

## СТАНДАРТ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ВОСПИТАННИКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

Порядок организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (далее – Стандарт) является основным документом, регламентирующим современную систему организации питания в образовательных учреждениях муниципального образования «Город Саратов», и обязателен для исполнения.

**Основная цель** – сохранение и укрепление здоровья обучающихся, воспитанников путем оптимизации их питания в образовательных учреждениях.

**Задачи:**

обеспечение безопасности, качества и доступности питания;  
установление унифицированных требований к организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях Российской Федерации.

**Стандарт представляет собой совокупность требований к:**

безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в образовательном учреждении;

технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для образовательных учреждений;

экономическим условиям организации питания в образовательных учреждениях;

условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся, воспитанников мотивации к здоровому питанию;

результатам применения данного стандарта в организации питания в образовательных учреждениях.

Стандарт формирует основу для разработки планов действий в сфере питания в образовательных учреждениях, совершенствования организации систем управления, установления обязательных требований, относящихся к компетенции руководителей учреждений.

# **I. ТРЕБОВАНИЯ К СОСТАВУ, ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ, ОБЪЕМУ, КАЧЕСТВУ ПИТАНИЯ И УСЛОВИЯМ ПРИЕМА ПИЩИ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ**

## **1.1. Требования к безопасности и качеству питания**

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

## **1.2. Требования к безопасности используемой посуды**

Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям СанПиН 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13 и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами, содержащимися в Разделе 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

Требования к мытью и хранению столовой посуды и приборов изложены в СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13.

## **1.3. Требования к ассортименту продуктов, перечни разрешенных и не разрешенных продуктов для организации питания обучающихся и воспитанников**

Ассортимент основных пищевых продуктов, рекомендуемых для использования в питании детей в образовательных учреждениях – СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13.

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений, представлен в СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13

## **1.4. Требования к среднесуточным наборам продуктов (рационам) для разных возрастных групп обучающихся, воспитанников с учетом региональных особенностей и специфики образовательного процесса**

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений, предусматривающие формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени, представлены в СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.1.3049-13.

## **1.5. Требования к меню и методика его формирования, требования к объему порций, примерное меню**

Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню установлены для общеобразовательных учреждений СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13.

Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности изложены в СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13.

## **1.6. Требования к организации питьевого режима**

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

### **1.7. Требования к организации основного и дополнительного питания**

Организация основного и дополнительного питания в общеобразовательных учреждениях осуществляется с соблюдением требований СанПиН 2.4.5.2409-08, в дошкольных образовательных учреждениях – с соблюдением требований СанПиН 2.4.1.3049-13

## **II. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО БЕЗОПАСНОГО И КАЧЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ**

### **2.1. Требования к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды.**

В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13.

Согласно положениям законодательства, в сфере защиты прав потребителей, в частности, Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.

Остаточный срок годности продукта на момент поставки, который должен составлять не менее 80 % от установленного.

При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в образовательных учреждениях государственные (муниципальные) заказчики в соответствии с законодательством о размещении заказов для государственных и муниципальных нужд устанавливают требования, которые должны включать обязательные требования к безопасности, пищевой ценности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды, а также дополнительные требования к пищевой ценности, качеству, срокам годности, таре и упаковке пищевых продуктов, позволяющие обеспечить достижение установленных показателей физиологических нормативов питания, установленных в разделе 1 настоящего Стандарта.

При упаковке продуктов детского питания используются материалы, соответствующие требованиям Раздела 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

Требования к информации, нанесенной на этикетку продуктов детского питания, устанавливаются в соответствии с Законом Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» и технических регламентов.

## **2.2. Санитарно-гигиенические и санитарно-технические требования к организации питания**

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

Организациями общественного питания образовательных учреждений для обслуживания обучающихся могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений;
- доготовочные организации общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;
- столовые образовательных учреждений, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;
- буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

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

Сбор твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны следует организовывать в соответствии с СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13

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

Для искусственного освещения применяют светильники в соответствии с требованиями, изложенными в СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13.

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

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов.

Приёмка пищевых продуктов и услуг по организации питания на соответствие условиям договоров на поставки (оказание услуг) осуществляется с обязательным проведением периодических лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, с привлечением независимых экспертных и аккредитованных организаций, и в порядке, определяемом в государственном (муниципальном) контракте.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями.

Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале соответствии с формой, приведенной СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с формой, приведенной в СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13.

#### **2.4. Требования к оснащённости технологическим оборудованием и инвентарем, требования к оборудованию, инвентарю**

Оборудование должно соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13 и СП 2.3.6.1079-01 и выполнено из материалов соответствующих гигиеническим требованиям, изложенным в Разделе 16 «Требования к материалам и изделиям, изготовленным из полимерных и других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и средами» Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений изложен в СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.1.3049-13

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

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

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

В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Минздравсоцразвития России.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок (приказ Минздравсоцразвития России от 31.01.2011 № 51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»).

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

### **III. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ АСПЕКТЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ**

#### **3.1 Требования к нормативам, способам и формам финансирования питания обучающихся и воспитанников за счет родительских средств, а также из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников**

Финансирование питания обучающихся (воспитанников) в образовательных учреждениях может осуществляться за счет средств бюджетов различных уровней и родительских средств.

Органами государственной власти субъектов Российской Федерации, местными органами власти устанавливаются категории обучающихся (воспитанников), на питание которых предоставляются субсидии из средств соответствующих бюджетов на частичное финансирование отдельных видов расходов по организации питания.

Органами местного самоуправления устанавливаются дополнительные расходы бюджета муниципального образования «Город Саратов» для осуществления переданных государственных полномочий по организации предоставления питания отдельным категориям обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях.

При организации питания в образовательных учреждениях 2-х разовое горячее питание предоставляется по единому меню независимо от источника финансирования (бюджетные средства или средства родителей, обучающихся).

Софинансирование расходов на организацию льготного питания в образовательных учреждениях может осуществляться из внебюджетных источников, в том числе региональными некоммерческими специализированными фондами оказания содействия здоровому питанию населения.

#### **3.2. Критерии, на которых рекомендуется строить систему выбора организатора (поставщика) до оформления договора**

1. Качество продукции (относится к способности поставщика обеспечить товары и услуги в соответствии со спецификациями, а также с требованиями потребителя независимо от того, соответствует ли она спецификации)

2. Надежность поставщика (честность, отзывчивость, обязательность, заинтересованность в ведении бизнеса с данной компанией, финансовая стабильность, репутация в своей сфере, соблюдение ранее установленных объемов поставки и сроков поставки и т.д.).

3. Цена (в цене должны учитываться все затраты на закупку конкретного материального ресурса, т.е. транспортировку, административные расходы, риск изменения курсов валют, таможенные пошлины и т.д.).

4. Качество обслуживания (оценка по данному критерию требует сбора информации у достаточно широкого круга лиц из различных подразделений компании и сторонних источников. Необходимо соблюдать мнения о качестве технической помощи, отношении поставщика к скорости реакции на изменяющиеся требования и условия поставок, к просьбам о технической помощи, квалификации обслуживающего персонала и т.д.).

5. Условия платежа и возможность внеплановых поставок (поставщики, предлагающие выгодные условия платежа (например, с возможностью получения отсрочки, кредита) и гарантирующие возможность получения внеплановых поставок, позволяют избежать многих проблем снабжения).

В системе установленных критериев может соответствовать несколько поставщиков. В этом случае необходимо их ранжировать, опираясь на влияние непосредственных контактов с представителями поставщиков.

### **3.3. Определение организатора (поставщика) питания в общеобразовательных учреждениях при оформлении договора**

В целях предупреждения коррупционной составляющей при оформлении договорных отношений между руководителем общеобразовательного учреждения и организатора (поставщика) создается коллегиальный общественный орган по определению организатора (поставщика) питания в учреждении при каждом территориальном структурном подразделении администрации города.

Для работы коллегиального общественного органа создается комиссия, в которую входят:

- представитель администрации территориального структурного подразделения муниципального образования «Город Саратов», осуществляющий функции и полномочия учредителя в отношении подведомственных муниципальных учреждений (до 3 человек);

- представитель комитета по образованию администрации муниципального образования «Город Саратов» (1 человек);

- депутаты Саратовской городской Думы (до 3 человек);

- представитель территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Саратовской области (по согласованию)

- представитель родительской общественности, выбранный на собрании родителей (законных представителей) при администрации

территориального структурного подразделения муниципального образования «Город Саратов»;

- руководитель общеобразовательного учреждения.

Количество комиссии не должно превышать 11 человек.

#### **IV. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРИМЕНЕНИЯ СТАНДАРТА В ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ**

##### **5.1. Требования к организации и содержанию контроля за реализацией Стандарта**

Контроль работы подразделений организаций общественного питания относится к компетенции образовательного учреждения, на территории которого они осуществляют свою деятельность.

Общественный контроль за выполнением Стандарта в образовательных учреждениях осуществляется органами самоуправления образовательного учреждения и родительской общественности в рамках «Родительского контроля».

##### **5.2. Требования к охвату питанием**

В образовательном учреждении должны быть созданы условия для организации питания 100 % (процентов) нуждающихся в нем обучающихся, воспитанников в соответствии с настоящим Порядком.