

УТВЕРЖДЕНО
приказом Департамента
и науки города Севастополя
от 16 02 2022 № 205-П

**РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ГОСУДАРСТВЕННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ**

**СЕВАСТОПОЛЬ
2022**

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Общие положения	3
2. Организация питания обучающихся в образовательных организациях.....	7
3. Обеспечение питанием обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании 10	
4. Требования к организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся образовательных организаций	14
5. Требования к качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации	16
6. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов	17
7. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала.....	18
8. Порядок организации информационно-просветительской деятельности по формированию культуры здорового питания	19
9. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся	20
10. Экономические условия организации питания обучающихся	21
11. Организация расчетов за питание и учет средств, выделяемых на организацию бесплатного питания.....	24
12. Организация мониторинга горячего питания	25
Приложение 1 (типовой контракт на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся	25
Приложение 2 (типовая программа производственного контроля).....	
Приложение 3 (меню, технологические карты).....	

1. Общие положения

1.1. Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных образовательных организаций города Севастополя (далее – Стандарт) разработан с целью совершенствования организации питания обучающихся образовательных организаций, осваивающих программы начального общего образования и оказания методической помощи государственным органам, осуществляющим управление в сфере образования, организациям, предоставляющим услуги общественного питания в образовательных организациях, руководителям и ответственным специалистам образовательных организаций и предприятий общественного питания в сфере организации сбалансированного, безопасного, качественного, здорового и доступного горячего питания.

Стандарт распространяется на услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных образовательных организаций города Севастополя, оказываемые как непосредственно образовательными организациями, так и предприятиями общественного питания юридических лиц и индивидуальных предпринимателей (далее – организаторы питания).

1.2. Основная цель Стандарта – сохранение и укрепление здоровья обучающихся путём организации здорового горячего питания в государственных образовательных организациях города Севастополя.

Основная цель Стандарта – обеспечить бесплатным гарантированно безопасным и качественным горячим питанием 100% обучающихся начальной школы, увеличить охват горячим питанием обучающихся старших возрастных групп в соответствии с их потребностями и с учетом норм потребления основных пищевых веществ и пищевых продуктов.

1.3. Задачи Стандарта:

- обеспечение безопасности, качества и доступности горячего питания в образовательных организациях города Севастополя;
- установление единых требований к организации горячего питания обучающихся в образовательных организациях города Севастополя.

1.4. Основными принципами при разработке Стандарта являются:

- оптимизация обязательных требований к организации горячего питания обучающихся в образовательных организациях, требований к безопасности, качеству, доступности питания в образовательных организациях;
- повышение роли агропромышленного комплекса города Севастополя, местных товаропроизводителей для обеспечения качества и доступности питания;
- развитие государственно-частного партнерства.

Задачами являются:

- 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 будет обеспечиваться на основе 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;

- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах 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;

- применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

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

- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий.

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

1.6. Нормативно-правовой основой для разработки Стандарта являются: Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон Российской Федерации от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон Российской Федерации от 21 ноября 2011 года № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».

Федеральный закон Российской Федерации от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 68 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и

мясной продукции»;

Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 67 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;

Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 882 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»; Решения Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 883 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»;

Решение Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года № 797 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Обезопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

Решение Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;

Указ Президента Российской Федерации от 21 января 2020 года № 20 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»;

Постановление Правительства Российской Федерации от 22 ноября 2000 года № 883 «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения»;

Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000 года № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»;

приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 19 августа 2016 года № 614 «Об утверждении Рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания»;

Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 51740-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», утвержденный постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 29 декабря 2003 года

№ 401-ст «Об утверждении и введении в действие национального стандарта Российской Федерации»;

Межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 года № 1675-ст «Об утверждении межгосударственного стандарта»);

Межгосударственный стандарт ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 года № 196-ст «О введении в действие межгосударственного стандарта»);

Межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (введен приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 года № 194-ст «Об утверждении межгосударственного стандарта»);

Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 года № 195-ст «Об утверждении межгосударственного стандарта»);

Межгосударственный стандарт ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 года № 458-ст «Об утверждении межгосударственного стандарта»);

Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 года № 192-ст «Об утверждении межгосударственного стандарта»);

Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» (введен в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13 июля 2001 года № 18 «О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01»);

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (введен в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 года № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»);

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы 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 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 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)» (утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 июня 2020 года № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил 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)»);

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 года № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»);

В Стандарте учтены методические рекомендации: МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18 мая 2020 года); МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18 мая 2020 года); 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 от 30 декабря 2019 года).

2 Организация питания обучающихся в образовательных организациях

2.1. В образовательной организации должны быть созданы условия для организации питания 100% обучающихся, посещающих занятия.

2.2. Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно образовательной организацией с учетом мнения родителей (законных представителей) учащихся. При организации питания обучающихся образовательной организацией самостоятельно, ее деятельность должна соответствовать всем требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

2.3. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса. На домашние завтраки обучающихся в первую смену в среднем может приходиться до 10% энергетической ценности от суточного потребления.