



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

П Р И К А З

*сентября 2023г.*

№ *812/10*

г. Тюмень

*О внесении изменений в приказ от 24.08.2020 № 400/ОД*

В целях организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях Тюменской области, и во исполнение Перечня мероприятий (Дорожной карты) по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях Тюменской области, п р и к а з ы в а ю:

1. В приказ Департамента образования и науки Тюменской области от 24.08.2020 № 400/ОД «Об утверждении Регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях в Тюменской области» внести следующие изменения:

- приложение к приказу изложить в новой редакции согласно приложению к настоящему приказу.

2. Отделу общего и дошкольного образования управления организации образовательно-воспитательного процесса довести данный приказ до сведения руководителей муниципальных органов управления образованием и подведомственных Департаменту общеобразовательных организаций.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на начальника управления организации образовательно-воспитательного процесса.

Директор департамента

Д.Н. Горковец

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Введение</b> _____	1
<b>Раздел 1.</b>	
Общие положения _____	3
1.1. Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания __	3
1.2. Современное состояние организации питания обучающихся в Тюменской области _____	5
<b>Раздел 2.</b>	
Основные принципы организации питания обучающихся в образовательных организациях Тюменской области _____	7
<b>Раздел 3.</b>	
Обеспечение безопасности и качества питания обучающихся образовательных организаций Тюменской области _____	11
3.1. Требования к помещениям и материально-техническому оснащению школьных столовых _____	11
3.2. Контроль за оказанием услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся _____	13
3.3. Создание условий для участия родителей в контроле за питанием обучающихся (методические рекомендации) _____	15
<b>Раздел 4.</b>	
Управление организацией питания _____	19
4.1. Управление организацией питания на уровне образовательной организации _____	19
Приложение 1. _____	23

**Региональный стандарт  
оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся  
по образовательным программам начального общего образования  
(1–4 классы) в государственных и муниципальных образовательных  
организациях, расположенных в Тюменской области**

**ВВЕДЕНИЕ**

Здоровье ребенка, наряду с уровнем его обученности и воспитанности, является приоритетным критерием оценки качества и эффективности педагогической деятельности общеобразовательных учреждений Тюменской области.

В свою очередь, одним из ключевых факторов сохранения здоровья школьников и важнейшим условием успешности процесса обучения является организация полноценного рационального (здорового) питания обучающихся в образовательном учреждении и в домашних условиях. Это связано с тем, что пища является основным источником поступления в организм необходимых макро- и микронутриентов.

Основной путь обеспечения детей здоровым питанием в школе – использование системного подхода, заключающегося во внедрении во всех образовательных организациях Тюменской области единых требований к организации питания.

Региональный стандарт (далее - Стандарт) создает в регионе единообразие в структуре нормативно-правового обеспечения, требований по созданию технико-технологических условий с учетом экономических факторов обеспечения безопасности и качества питания и его документационного сопровождения.

Требования к обеспечению безопасности и качеству питания, установленные региональным стандартом, являются дополняющими к выполнению обязательных требований к продукции и услугам предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, которые установлены Федеральными законами, Техническими регламентами Таможенного союза (ТР ТС), национальными стандартами и СанПиН.

Стандарт направлен на совершенствование организации питания в образовательных организациях, сохранение и укрепление здоровья обучающихся, обеспечение безопасности, качества и доступности питания.

Стандарт регулирует на уровне области, муниципалитета и образовательной организации вопросы, связанные с созданием необходимых условий по организации обеспечения сбалансированного, безопасного, качественного и здорового питания обучающихся образовательных организаций. Положения Стандарта применяется региональными, муниципальными органами управления образованием, организаторами питания, общеобразовательными организациями в целях координации, взаимодействия и гарантии выполнения всеми участниками организации питания обязательных функций в соответствии с действующим законодательством.

Цель: обеспечение бесплатным гарантированно безопасным и качественным горячим питанием 100% обучающихся начальной школы,

увеличение охвата горячим питанием обучающихся старших возрастных групп в соответствии с их потребностями и с учетом норм потребления основных пищевых веществ и пищевых продуктов.

Задачи:

- создание условий для эффективного выполнения федерального законодательства и поручений Президента по обеспечению здоровым горячим питанием обучающихся начальной школы в регионе;

- укрепление здоровья детей и подростков региона на основе сбалансированного качественного питания обучающихся, выполнения принципов здорового питания, норм потребления и сбалансированности рационов;

- развитие материально-технической базы пищеблоков образовательных организаций региона, в том числе путем привлечения внебюджетных средств;

- постоянный мониторинг качества питания и анализ эффективности использования бюджетных средств, направляемых на питание обучающихся региона, повышение уровня охвата горячим питанием среди обучающихся 12 лет и старше;

- обеспечение доступности информации об организации питания в школах, развитие общественного контроля качества питания с участием родителей.

Выполнение указанных задач предполагает реализацию следующих принципов:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам детей и подростков;

- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям обучающихся в макро- и микронутриентах;

- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

- учет индивидуальных особенностей детей;

- применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих высокие вкусовые качества блюд и сохранность исходной пищевой ценности продуктов;

- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;

- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий.

Региональный стандарт разработан для использования на территории Тюменской области:

- органами исполнительной власти Тюменской области;

органами местного самоуправления;  
 муниципальными и государственными общеобразовательными  
 организациями;  
 организаторами питания.

## Раздел 1. Общие положения

В стандарте содержится комплекс требований к созданию условий безопасного, качественного и сбалансированного питания обучающихся, на основе рекомендованных норм потребления пищевых продуктов и необходимых пищевых веществ, макро- и микронутриентов в соответствии с физиологическими потребностями организма школьников.

### 1.1. Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания

В Тюменской области предоставление питания осуществляется по моделям: столовые полного цикла, работающие на продовольственном сырье (71% в общем количестве пищеблоков); столовые доготовочные (25%); буфеты-раздаточные, работающие по реализации готовых комплексов (4%).

Перечень правовых и нормативных документов по организации питания обучающихся образовательных организаций Тюменской области:

Вид документа	Наименование документа
<b>Федеральный уровень</b>	
Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»
Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ	«Об образовании в Российской Федерации»
Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ	«О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»
Постановление Правительства РФ от 29.12.2021 N 2571	«О требованиях к участникам закупки товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд и признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации»
Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880)	«О безопасности пищевой продукции»

Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС 022/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881)	«Пищевая продукция в части ее маркировки»
Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС 005/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769)	«О безопасности упаковки»
Постановление Правительства Российской Федерации от 22.11.2022 № 883	«Об организации и проведении мониторинга качества безопасности пищевых продуктов и здоровья населения»
Постановление Правительства от 21.12.2022 № 987	«О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299	«О применении санитарных мер в Таможенном союзе»
<b>Региональный уровень</b>	
Постановление Правительства Тюменской области от 14.12.2018 N 479-п	«Об утверждении государственной программы Тюменской области «Развитие образования и науки» и признании утратившими силу некоторых нормативных правовых актов» (приложение № 11)
Постановление Правительства Тюменской области от 30.09.2013 N 423-п	«Об утверждении Положения об обеспечении питанием обучающихся государственных и муниципальных организаций, расположенных в Тюменской области»
Распоряжение Правительства Тюменской области от 08.07.2020 г. №573-рп	«Об определении уполномоченного исполнительного органа государственной власти Тюменской области»
Распоряжение Правительства Тюменской области от 21.08.2020г. №660-рп	«О выделении средств и направлении субсидии»

Стандарт разработан также с учетом требований межгосударственных и национальных стандартов, санитарных норм и правил:

- ГОСТ Р 51740-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» от 29.12.2003 № 401-ст;
- ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
- ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;

- ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;
- ГОСТ 31987-2021. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
- ГОСТ 32691-2014. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания;
- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179-20 «2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации обучающихся общеобразовательных организаций»;
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях».

## **1.2. Современное состояние организации питания обучающихся в Тюменской области**

1.2.1. Обеспечение обучающихся горячим питанием осуществляется в штатном режиме в ходе межведомственного взаимодействия организаций: Департамента образования и науки Тюменской области, Департамента здравоохранения Тюменской области, Департамента агропромышленного комплекса Тюменской области, Управления Роспотребнадзора по Тюменской области, общественных организаций, в том числе с привлечением родительской общественности.

1.2.2. Все государственные и муниципальные общеобразовательные школы Тюменской области (453 образовательные организации) с 1 сентября 2020 года предоставляют бесплатное горячее питание для обучающихся по программам начального общего образования (1-4 классы).

Ежегодно заключается 26 соглашений с муниципальными образованиями Тюменской области в ГИИС «Электронный бюджет» на предоставление субсидии из бюджета Тюменской области.

Охват обучающихся 1-4 классов бесплатным горячим питанием составляет 100 % (2022-2023 уч.г. - 103,7 тыс.чел., 2021-2022 уч.г. - 101,2 тыс. чел.).

Обучающиеся 1-4 классов обеспечиваются бесплатным горячим питанием один раз в день (завтраком или обедом в зависимости

от расписания), обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды (2022-2023 учебный год - более 5,8 тыс. чел., 2021-2022 учебный год - 4,1 тыс. чел.) - два раза в день.

1.2.3. В рамках исполнения подпункта «в» пункта 3 перечня поручений Президента Российской Федерации от 02.01.2016 № Пр-15ГС о предоставлении единых социальных гарантий обучающимся общеобразовательных организаций вне зависимости от их формы собственности Законом Тюменской области от 08.12.2015 № 135 «О наделении органов местного самоуправления отдельными государственными полномочиями» предусмотрено дополнительное финансовое обеспечение мероприятий по организации питания обучающихся 1-4 классов в частных общеобразовательных организациях (около 570 чел.).

1.2.4. С 2016 года в структуру автоматизированной информационной системы «Электронная школа Тюменской области» включен модуль по учету питания. Данная электронная система позволяет родителям (законным представителям) выбрать в соответствии с предпочтениями и потребностями своего ребенка подходящее меню на неделю вперед, контролируя его питание, а также оплатить питание безналично.

В настоящее время модуль подключен в школах всех муниципалитетов области.

Результатом данного направления деятельности стало:

- сохранение высокого уровня охвата обучающихся горячим питанием – на протяжении последних 5 лет — около 99%;
- сохранение высокой степени удовлетворенности обучающихся и родителей предоставляемым питанием – более 90%.

1.2.5. При приготовлении пищи в образовательных организациях области используются преимущественно продукты местных товаропроизводителей (более 90%), что позволяет обеспечить детей максимально свежими продуктами.

Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности Тюменской области производят и поставляют в социальные учреждения региона практически весь ассортимент продукции, начиная с социально значимых продуктов питания – молоко, мясо, хлеб, картофель, овощи до товаров диетического, профилактического и лечебного питания (с оптимальным составом рецептур хлебных изделий, молоком, обогащённым йодированным белком, взаимоувязанных с дефицитом в рационе питания населения витаминов, макро- и микроэлементов, йода, белковых веществ и других компонентов).

Все продукты имеют сопроводительную документацию, подтверждающую их безопасность и качество.

В целях повышения эффективности и прозрачности расходов на закупки товаров исполнительных органов государственной власти Тюменской области, органов местного самоуправления, государственных и муниципальных учреждений, оптимизации логистики при осуществлении закупок в регионе создана и введена в эксплуатацию региональная информационная система «Мониторинг цен» (распоряжение Правительства Тюменской области от 29.06.2015 № 1088-рп «О создании региональной информационной системы «Мониторинг цен»). Данная система позволяет вести автоматизированный

мониторинг поставщиков и производителей продуктов питания, цен на закупку продуктов. Полученные сведения образовательные организации используют при определении начальной (максимальной) цены контракта (договора), заключаемого с поставщиками.

Закупочная деятельность образовательных организаций осуществляется в рамках Федерального закона от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

## **Раздел 2. Организация питания обучающихся в образовательных организациях**

2.1. В образовательных организациях должны быть созданы условия для предоставления горячего питания 100% обучающимся, посещающих занятия.

2.2. В целях создания условий для обеспечения горячим питанием образовательные организации:

- осуществляют контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил, санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов;

- ведут учет (в том числе с использованием модуля «Учет питания» подсистемы «Электронная школа» региональной единой государственной информационной системы образования) количества обучающихся 1-4 классов, получающих горячее питание;

- учитывают при организации горячего питания представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья обучающегося (в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья) и обусловленные состоянием здоровья специальные потребности в питании (необходимость диетического питания, исключение из рациона отдельных продуктов и т.п.);

- размещают на официальном сайте в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информацию о порядке и условиях организации питания детей, в том числе примерное и фактическое ежедневное меню;

- организуют информационно-просветительскую работу по формированию культуры здорового питания детей;

- ведут учет экономии бюджетных средств на обеспечение бесплатным горячим питанием, сложившейся за счет пропусков учебных дней обучающимися по причинам карантина, болезни, актированных дней и т.п.

2.3. При зачислении обучающегося в 1-4 классы в течение учебного года бесплатное горячее питание предоставляют с первого учебного дня этого обучающегося, если иной период не предусмотрен в соответствующем заявлении родителя (законного представителя) обучающегося об обеспечении питанием.

2.4. Основанием для учета обучающихся 1-4 классов с ограниченными возможностями здоровья в целях обеспечения двухразовым бесплатным

горячим питанием является заключение психолого-медико-педагогической комиссии.

Основанием для учета обучающихся 1-4 классов, являющихся детьми-инвалидами, является справка, подтверждающая факт установления инвалидности.

2.5. Организация горячего питания осуществляется непосредственно образовательной организацией либо иной организацией (комбинат школьного питания и т.п.) в случае, если соответствующим органом местного самоуправления установлен порядок предоставления субсидий юридическим лицам для возмещения их затрат по организации питания обучающихся (далее - организатор питания).

2.6. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса.

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

2.8. Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

2.9. Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. Не допускается замена обеда завтраком.

Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток.

Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

2.10. Горячее питание предоставляется обучающимся 1-4 классов каждый учебный день в соответствии с графиком организации питания (с разбивкой по каждому 1-4 классу), утверждаемым руководителем образовательной организации и направленным на минимизацию контактов обучающихся в процессе питания.

2.11. Горячее питание предоставляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (10 дней при пятидневной учебной неделе, 12 дней при шестидневной учебной неделе), которое разрабатывается организатором питания, согласовывается руководителями соответствующих образовательных организаций.

Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед - мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).

Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся.

На основе предлагаемых вариантов меню могут быть разработаны другие варианты в зависимости от региональных, национальных и других особенностей при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

2.12. Готовые блюда, напитки, кулинарные, мучные, кондитерские, хлебобулочные изделия должны соответствовать требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

2.13. Обучающимся, нуждающимся в лечебном и диетическом питании, питание предоставляется по индивидуальному меню, разработанному специалистом-диетологом с учетом имеющейся у ребенка патологии.

Для постановки ребенка на индивидуальное питание в организованном детском коллективе родителю (законному представителю) ребенка рекомендуется обратиться к руководителю образовательной организации с заявлением с приложением медицинского заключения о наличии у ребенка особенностей здоровья и необходимости предоставления специализированного питания.

На основании полученных документов, руководитель образовательной организации должен обеспечить физиологически полноценное горячее питание больному ребенку с учетом особенностей здоровья и физиологической потребностей в пищевых биологически ценных веществах.

В образовательной организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

2.14. При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд). Рекомендуемая масса блюд (порций) с учетом возраста обучающихся:

Название блюд	Масса порций в граммах	
	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 - 200	200 - 250
Напитки (чай, какао, сок, компот молоко, кефир и др.)	200	200
Закуски (салат, овощи в нарезке и т.п.)	60 - 100	60 - 150
Суп	200 - 250	250 - 300
Мясо, котлета	80 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Фрукты (поштучно)	100 - 120	100 - 120

2.15. Фактическое меню утверждается руководителем образовательной организации ежедневно, подписывается заведующим производством, калькулятором, диетсестрой или медицинским работником, и должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда).

2.16. В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам.

2.17. Ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, а также рекомендации по организации здорового питания детей образовательная организация размещает в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле и т.п.).

2.18. В случае организации по медицинским показаниям предоставления образования обучающимся, из малоимущих семей и (или) получившим государственную социальную помощь, обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, детям-инвалидам на дому общеобразовательными организациями осуществляется выдача сухих пайков на обеспечение питанием обучающихся исходя из размера расходов на питание одного обучающегося в день.

Комплектование сухих пайков осуществляется по согласованию с родителями, с учетом индивидуальных особенностей конкретных детей, обусловленных наличием у них специальной диеты или аллергии на отдельные продукты с учетом санитарных требований и норм, предъявляемых к примерному меню.

По заявлению обучающегося (родителя (законного представителя) несовершеннолетнего обучающегося), осваивающего образовательную программу на дому, выдача сухого пайка может быть заменена выплатой денежной компенсации.

2.19. Организацию обслуживания учащихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов. При использовании таких способов организации питания, как «шведский стол», персонализированное питание, в том числе, для детей с различными медицинскими показаниями, в образовательной организации должны быть предусмотрены иные способы обслуживания учащихся.

2.20. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. График питания утверждается директором школы и размещается на информационном стенде, официальном сайте образовательной организации.

В общеобразовательных организациях, в которых увеличить число посадочных мест в столовых невозможно по объективным причинам (или в переходный период до проведения реконструкции и/или модернизации пищеблока), целесообразно внедрить систему гибких перемен (гибкое или скользящее расписание): учебные занятия для 1-4 классов начинаются раньше или позже начала учебных занятий для обучающихся 5-11 классов (с учётом режима 1-ой или 2-ой смены) и соответственно время перемен для 1-4 классов

не совпадает со временем перемен для 5-11 классов.

2.21. Персональную ответственность за создание условий для обеспечения обучающихся 1-4 классов бесплатным горячим питанием несет руководитель образовательной организации.

2.22. Для непосредственного управления организацией питания в образовательной организации на одного из работников образовательной организации в соответствии с трудовым законодательством могут быть возложены дополнительные функции «администратора питания», включающие:

- выполнение настроек в системе «Электронная школа» в разделе «Питание» для работы системы: указывает сведения о договоре с организатором питания (производит привязку организатора питания к учебному заведению, указывает сроки действия договора), устанавливает настройки по режиму питания обучающихся, редактирует заявку на питание, просматривает движение денежных средств, формирует отчеты;

- формирование списков обучающихся, в том числе с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, для предоставления питания; корректировка этих списков;

- координацию работы по формированию культуры питания;
- мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

2.23. Классные руководители 1-4 классов образовательной организации:

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

- участвуют в формировании заявок на питание и заполнении необходимых отчетных форм в системе «Электронная школа» в разделе «Питание»;

- 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 учащихся.

### **Раздел 3. Обеспечение безопасности и качества питания обучающихся образовательных организаций Тюменской области**

#### **3.1. Требования к помещениям и материально-техническому оснащению школьных столовых**

3.1.1. Организациями общественного питания общеобразовательных организаций 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 организаций;

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

- столовые-догоготовочные, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд;

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

3.1.2. Организация горячего питания учащихся по месту учебы должна осуществляться, как правило, в школьных столовых.

3.1.3. В небольших по вместимости начальных (особенно сельских) школах, где функционирование отдельной столовой нецелесообразно, организация питания учащихся может осуществляться на договорной основе в близлежащих предприятиях общественного питания в установленное по графику время. При удалении столовой от школы на расстояние 3 - 5 км необходимо оборудовать отдельное помещение, доставляя горячее питание в групповых термосах от базовой столовой.

3.1.4. При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т.п.) учитывается количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (1-е, 2-е или 3-е блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

3.1.5. Особое внимание необходимо уделять возможности соблюдения личной гигиены школьников, количество рукомойников должно соответствовать наполняемости школы, должно быть предусмотрено наличие мыльниц либо дозаторов для жидкого мыла, электрические сушилки либо бумажные полотенца.

3.1.6. Для создания условий обеспечения качества приготовления кулинарной продукции в пищеблоке образовательных организаций разрабатываются следующие документы:

- технологический паспорт пищеблока;
- план проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока и столовой;
- план проведения технических осмотров оборудования, метрологических работ;
- план технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания;
- перспективный план потребности в производственно-технологическом оборудовании для переоснащения пищеблока и столовой;
- план проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний;
- программа производственного контроля на основе принципов ХАССП.

3.1.7. Оценка текущего материально-технического состояния зданий, помещений и оборудования общеобразовательных организаций, в том числе пищеблоков, осуществляется в соответствии с ВСН 58-88 (р) «Ведомственные строительные нормы. Положение об организации и проведении реконструкции, ремонта и технического обслуживания зданий, объектов коммунального и социально-культурного назначения» с учетом действующих строительных, санитарных и противопожарных требований.

3.1.8. Мероприятия по поддержанию пищеблоков образовательных организаций в нормативном состоянии, замене оборудования, обновлению

и созданию инфраструктуры, условий организации бесплатного горячего питания осуществляются в плановом порядке в рамках:

- текущей деятельности, в том числе в ходе подготовки образовательных организаций к началу нового учебного года (в 2021 году в ходе подготовки к началу нового учебного года обновлена материально-техническая база пищеблоков в 370 школах (80%), в 2023 году в ходе проведения капитального и текущего ремонтов выполнено обновление школьных пищеблоков в 77 школах);

- реализации программы «Модернизация школьных систем образования» (Справочно: в 2022 году капитальный ремонт зданий, в том числе ремонт пищеблоков и обновление технологического оборудования, выполнен в 3 сельских школах, в 2023 году завершатся работы ещё на двух школах);

- региональной и муниципальными программами развития образования (в 2020-2022 годах в ходе комплексного капитального ремонта выполнено обновление школьных пищеблоков в 5 школах региона, в 2023 году запланировано выполнение работ еще не менее чем в 5 школах).

Кроме того, за период 2020-2022 гг. в Тюменской области открыто 17 новых школ на 7 713 учебных мест, оборудованных современными пищеблоками, в том числе - 9 школ на 1 713 учебных мест в рамках замены действующих зданий, включая деревянные.

В 2023 году планируется ввод ещё 9 школ, в том числе 6 школ в рамках обновления существующей инфраструктуры.

3.1.9. С целью контроля материально-технического состояния школьного пищеблока и помещения столовой образовательные организации ведут технологический паспорт пищеблока, который обновляется (заполняется) ежегодно до 20 августа.

Ежегодно Департамент образования и науки ТО осуществляет сбор заявок, поступивших от органов местного самоуправления, о выделении дополнительных средств областного бюджета на выполнение комплексного капитального ремонта зданий образовательных организаций, в том числе ремонта и оснащения помещений пищеблоков. Заявки рассматриваются в установленном порядке с учетом приоритетности выполнения видов и объемов работ.

## **3.2. Контроль за оказанием услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся**

3.2.1. Контроль за оказанием услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся осуществляет комиссия, утвержденная приказом руководителя образовательной организации (далее - Комиссия). В состав Комиссии могут входить руководитель образовательной организации, администратор питания (при наличии), медицинский работник, представители органа государственного управления, родительской общественности.

Комиссия осуществляет контроль за организацией питания, соблюдение санитарных норм и правил, изучает мнение обучающихся и их родителей (законных представителей) по ассортименту и качеству предоставляемого питания, принимает участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению питания обучающихся, принимает участие в проведении просветительской работы.

Контроль обеспечения питанием обучающихся осуществляется не реже 1 раза в месяц, по результатам проверок составляются акты, справки.

3.2.2. Контроль за безопасностью и качеством готовой продукции осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом руководителя образовательной организации. В состав Комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательной организации.

Бракеражная комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню; оценка качества блюд проводится по органолептическим показателям (проба снимается непосредственно из емкостей, в которых пища готовится);

- результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой кулинарной продукции в соответствии с рекомендуемой формой (Приложение N 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20); при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

3.2.3. В целях обеспечения качества и безопасности школьного питания осуществляется производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

3.2.4. Контроль материально-технического состояния школьного пищеблока и обеденного зала осуществляется посредством ведения технологического паспорта пищеблока (далее — Паспорт).

Форма Паспорта представлена в приложении № 1 к Региональному стандарту.

Паспорт заполняется/обновляется каждой образовательной организацией (включая структурные подразделения и филиалы) ежегодно до 20 августа.

3.2.7. В общеобразовательной организации разрабатываются и утверждаются следующие локальные нормативные акты:

- положение об организации питания учащихся;
- приказ об организации питания в текущем учебном году (в том числе, питьевой режим);

- положение о школьной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся;

- приказ о создании бракеражной комиссии;
- график питания обучающихся в столовой;
- ежедневное меню (10-дневное цикличное меню) с технологическими картами;

- должностные инструкции работников пищеблока;
- Журнал ежедневного осмотра медицинским работником работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний, других нарушений целостности кожного покрова, а также острых респираторных заболеваний.

3.2.8. В общеобразовательной организации должны осуществляться следующие организационно-административные мероприятия и меры для обеспечения безопасности в пищеблоке общеобразовательной

организации:

- ежедневный осмотр медицинским работником работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний, других нарушений целостности кожного покрова, а также острых респираторных заболеваний;

- контроль за качеством поступающих продуктов, сроком их реализации и условиями хранения готовых блюд и кулинарных изделий, в том числе посредством организации производственного контроля с проведением лабораторных исследований готовых блюд и кулинарных изделий по микробиологическим показателям безопасности;

- наличие и своевременное заполнение необходимой регистрационной документации на пищеблоке;

- наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для мытья посуды, оборудования, инвентаря, помещений пищеблока (пункта питания).

3.2.9. На официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» создается подраздел «Организация питания в образовательной организации», который должен содержать информацию об условиях питания обучающихся, в том числе:

- примерное меню;

- меню ежедневного горячего питания;

- информацию о наличии диетического меню в образовательной организации;

- перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательной организации;

- перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательную организацию;

- форму обратной связи для родителей обучающихся и ответы на вопросы родителей по питанию;

- результаты контроля за организацией горячего питания (акты, фотографии и др.);

- методические материалы по формированию навыков и культуры здорового питания, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

### **3.3. Создание условий для участия родителей в контроле за питанием обучающихся (методические рекомендации)**

#### **3.3.1. Общие положения.**

В соответствии со ст. 41 Федерального закона N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" образовательная организация гарантирует обучающимся охрану здоровья и безопасность. Родители (законные представители) обучающихся являются участниками образовательного процесса. Взаимодействие родительской общественности с образовательной организацией по вопросам осуществления контроля за качеством организации питания расширяет и оптимизирует показатели общего мониторинга качества питания обучающихся.

Задачи родительского контроля за организацией питания детей - повышение качества и эффективности организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях путем привлечения внимания родителей (законных представителей), выявление пищевых предпочтений и их корректировка с целью формирования у обучающихся навыков здорового питания, подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания в каждой конкретной образовательной организации.

Важнейший аспект родительского контроля - выявление степени удовлетворенности детей и их родителей (законных представителей) качеством организации питания обучающихся. В целях родительского контроля удовлетворенностью детей организации питанием обучающиеся вправе осуществлять фиксацию состояния еды (фото, видео).

Для организации эффективного родительского контроля школьного питания необходимо создать условия для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

В соответствии с методическими рекомендациями «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г., утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Поповой А.Ю. (далее - МР 2.4.0180-20, от 18 мая 2020 г.), порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, должен быть регламентирован локальным нормативным актом образовательной организации.

3.3.2. Этапы проведения мероприятий по созданию условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

Образовательная организация разрабатывает порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи. Разработка Порядка, обеспечивающего гарантию охраны здоровья и безопасности обучающихся, находится в компетенции образовательной организации и может включать дополнительные требования, не противоречащие правовым нормам Российской Федерации.

Прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающегося, изъявивших желание участвовать в мониторинге питания. Ответ образовательной организации на обращение родителя по участию необходимо направить в возможно короткие сроки, предпочтительно не позднее 5 рабочих дней.

Формирование общественных комиссий по контролю за качеством организации питания при Управляющих советах общеобразовательных организаций или Советах родителей на основании и в соответствии с локально-нормативными актами образовательной организации. Состав

комиссии предпочтительно формировать по рекомендациям совета родителей, классных руководителей, знающих этих родителей и понимающих, что контроль с их стороны будет осуществляться объективно, конструктивно, на благо детей и школы. Совместно с родителями в состав этих комиссий могут входить представители образовательной организации, организаторов питания, независимых экспертов. Работа данных комиссий в организованных детских коллективах должна быть построена с соблюдением санитарных условий.

Образовательная организация утверждает/согласовывает положение, график работы и формы актов проверки/чек-листы/анкеты комиссии по контролю за качеством организации питания.

Образовательная организация обеспечивает доступность для широкого круга родительской общественности освещения итоговых результатов мониторинга.

Образовательная организация проводит мероприятия по предложениям членов комиссий и родителей (законных представителей), направленных на улучшение системы организации питания обучающихся.

Проведение мониторинга.

Проведение мониторинга качества организации питания с участием родителей (законных представителей) обучающихся осуществляется в соответствии и на основании МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г. в порядке, установленном локально-нормативным актом образовательной организации, при сопровождении ответственного представителя общеобразовательной организации. Количество членов комиссии, при одновременном посещении помещения для приема пищи, не должно нарушать режима питания обучающихся.

Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга качества питания обучающихся могут:

задавать ответственному представителю общеобразовательной организации и представителю организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;

запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;

лично оценить органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств; при проведении дегустации использовать одноразовую посуду; одноразовая посуда предоставляется образовательной организацией;

запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;

участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;

руководствоваться МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года.

Родители (законные представители) обучающихся должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные образовательной организацией.

Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга организации питания не должны:

проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях

соблюдения правил по технике безопасности и ненарушения производственного процесса;

отвлекать обучающихся во время приема пищи;

находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем образовательной организации;

производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27.06.2026 N 152-ФЗ «О персональных данных» как «персональные данные»; фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии по контролю за качеством организации питания.

В ходе проведения мониторинга члены комиссии заполняют свои оценочные листы (приложение N 2 МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020), на основании которых члены комиссии составляют акт проверки по результату мониторинга.

По результату мониторинга организации питания члены комиссии составляют отчет с рекомендациями и предложениями (в пределах полномочий комиссии) в адрес образовательной организации, докладывают о результатах мониторинга на заседании комиссии, вносят предложения и замечания, направляют протокол заседания комиссии в Управляющий совет (при наличии), в адрес администрации образовательной организации.

3.3.3. Порядок допуска родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся в образовательные организации для проведения мониторинга качества питания

Родителю (законному представителю) обучающегося, изъявившему желание участвовать в мониторинге питания, необходимо:

заблаговременно уведомить об этом письменно или в форме электронного обращения руководителя общеобразовательной организации;

войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать разовое/периодическое участие в составе указанной комиссии по решению Управляющего совета или совета родителей (законных представителей) обучающихся; или согласовать индивидуальное посещение помещения для приема пищи по вопросу, относящемуся к питанию своего ребенка;

в соответствии с временными методическими рекомендациями «Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» при каждом посещении в составе комиссии по контролю за организацией питания или при индивидуальном посещении соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, в соответствии с нормативными и методическими документами по борьбе с новой коронавирусной инфекцией, в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в регионе Российской Федерации в определенный период;

применять при проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещениях приема пищи санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки);

специальная одежда и средства индивидуальной защиты предоставляются образовательной организацией.

#### Раздел 4. Управление организацией питания в регионе

##### 4.1. Управление организацией питания на уровне образовательной организации

Управление организацией питания обучающихся на уровне образовательной организации включает планирование деятельности, выполнение процессов деятельности, контроль и мониторинг выполнения процессов организации питания, анализ результатов выполнения процессов.

Перечень нормативных документов, которые разрабатываются в образовательной организации:

№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация
1.	Положение о школьной столовой	один раз в три года, ежегодная актуализация
2.	Положение об организации школьного питания	один раз в три года, ежегодная актуализация
3.	Положение об организации питьевого режима	один раз в три года, ежегодная актуализация
4.	Положение об обучающихся из социально незащищенных семей	один раз в три года, ежегодная актуализация
5.	Положение об организации рационального питания обучающихся на платной основе	один раз в три года, ежегодная актуализация
6.	Положение о бракеражной комиссии	один раз в три года, ежегодная актуализация
7.	Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания	один раз в три года, ежегодная актуализация
8.	Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация
9.	Положение о порядке доступа в организацию общественного питания общеобразовательной организации	один раз в три года, ежегодная актуализация
10.	Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация
11.	Технологический паспорт пищеблока	один раз в пять лет, ежегодная актуализация
12.	Программа Производственного контроля на основе принципов ХАССП	один раз в три года, ежегодная актуализация
13.	Примерное (циклическое) меню для обучающихся в возрасте 7-11 лет, 12 лет и старше	один раз в три года, ежегодная актуализация

14.	Ежедневное меню	ежедневно
15.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	ежегодно
16.	Приказ об организации питания с указанием ответственного лица	на определенный период
17.	Программа мероприятий по воспитанию культуры правильного питания на основе принципов здорового питания	один раз в три года, ежегодная актуализация
18.	Приказ об организации питания обучающихся образовательной организации на текущий период	ежегодно
19.	Приказ о создании бракеражной комиссии	ежегодно
20.	Приказ об организации питьевого режима и обеспеченности экологически чистой питьевой водой	ежегодно
21.	Приказ по организации бесплатного горячего питания (списки детей на бесплатное питание)	ежегодно
22.	Приказ по утверждению графика приема пищи	ежегодно
23.	Приказ об утверждении общественной комиссии по контролю за качеством питания с участием родителей	ежегодно
24.	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока и столовой	ежегодно
25.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	ежегодно
26.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	ежегодно
27.	План технологического переоснащения пищеблока столовых с учетом модели предоставления питания	один раз в три года, ежегодная актуализация
28.	План проведения профилактических мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний	ежегодно
29.	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и др.	постоянно

Критерии эффективности организации питания обучающихся образовательных организаций Тюменской области:

№ п/п	Критерии оценки результатов организации питания обучающихся	Содержание критерия
1.	Наличие на сайте школы раздела «Организация питания»	Информационное обеспечение организации питания обучающихся и их родителей, всех заинтересованных сторон; СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 п. 2.7
2.	Наличие на сайте школы примерного меню для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 8.1.3
3.	Наличие данных согласования и утверждения меню в установленном порядке, наличие экспертного заключения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 8.1.3; МР 2.4.0179-10 п. 2.7
4.	Наличие на сайте школы ежедневного меню для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет	Утвержденное меню, МР 2.4.0179-10 п. 2.7
5.	Уровень охвата горячим питанием обучающихся в процентах от общей численности 5-11 классов	Положительная динамика охвата горячим питанием
6.	Наличие у обучающихся возможности выбора блюд с учетом индивидуальных предпочтений	Представлено два комплекса питания, выбор блюд из дополнительного меню, питание организовано по системе «шведский стол»
7.	Наличие лечебного, диетического меню	Имеется меню для всех обучающихся с особенностями здоровья
8.	Уровень оснащения технологическим оборудованием школьных пищеблоков и столовых с учетом источников финансирования	Оформлен «Технологический паспорт пищеблока», достигнуто улучшение оснащения пищеблока за счет внебюджетных средств, обеспеченность посадочными местами, мебелью и оборудованием для столовых
9.	Ведение информации о здоровье обучающихся в электронном виде, %	Электронный «паспорт здоровья», регулярность проведения наблюдений за здоровьем обучающихся, наличие положительной

динамики при наблюдении  
здоровья, заболевания,  
выявленного в период обучения  
в школе

На основе фактического состояния организации питания в области принимаются управленческие решения по совершенствованию системы организации питания обучающихся:

- выявление слабых сторон в организации питания в образовательных организациях;
- анализ причин существующих несоответствий в организации питания обучающихся на уровне муниципальных образований и образовательных организаций;
- планирование мер по устранению причин существующих несоответствий в организации питания.

## Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

### ТИПОВОЙ ПАСПОРТ пищеблока общеобразовательной организации

\_\_\_\_\_

(наименование учреждения)

Адрес месторасположения \_\_\_\_\_

Телефон \_\_\_\_\_ электронная почта \_\_\_\_\_

#### 1. Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации \_\_\_\_\_

Ответственный за питание обучающихся \_\_\_\_\_

Проектная вместимость школы \_\_\_\_\_ Фактическое число детей \_\_\_\_\_

Количество посадочных мест в обеденном зале: \_\_\_\_\_

#### 2. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфет-раздаточная, буфет)

Модель предоставления питания	
Организатор питания (наименование)	
Адрес местонахождения *	
Фамилия, имя, отчество руководителя *	
Контактные данные (тел., e-mail) *	

\* заполняется, если организатором питания является стороннее лицо

#### 3. Инженерное обеспечение пищеблоками

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина, другое)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное, локальное сооружение, другое)
Вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная)

#### 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Да/нет	Санитарный паспорт (имеется/отсутствует)
Специализированный транспорт школы		
Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу		

Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	
Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего ОО	
Специализированный транспорт отсутствует	

### 5. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения

Набор помещений	Площадь (м <sup>2</sup> )	Перечислить оборудование		
		Технологическое (плиты, моечные ванны, столы и пр.) (к-во единиц)	Холодильное (наименование к-во единиц/год выпуска)	Наличие раковин для мытья рук (к-во ед.)
Обеденный зал				
<i>Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная</i>				
Раздаточная зона				
Овощной цех				
Холодный цех				
Мясорыбный цех				
Помещение для обработки яиц				
Мучной цех				
Доготовочный цех				
Помещение для нарезки хлеба				
Горячий цех				
Моечная для мытья столовой посуды				
Моечная кухонной посуды				
Моечная тары				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря				
Склады				
Буфет				
<i>Для пищеблока: буфет-раздаточная</i>				
Производственное помещение буфета-раздаточной				
Посудомоечная буфета-раздаточной				
<i>Для пищеблока: комната для приема пищи</i>				
<i>Комната для приема пищи</i>				

### 6. Характеристика складских помещений пищеблока:

Вид складских помещений	Площадь	Оборудование, в том числе холодильное (указать к-во единиц/год выпуска)
Склад сыпучих продуктов		
Склад скоропортящихся продуктов		
Овощехранилище		

Складские помещения отсутствуют

### 7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Вид бытовых помещений	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		
Гардеробная персонала		
Душевые для сотрудников пищеблока		
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		

### 8. Материально-техническое оснащение пищеблока

Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>  
(в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов помещений	Площадь помещений, м <sup>2</sup>			
		столовые школьные базовые	столовые, работающие на сырье	столовые доготовочные	буфеты-раздаточные
1.	Складские помещения				
2.	Производственные помещения				
2.1.	Овощной цех (первичной обработки овощей)				X
2.2.	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				X
2.3.	Мясо-рыбный цех			X	X
2.4.	Доготовочный цех	X	X		X
2.5.	Горячий цех				X
2.6.	Холодный цех				X
2.7.	Мучной цех			X	X
2.8.	Раздаточная				
2.9.	Помещение для резки хлеба			X	X
2.10.	Помещение для обработки яиц			X	X
2.11.	Моечная кухонной посуды				X
2.12.	Моечная столовой посуды				X
2.13.	Моечная и кладовая тары				X
2.14.	Производственное помещение буфета-раздаточной	X	X	X	
2.15.	Посудомоечная буфета-раздаточной	X	X	X	
3.	Комната для приема пищи персонала				

Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	дата начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования

#### 9. Характеристика помещения и оборудования столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой		
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности

#### 10. Работники пищеблока:

Категории работников	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие медицинской книжки
Поваров					
Рабочих кухни/помощники повара					
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы					
Технических работников/уборщицы					

#### 10. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

Информация о персонале	Да/Нет (примечание)
Школы	
Комбината школьного питания	
Организации общественного питания, обслуживающего школу	
ЧП, ИП, обслуживающего школу / указать наименование, № договора	

#### 11. Форма организации питания обучающихся

- с предварительным накрытием (да/нет)
- самообслуживание (да/нет)
- шведский стол (да/нет)
- меню на выбор (да/нет)

#### 12. Витаминизированная и обогащенная продукция:

- «С»-витаминизация готовых блюд (проводится/не проводится);
- обогащенный хлеб, обогащенные хлебобулочные изделия (используются/не используются), если используются, то какие и сколько раз в неделю;
- обогащенные йодом продукты (кроме йодированной соли) (используются/не используются), если используются, то какие и сколько раз в неделю;
- обогащенные продукты (кроме вышеперечисленных) (используются/не используются), если используются, то какие и сколько раз в неделю.

**13. Перечень нормативных и технологических документов:**

- примерное меню;
- ежедневное меню;
- меню раскладка;
- технологические карты;
- накопительная ведомость;
- график приема пищи;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- ведомость контроля за рационом питания;
- приказ о составе бракеражной комиссии;
- положение о бракеражной комиссии;
- акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока к новому учебному году;
- приказ об организации питания;
- должностные инструкции персонала пищеблока;
- программа производственного контроля на основе принципов HACCP;
- наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Руководитель \_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка подписи)