах(неявки из-за непогоды или активированные дни) и по воле третьей непреодолимой силы (предписания надзорных органов, введение карантина и т.п.) спор решается сторонами договора или в соответствии законодательством в исковом порядке.

6. Срок действия договора

6.1. Срок действия Договора устанавливается на период обучения в образовательной организации

6.2. По вопросам, не предусмотренными данным договором, стороны руководствуются действующим законодательством. Разногласия сторон по условиям настоящего Договора и споры, возникающие при его исполнении, разрешаются сторонами настоящего договора.

6.3. Договор может быть расторгнут досрочно по инициативе сторон в случае выявления фактов нарушения сторонами, условий Договора.

7. Юридические адреса и банковские реквизиты сторон

Заказчик

Исполнитель

Рекомендации о предоставлении бесплатного горячего питания учащимся

Настоящие Рекомендации направлены на адресное выделение средств для компенсации расходов на обеспечение питания социально незащищенных категорий учащихся образовательных организаций из местного бюджета.

Первоочередным правом бесплатного и льготного обеспечения питанием пользуются следующие категории учащихся вышеуказанных образовательных учреждений на основании удостоверяющего этот факт документа в случае:

- дети из многодетных семей (имеющих трех и более несовершеннолетних детей);