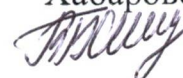


УТВЕРЖДАЮ

Министр образования и науки
Хабаровского края

 В.Г. Хлебникова

" 17 " декабря 2021 г.

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ
ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ГОСУДАРСТВЕННЫХ И МУНИЦИПАЛЬНЫХ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

2021 год

ОГЛАВЛЕНИЕ

- Введение
- 1. Общие положения
- 2. Общие требования
- 3. Основные нормативные правовые акты, регламентирующие организацию питания в школьной столовой
- 4. Требования стандарта
 - 4.1. Требования к инфраструктуре школьной столовой
 - 4.1.1. Виды школьных столовых
 - 4.1.2. Производственная инфраструктура разных видов школьных столовых
 - 4.1.3. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования в школьной столовой и организация работы, а также требования к обработке продовольственного сырья и пищевой продукции
 - 4.1.4. Санитарно-техническое обеспечение зала обслуживания школьной столовой
 - 4.2. Требования к персоналу
 - 4.2.1. Классификация персонала предприятий общественного питания
 - 4.2.2. Основные и дополнительные критерии оценки персонала
 - 4.2.3. Общие требования к персоналу
 - 4.2.4. Требования к персоналу при обслуживании на линии раздачи
 - 4.2.5. Требования к персоналу школьных столовых в соответствии с должностями
 - 4.3. Особенности обслуживания и организации школьного питания разного типа столовых
 - 4.3.1. Общие требования
 - 4.3.2. Особенности обслуживания и организации школьного питания через буфет раздаточный
 - 4.3.3. Особенности обслуживания и организации школьного питания через буфет школьной столовой
 - 4.4. Требования к организации внутреннего контроля процессов производства
 - 4.5. Требования к разделу программы здоровья, посвященного популяризации здорового питания
 - 4.6. Требования к сайту, информационному стенду и документации школьной столовой
 - 4.7. Управление организацией питания
 - 4.8. Рекомендуемые примерные меню с технологическими картами для организации питания детей в образовательных учреждениях
- Приложение 1. Минимальный перечень оборудования в производственных и складских помещениях

Приложение 2. Санитарно-техническое обеспечение помещений пищеблока школьной столовой

Приложение 3. Требования к персоналу школьных столовых в соответствии с должностями

Приложение 4. Требования к организации внутреннего контроля процессов производства продукции в школьной столовой

Приложение 5. Производственный контроль

Приложение 6. Требования к производству продукции общественного питания

Приложение 7. Методические рекомендации по созданию условий для участия родителей в контроле за питанием обучающихся

Приложение 8. Перечень локальных актов, которые разрабатываются в общеобразовательной организации, и необходимой документации на пищеблоке

Приложение 9. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

Приложение 10. Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков

Приложение 11. Количество пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ

Приложение 12. Примерные меню

Примерное 10 дневное меню для организации питания обучающихся 7 – 11 лет, 12 лет и старше в образовательных организациях со столовыми полного цикла

Примерное 10 дневное меню для организации питания обучающихся 7 – 11 лет, 12 лет и старше в образовательных организациях со столовыми доготовочными

Примерное 10 дневное меню для организации питания обучающихся 7 – 11 лет, 12 лет и старше в образовательных организациях, расположенных в северных территориях

Примерное 14 дневное меню для организации питания обучающихся 7 – 11 лет, 12 лет и старше в образовательных организациях с круглосуточным пребыванием

Примерное 10 дневное меню для организации питания обучающихся 7 – 11 лет, 12 лет и старше с сахарным диабетом

Примерное 10 дневное меню для организации питания обучающихся 7 – 11 лет, 12 лет и старше с целиакией

Примерное 10 дневное меню для организации питания детей 7 – 11 лет, 12 лет и старше с непереносимостью лактозы

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность

В современном мире такие универсальные ценности, как жизнь и здоровье человека приобретают особое значение. Состояние здоровья детей – показатель здоровья нации, одна из характеристик социально – экономического, духовно – нравственного, научного и культурного развития общества.

Детский и подростковый возраст характеризуются интенсивными процессами роста и развития. Поскольку фундамент здорового человека закладывается в раннем возрасте, следовательно, и здоровые интересы, привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начинать развивать именно в данный возрастной период.

В условиях школ необходимо формировать адаптивно-развивающую образовательную среду, объединяющую в себе все направления деятельности учреждения по формированию, сохранению и укреплению здоровья учащихся.

Наиболее важным элементом в комплексном подходе при сохранении и укреплении здоровья детского населения особенно важно, чтобы питание было физиологически полноценным и сбалансированным.

Рациональное питание детей и подростков в организованных коллективах должно учитывать: адекватную энергетическую ценность рационов, соответствующая энерготратам детей и подростков, сбалансированность рациона по всем незаменимым и заменимым пищевым факторам (пищевые жиры и жирные кислоты, белки и аминокислоты, витамины и витаминоподобные вещества, различные классы углеводов, минеральные соли и микроэлементы), адекватное поступление с пищей минорных компонентов: различных классов флавоноидов, нуклеотидов и др., разнообразие рациона с включением в него всех групп продуктов; оптимальный режим питания; соответствующая всем требованиям технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их вкусовые достоинства и сохранность пищевой ценности; учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд); обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания, с соблюдением всех санитарных требований к состоянию пищеблоков, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

Для оценки питания детей и подростков в Хабаровском крае автономной некоммерческой организацией "Дальневосточные социологические исследования" и Автономной некоммерческой организацией "Агентство стратегического развития в сфере образования Хабаровского края" под руководством доктора социологических наук, профессора Н.М. Байкова проведен анализ оценки населением удовлетворенности школьным питанием

в образовательных организациях Хабаровского края (анкетирование работников столовых, педагогов, родителей и обучающихся).

Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных образовательных организаций (далее – Стандарт) разработан на основе комплексного анализа сложившейся системы школьного питания и с учетом результатов исследования.

Цель

Настоящий Стандарт разработан с целью совершенствования организации питания воспитанников, обучающихся в общеобразовательных организациях; оказания методической помощи органам местного самоуправления, осуществляющим управление в сфере образования; организациям, предоставляющим услуги общественного питания в общеобразовательных организациях; руководителям и специалистам общеобразовательных организаций.

Стандарт предусматривает как информационную функцию, позволяющую всем заинтересованным специалистам получить актуальную информацию о состоянии системы школьного питания в регионе, нормативных правовых документах, действующих в данной сфере, так и методическую, что позволит специалистам разработать и реализовать модель организации школьного питания с учетом социально-экономических, этнических, культурных и климатогеографических особенностей края.

Ожидаемые результаты

Разработаны и внедрены современные модели организации доступного и качественного горячего школьного питания в общеобразовательных организациях Хабаровского края.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Стандарт представляет собой совокупность требований, обязательных при организации питания, а также определённых рекомендаций.

1.2. Стандарт включает в себя:

- нормативные правовые акты, регламентирующие организацию питания в школьной столовой;
- требования к инфраструктуре школьной столовой;
- требования к персоналу;
- особенности обслуживания и организации школьного питания разного типа столовых;
- требования к организации внутреннего контроля процессов производства;
- требования к ведению документации на пищеблоке;
- требования к информации, которая должна быть размещена на информационном стенде и на сайте организации;

- рекомендации в раздел программы здоровья;
- примерные меню с технологическими картами для разных групп обучающихся и разных территорий.

1.3. Стандарт направлен на обеспечение:

- сохранения и укрепления здоровья обучающихся путем совершенствования их питания в общеобразовательных организациях;
- безопасности, качества и доступности питания;
- унифицированных требований к организации питания обучающихся.

1.4. Стандарт должен быть положен в основу деятельности:

- руководителей общеобразовательных организаций, их заместителей и других специалистов, отвечающих в пределах своей компетенции за организацию питания обучающихся;
- руководителей и специалистов органов местного самоуправления, осуществляющих управление в сфере образования в части организации питания обучающихся;
- руководителей и сотрудников организаций – организаторов питания.

2. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Питание обучающихся общеобразовательных школ организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм, объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений для организаций общественного питания.

2.2. Организацию горячего питания учащихся следует осуществлять на основе примерного, не менее чем двухнедельного меню, разработанного с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона.

2.3. Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно образовательной организацией с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся. При организации питания обучающихся общеобразовательной организацией самостоятельно, ее деятельность должна соответствовать всем требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, в том числе и требованиям системы ХАССП, а также ведение ветеринарных сопроводительных документов на продукцию в системе "Меркурий".

2.4. Ключевым принципом совершенствования условий организации питания в общеобразовательных школах должен стать постоянный мониторинг организации системы питания, показателями положительной динамики которого должны стать:

- соответствие меню положениям настоящего Стандарта;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями настоящего Стандарта;

- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания обучающихся;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

3. НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ АКТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

- Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 г. № 1351 "Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года";
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Федеральный закон от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 "О защите прав потребителей";
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Федеральный закон от 27 декабря г. 2002 г. № 184-ФЗ "О техническом регулировании";
- Федеральный закон от 21 декабря 1996 г. № 159-ФЗ "О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей";
- Федеральный закон от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт";
- Федеральный закон от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд";
- Постановление Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. № 1642 "Об утверждении государственной программы Российской Федерации "Развитие образования".
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32;
- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные постановлением Главного

государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2;

- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011);

- Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011);

- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011);

- Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011);

- Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011);

- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013);

- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013);

- Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016);

- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю);

- Закон Хабаровского края от 14 февраля 2005 г. № 261 "О дополнительных мерах поддержки педагогических работников и дополнительных мерах социальной поддержки и стимулирования отдельных категорий обучающихся";

- Постановление Правительства Хабаровского края от 05 июня 2012 г. № 177-пр "Об утверждении государственной программы Хабаровского края "Развитие образования в Хабаровском крае";

- Постановление Правительства Хабаровского края от 20 июля 2017 г. № 283-пр "Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся обучающихся из малоимущих и (или) многодетных семей в краевых государственных общеобразовательных организациях, краевых государственных образовательных организациях, имеющих право реализации основных и дополнительных образовательных программ, не относящихся к типу таких образовательных организаций, осуществляющих в качестве основной цели деятельности образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам, а также обучающихся в краевых государственных общеобразовательных организациях – центрах психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи";

- Методические рекомендации Министерства здравоохранения Российской Федерации и Российской академии медицинских наук "Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений";
- Методические рекомендации "Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7 – 11 и 11 – 18 лет", утвержденные руководителем Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 г. № 0100/8604-07-34;
- Методические рекомендации "Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 – 11, 11 – 18 лет в государственных образовательных учреждениях", утвержденные руководителем Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 г. № 0100/8605-07-34;
- Методические рекомендации "Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах", утвержденные руководителем Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 г. № 0100/8606-07-34;
- Методические рекомендации "МР 2.4.0242-21. 2.4. Гигиена детей и подростков. Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. Методические рекомендации", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 17 мая 2021 г.;
- Методические рекомендации по организации питания обучающихся, воспитанников в образовательных учреждениях, утвержденные приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178;
- Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 "Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30 декабря 2019 г.;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 "Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 г.;
- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 г.;
- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 2 марта 2021 г.;

- ГОСТ 30524-2013 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ТРЕБОВАНИЯ СТАНДАРТА

Школьная столовая – предприятие, предназначенное для производства и реализации продукции общественного питания в целях предоставления здорового рационального питания обучающимся и сотрудникам общеобразовательной организации.

4.1. Требования к инфраструктуре школьной столовой

4.1.1. Виды школьных столовых

Школьные столовые могут быть следующих видов.

Столовая, работающая на сырье, объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудования которой предусматривают работу с полным технологическим циклом обработки сырья и производства продукции общественного питания (имеются отдельные производственные цеха).

Столовая, работающая на сырье и полуфабрикатах, объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудования которой предусматривают обработку отдельных видов продовольственного сырья (например, рыбы неразделанной замороженной в блоках и т.д.), но для использования других видов (например, овощей) условия для обработки отсутствуют, и столовая должна работать с использованием полуфабрикатов.

Столовая доготовочная, работающая на полуфабрикатах, объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудования которой предусматривают работу с неполным технологическим циклом производства (отсутствуют условия для обработки всех видов продовольственного сырья), столовая должна работать с использованием только полуфабрикатов. В столовых – доготовочных работа на сырье не осуществляется.

Буфет раздаточный – предприятие, осуществляющее реализацию привозимой готовой кулинарной продукции; возможно приготовление на месте ограниченного ассортимента блюд несложного изготовления.

Столовая заготовочная (базовая организация школьного питания) – предприятие общественного питания, предназначенное для производства продукции общественного питания, снабжения столовых доготовочных и буфетов раздаточных полуфабрикатами и готовой продукцией. К заготовочным предприятиям относятся школьно-базовые столовые, комбинаты школьного питания. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, иметь производственные цеха для обработки всех видов продовольственного сырья и пищевых продуктов исключаям встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции,

использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Работает с полным циклом производства.

4.1.2. Производственная инфраструктура разных видов школьных столовых определена требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к составу помещений различных видов столовой.

4.1.3. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования в школьной столовой и организация работы, а также требования к обработке продовольственного сырья и пищевой продукции (Приложение 1).

4.1.4. Санитарно-техническое обеспечение зала обслуживания школьной столовой (Приложение 2).

4.2. Требования к персоналу

Штатную численность сотрудников организации или отдельного подразделения определяет ее руководитель в соответствии со структурой организации, ее функциями и уровнями управления согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и в соответствии с межгосударственным стандартом (ГОСТ 30524-2013).

4.2.1. Классификация персонала предприятий общественного питания.

Персонал предприятий общественного питания подразделяют на следующие основные группы:

- административный,
- обслуживающий,
- производственный,
- вспомогательный.

К административному персоналу предприятия общественного питания относятся категории работников, занятых организационными и технологическими вопросами: директор, заведующий предприятия, техник-технолог (менеджер по производству), заведующий складом (старший кладовщик), калькулятор.

К обслуживающему персоналу предприятия общественного питания относятся основные категории работников, занятых непосредственным обслуживанием потребителей: администратор зала, официант, помощник официанта, буфетчик, кассир.

К производственному персоналу предприятия общественного питания относятся основные категории работников, занятых изготовлением продукции: заведующий производством, заместитель заведующего производством, шеф-повар, повар, повар-бригадир, старший повар, помощник повара, кондитер, помощник кондитера, пекарь, изготовитель пищевых полуфабрикатов, кухонный работник (помощник по кухне).

К вспомогательному персоналу предприятия общественного питания относятся категории работников, занятые выполнением функций обслуживания и не имеющие прямого отношения к производственному процессу: кладовщик, мойщик посуды, уборщики, грузчики, курьер, экспедитор и др.

4.2.2. Основные и дополнительные критерии оценки персонала.

Основными критериями оценки персонала, которые необходимо учитывать при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях, являются:

- уровень профессиональной подготовки и квалификация, в том числе теоретические знания, практические навыки и умения в соответствии с установленными требованиями;
- знание и соблюдение должностных инструкций и правил внутреннего трудового распорядка организации;
- знание вопросов обеспечения безопасности жизни и здоровья детей и взрослых (далее – потребители);
- знание и соблюдение инструкций и правил поведения и работы в чрезвычайных ситуациях и умение оказывать помощь потребителям в обычных и чрезвычайных ситуациях;
- знание и соблюдение требований санитарии, правил личной гигиены и гигиены рабочего места;
- знание и соблюдение правил охраны труда и техники безопасности, требований пожарной безопасности.

Дополнительными критериями специалистов являются:

- знание и соблюдение нормативных правовых актов в сфере трудовых отношений и административных правонарушений;
- знание основ нормативных правовых актов в сфере услуг общественного питания, иных нормативных правовых и нормативных документов, касающихся профессиональной деятельности;
- знание требований нормативных и технических документов на услуги и продукцию детского и взрослого питания;
- знание и владение профессиональной терминологией в сфере услуг общественного питания согласно нормативным правовым актам;
- знание и соблюдение профессиональной этики;
- владение правилами этикета при общении с потребителями:

для административного персонала:

- способность к организации деятельности предприятий общественного питания и руководству персоналом;
- способность управлять конфликтными ситуациями;
- умение правильно распределять обязанности и определять степень ответственности подчиненных.

4.2.3. Общие требования к персоналу.

Персонал предприятий общественного питания всех организационно-правовых форм и форм собственности должен иметь профессиональное образование и/или профессиональную подготовку (переподготовку), опыт работы в соответствии с занимаемой должностью и/(или) пройти профессиональную подготовку, в т.ч. на рабочем месте.

Степень подготовки персонала должна соответствовать уровню оказываемых услуг общественного питания и типу школьной столовой.

Администрация школьной столовой должна разрабатывать систему мероприятий по совершенствованию знаний, повышению квалификации и профессионального мастерства персонала с учетом его теоретической подготовки, практических навыков и умений.

Должностные инструкции персонала разрабатывают на каждую конкретную должность исходя из требований нормативных правовых актов, а также квалификационных характеристик должностей специалистов и других работников с учетом особенностей функционирования конкретного типа школьной столовой и должны содержать функциональные обязанности, права и квалификационные требования к персоналу.

Персонал школьной столовой должен знать и соблюдать требования документов:

- нормативных правовых актов в сфере трудового законодательства и административных правонарушений;
- нормативных правовых документов в сфере оказания услуг школьного и детского питания;
- нормативных и технических документов, касающихся его профессиональной деятельности;
- должностных инструкций, правил внутреннего трудового распорядка, установленные в организации.

Персонал школьной столовой должен:

- проходить обязательный инструктаж с целью ознакомления с правилами оказания услуг питания в конкретной в организации при поступлении на работу;
- обеспечивать безопасность жизни и здоровья потребителей;
- регулярно проходить подготовку по безопасным методам работы, в том числе инструктажи по охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности в соответствии с установленными требованиями, знать и выполнять инструкции о действиях в чрезвычайных ситуациях;
- соблюдать нормативные документы, в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия, действующие на территории государства, принявшего стандарт, в том числе правила личной гигиены и гигиены рабочих мест;
- проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры;
- соответствовать этическим нормам поведения обслуживающего персонала (вежливость, тактичность, доброжелательность, внимательность и предупредительность) в отношениях с потребителями в пределах своих должностных обязанностей;
- должен уделять особое внимание и оказывать необходимую помощь потребителям с ограниченными физическими возможностями, в том числе инвалидам;
- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;

- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте;
- после обработки яиц, перед их разбивкой работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства;
- сообщить администрации и обратиться за медицинской помощью при появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

4.2.4. Требования к персоналу при обслуживании на линии раздачи.

Персонал на линии раздачи должен:

- соблюдать чистоту и порядок на линии раздачи;
- знать ассортимент, указанный в меню (выход, состав, способы и технологические особенности приготовления блюд);
- поддерживать на раздаче весь указанный в меню ассортимент блюд и изделий в течение всего рабочего дня;
- блюда отпускать строго по весу (объему), указанным в меню;
- при порционировании блюд использовать мерный инвентарь;
- порционирование и подачу блюд (изделий) осуществлять в перчатках;
- соблюдать температуру подачи блюд;
- помогать с выбором, отвечать на вопросы;
- быть внимательным к просьбам обучающихся и педагогов, выслушивать их пожелания и доводить их до заведующего столовой и директора школы.

4.2.5. Требования к персоналу школьных столовых в соответствии с должностями.

Требования к персоналу школьных столовых в соответствии с должностями определено требованиями межгосударственного стандарта (ГОСТ 30524-2013). (Приложение 3).

4.3. Особенности обслуживания и организации школьного питания разного типа столовых

4.3.1. Общие требования.

За 30 минут до начала обслуживания персонал комплекзует раздачу столовой посудой, приборами, готовит раздаточный инвентарь для порционирования и сервировки блюд.

Подготовка к организованному питанию:

- столы накрываются в соответствии с нумерацией столов, утвержденной администрацией;
- горячие напитки (чай, какао, кофейный напиток и др.), холодные напитки (компот, кисель и др.) должны быть готовы за 20 – 30 мин. до начала перемены;
- розлив для организованного питания, нарезку хлеба персонал производит за 15 мин. до начала приема пищи;
- холодные закуски, суп, основные горячие блюда (вторые) должны быть готовы за 20 – 30 мин. до начала перемены;
- порционирование для организованного питания персонал производит за 10 мин. до начала приема пищи.

Одновременно формируется раздача. За 5 минут до начала перемены персонал столовой производит накрытие столов блюдами скомплектованного рациона: порционированные на одного учащегося холодную закуску, горячее блюдо.

Температура подачи супов, соусов, горячих напитков не ниже +75°C, основных горячих блюд, гарниров не ниже +65°C. Основные горячие блюда (вторые) подают на столы по окончании выдачи супов.

Подача блюд (изделий) на линии раздачи.

На раздачу выставляются гостроемкости с продукцией партиями, исходя из количества питающихся на данной перемене.

Подача блюд с предварительным порционированием, взвешиванием, укладкой на тарелки осуществляется персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд в целях исключения касания ее руками.

Суп наливают порционной разливательной ложкой в стандартную тарелку и предлагают дополнительные ингредиенты (гренки, зелень и т.п.), следят за соблюдением равномерности консистенции супа – суп не должен быть жидким, гущи должно быть не менее 1/3 от объема супа. При подаче супа тарелку следует держать так, чтобы четыре пальца находились под тарелкой, а большой палец немного возвышался над ее краем.

При подаче основного горячего блюда сначала в тарелку порционируют гарнир (не пачкая края), затем кладут основной продукт (мясо, рыбу, котлету), в последнюю очередь изделия поливают соусом.

При отпуске блюд без соуса (шницель) основной продукт кладут сверху на гарнир.

Третьи блюда разливают в стаканы, кружки или подают на десертных тарелках (суфле, желе).

Мучные кулинарные и булочные изделия подают щипцами на пирожковые тарелки.

После окончания приема пищи необходимо принять от обучающихся совместно с преподавателем и дежурным по столовой посуду и приборы в зону сбора использованной посуды.

4.3.2. Особенности обслуживания и организации школьного питания через буфет раздаточный.

Буфет раздаточный осуществляет реализацию блюд, поставляемых из столовой заготовочной, а также изготовление блюд ограниченного ассортимента несложного приготовления.

Рекомендуемый порядок приема продукции в буфет раздаточный.

Поступающие в буфет раздаточный полуфабрикаты и (или) готовая продукция должны:

- соответствовать требованиям технической документации;
- сопровождаться документами поставщика, подтверждающими их происхождение (товарно-транспортная накладная);
- сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность и качество:

а) на покупные товары:

- сертификаты или декларации о соответствии, свидетельство о государственной регистрации для продуктов специального назначения, допускается наличие товарно-сопроводительных документов, оформленных поставщиком, содержащих по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший), заверенные подписью и печатью поставщика с указанием его адреса и телефона;

б) на продукцию собственного производства:

- заборные листы (при поставке из головного предприятия) или удостоверение качества (при поставке продукции сторонней организацией); иметь маркировочные ярлыки на упаковке продукции с указанием установленных сведений. Документы и маркировочные ярлыки должны быть сохранены до окончания реализации продукции.

При приеме буфетчик проводит проверку по вопросам: соответствие продукции данным в товарно-транспортной накладной по наименованиям, количеству; сроки годности полуфабрикатов, блюд, изделий; визуальный контроль качества каждой партии поступающей продукции (методом органолептической оценки по показателям: внешнему виду, запаху, текстуре (консистенции); соответствие информации на маркировочных ярлыках продукции на упаковке и информации, указанной в товарно-сопроводительных документах (проведение идентификации); соответствие маркировки и упаковки продукции требованиям технических условий и технологической инструкции.

При нарушении вышеперечисленных требований буфетчик сообщает руководителю организации, что продукция не подлежит приему, о чем составляется акт, и продукция возвращается поставщику.

4.3.3. Особенности обслуживания и организации школьного питания через буфет школьной столовой.

Наряду с основным питанием в школьной столовой рекомендуется организация работы буфета, который должен располагаться на площади зала обслуживания школьной столовой с достаточным ассортиментом пищевых продуктов здорового питания и кулинарной продукции.

Содержание буфета:

- витрины должны быть заполнены в течение всего рабочего дня, свободных пространств на полках быть не должно;
- вся продукция промышленного производства должна пройти предпродажную подготовку и быть чистой;
- недопустимо наличие в продаже продукции промышленного производства с отклеенными этикетками, без опознавательных знаков, в деформированной упаковке;
- весь товар выставляется лицевой стороной к посетителю;
- недопустимо наличие на витринах пустой и использованной посуды, грязного инвентаря;
- вся посуда и инвентарь, используемые в буфете, должны быть стандартными, одного вида;
- перед каждым видом продукции устанавливают единообразные стандартные ценники.

Порядок приема продукции в буфет.

Поступающие в буфет из столовой готовая продукция собственного производства и продукция промышленного изготовления в потребительской упаковке должны:

- соответствовать требованиям технической документации с обеспечением прослеживаемости (идентификации) пищевой продукции;
- реализация полуфабрикатов, готовых блюд и других изделий вне организации общественного питания должна осуществляться при наличии сопроводительных документов (товарно-транспортной накладной, удостоверения о качестве и безопасности, декларации или сертификата о соответствии).

Документы и маркировочные ярлыки необходимо сохранять до окончания реализации продукции.

Порядок оформления ценников, прейскуранта на продукцию, реализуемую в буфете.

Вся продукция, реализуемая в буфете, обеспечивается единообразными, четко оформленными (напечатанными) ценниками. При оформлении ценников на представленный в буфете ассортимент учитывать требования, установленные "Правилами продажи отдельных видов товаров".

На ценнике указывать:

- наименование продукции (полное, точное);
- сведения о весе (объеме);
- цена за вес (объем) товара;
- подпись материально-ответственного лица или печать организации;
- дата оформления ценника.

Ценник оформляют на каждый вид изделия и располагают рядом с продукцией. Возможно оформление прејскуранта на буфетную продукцию (рекомендуемый формат А4) с указанием:

- наименования организации, предприятия;
- наименования продукции;
- сведений о весе (объеме);
- цена за вес (объем) продукции.

Прејскурант подписывает руководитель организации, заведующий столовой, калькулятор.

4.4. Требования к организации внутреннего контроля процессов производства.

Организация внутреннего контроля процессов производства основывается на принципах применения ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points) и должна быть описана в программе производственного контроля (далее – ППК). Одновременное применение ППК и ХАССП в школьной столовой позволяет работать эффективно и в рамках санитарно-эпидемиологического законодательства. Несмотря на отличия между ППК и ХАССП, обе эти системы направлены на то, чтобы обеспечить безопасность выпускаемой продукции. ППК и ХАССП дополняют друг друга. Разработка ППК и внедрение ХАССП предоставляют школьной столовой возможность оценивать и контролировать факторы и процессы, которые оказывают прямое или косвенное влияние на безопасность продукции.

Принципы ХАССП в школьной столовой:

1. Анализ рисков.

Проведение полного анализа рисков при помощи оценки значимости опасных факторов абсолютно на всех этапах жизненных циклов пищевых продуктов, которые находятся под контролем предприятия-изготовителя.

Здесь же оценивается вероятность рисков, и вырабатываются меры для их предотвращения, а также сводятся к минимуму выявленные опасные факторы.

2. Критические контрольные точки (далее – ККТ).

Определение критических точек контроля, в рамках которых жесткий контроль помогает предотвратить потенциальную опасность или при помощи конкретных мер свести к нулю возможность появления рисков.

3. Критические пределы для ККТ.

Установление критических пределов для ККТ. Здесь же определяют критерии, которые показывают, что процесс полностью находится под контролем. Разработчики системы формируют лимиты и допуски, которые

нужно соблюдать, чтобы в критических точках ситуация не вышла из-под контроля.

4. Система мониторинга и контроль.

Установление процедур мониторинга всех ККТ. Для этого должны быть установлены системы наблюдения в критических точках и должны создаваться разные инспекции при помощи регулярного анализа и других разных видов надзора.

5. Корректирующие действия.

Разработка корректирующих действий, которые нужно предпринимать в тех случаях, когда наблюдения и инспекция свидетельствуют о том, что ситуация может выйти из-под контроля. Составление регламента для персонала, в случае превышения предельных значений для каждой ККТ. Разработка инструкций и определение корректирующих действий для восстановления пределов ККТ.

6. Верификация (проверка системы ХАССП).

Разработка системы верификационных мероприятий для проверки и контроля правильности функционирования системы ХАССП в школьной столовой.

7. Документация ХАССП.

Разработка полного комплекта документации, в том числе, журналов и инструкций по ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов Таможенного союза в процессе её производства и реализации.

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП должна включать следующие данные:

- требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- перечень ККТ процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- предельные значения параметров, контролируемых в ККТ;
- порядок мониторинга ККТ процесса производства (изготовления);
- установление порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений;
- периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или)

технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

- периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных;
- требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции. (Приложения 4,5).

4.5. Требования к разделу программы здоровья, посвященному популяризации здорового питания.

В программе здоровья должен присутствовать раздел, в котором будут описаны мероприятия по пропаганде здорового питания обучающихся.

Цель данного раздела – совершенствование системы питания и формирование у детей и подростков ценностного отношения к основам культуры питания.

Задачи, которые при этом решаются:

- расширение знаний обучающихся о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья;
- формирование готовности соблюдать эти правила;
- формирование навыков правильного питания, как составной части здорового образа жизни;
- предупреждение заболеваний и сохранение здоровья школьников;
- просвещение педагогов и родителей в вопросах организации правильного питания.

Прогнозируемый результат:

- улучшение состояния здоровья школьников по показателям заболеваний, зависящим от качества питания;
- стопроцентный охват горячим питанием обучающихся;
- обеспечение комфортных условий для организации образовательного процесса;
- повышение уровня знаний родителей и обучающихся по вопросам здорового питания, здорового образа жизни.

4.6. Требования к сайту, информационному стенду и документации школьной столовой.

Доступность информации о питании обучающихся дает возможность родителям осуществлять контроль эффективности организации питания с соблюдением установленных санитарных требований к меню рационов питания. Открытость общеобразовательной организации для родительского сообщества начинается с информации.

Информационный стенд должен быть расположен на видном и доступном месте в зале обслуживания и содержать все необходимые документы, регламентирующие деятельность школьной столовой, отношения

между потребителем и персоналом, информацию об исполнителе услуги по организации питания.

На информационном стенде должна быть представлена следующая информация:

- ежедневное меню с подписью руководителя и печатью;
- график приема пищи;
- копия примерного десятидневного или двухнедельного меню, утвержденного руководителем общеобразовательной организации;
- контактная информация (телефоны) организации, предоставляющей услугу питания;
- "Правила оказания услуг общественного питания", утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 г. № 1515;
- Федеральный закон от 07 февраля 1992 г. № 2300-1 "О защите прав потребителей";
- контактная информация отдела по защите прав потребителей администрации района, территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Хабаровскому краю, на территории которого находится общеобразовательная организация;
- книга отзывов и предложений типовой формы; заявления пронумерованы, страницы прошнурованы и скреплены печатью и подписью руководителя организации.

На сайте организации должна быть размещена информация в соответствии с пунктом 13 постановления Правительства Российской Федерации от 20 октября 2021 г. № 1802, а также:

- нормативные документы, регламентирующие работу школьной столовой;
- примерное меню;
- родительский контроль;
- программа "Здоровье".

В общеобразовательной организации должны быть созданы условия для участия родителей в контроле за организацией питания обучающихся (Приложение 7)

4.7. Управление организацией питания в общеобразовательной организации включает в себя планирование деятельности, выполнение процессов деятельности, контроль и мониторинг выполнения процессов организации питания, анализ результатов выполнения процессов. В учреждении формируется перечень локальных актов об организации питания в школьной столовой (Приложение 8).

4.8. Рекомендуемые примерные меню с технологическими картами для организации питания детей в образовательных организациях.

С учетом географической протяженности края разработаны и могут быть использованы в работе меню для северных и южных территорий. Для обеспечения максимальной потребности детей с особенностями в питании разработаны меню с такими заболеваниями как непереносимость глютена, лактозы, сахарный диабет. (Приложение 12).