Министерство образования Пензенской области

Министерство здравоохранения Пензенской области

Управление Роспотребнадзора по Пензенской области

ГАПОУ ПО «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции»

Пензенский государственный технологический университет

**Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Пензенской области**

**(редакция I)**

**ВВЕДЕНИЕ**

**Актуальность разработки и использования стандартов по обеспечению питанием**

Вопросы совершенствования питания в настоящее время рассматриваются на самом высоком государственном уровне. Полноценное сбалансированное питание является важнейшим условием нормального функционирования человеческого организма, особенно в период роста и развития. Поэтому обеспечение подрастающего поколения полноценным сбалансированным школьным питанием, отвечающим физиологическим потребностям, возрастным особенностям и современным требованиям качества и безопасности пищевых продуктов, тесно взаимосвязано с демографическими процессами в нашей стране, здоровьем нации, следовательно, и с социально-экономическим развитием России.

Высокая скорость роста, физического и психического развития детей и подростков в сочетании со значительной нервно-психической нагрузкой, обусловленной интенсивным процессом обучения уже с 3-4-летнего возраста предопределяют необходимость постоянного поступления с пищей комплекса всех незаменимых и заменимых пищевых веществ. Это требование может быть обеспечено только при условии правильно организованного, рационального питания детей в дошкольных и школьных учреждениях и в домашних условиях.

Рациональное питание детей и подростков в организованных коллективах представляет собой следующую систему требований:

1. Энергетическая ценность рационов, соответствующая энерготратам детей и подростков.

2. Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины и витаминоподобные вещества, минеральные соли и микроэлементы.

3. Максимальное разнообразие рациона с включением в него всех групп продуктов.

4. Оптимальный режим питания.

5. Технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

6. Учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд).

7. Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию и использованию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

В соответствии с федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность, причём независимо от наличия или отсутствия у детей и подростков хронических заболеваний, которые сопровождаются ограничениями в питании. Полноценное, сбалансированное питание является важнейшим условием нормального функционирования человеческого организма, особенно в период роста и развития, в том числе и детей с хроническими заболеваниями.

Существенный вклад в улучшение питания дошкольников и школьников должны вносить чисто медицинские и гигиенические подходы. К их числу относятся, в первую очередь, улучшение обеспеченности детей микронутриентами, про- и пребиотиками путем включения в рационы продуктов и блюд, обогащенных этими факторами и индивидуального потребления детьми витаминно-минеральных комплексов, в том числе в виде напитков и про- и пребиотических продуктов и препаратов.

**Цель Стандарта**

Настоящий Стандарт разработан с целью выработки и применения единых подходов для совершенствования организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях и оказания методической помощи органам исполнительной власти Пензенской области, осуществляющим управление в сфере образования, организациям, предоставляющим услуги общественного питания в общеобразовательных учреждениях, руководителям и ответственным специалистам общеобразовательных учреждений и предприятий общепита в сфере организации качественного и доступного горячего школьного питания.

Стандарт выполняет две основные функции:

- информационную, которая даст возможность всем заинтересованным специалистам получить актуальную информацию о состоянии системы школьного питания в регионе, об эффективном опыте организации питания, типичных ошибках при организации системы школьного питания и путях их преодоления, о нормативных правовых документах, действующих в данной сфере;

- методическую, которая позволит привести к единообразной всю систему питания в регионе, закладывая базу для использования индивидуального (персонализированного) питания за счет использования индустриальных подходов к организации питания и выстраивания прозрачной товаропроводящей цепочки от региональных сельхозтоваропроизводителей до конечного потребителя.

**Нормативно-правовые формы реализации Стандарта**

1. При разработке настоящего Стандарта использовались следующие нормативные документы:

Федеральный закон №273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании»;

Федеральный закон №29-ФЗ от 01.03.2020 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон №131-ФЗ от 06.10.2003 г. «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»;

Сан ПиН 1.2 3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения , отдыха и оздоровления детей и молодежи

Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;

Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;

Методические рекомендации МР 2.3.6. 0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)».

2. Настоящий Стандарт разработан для использования на территории Пензенской области:

органами исполнительной власти Пензенской области;

органами местного самоуправления;

муниципальными и государственными общеобразовательными организациями; предприятиями общественного питания, независимо от формы собственности, осуществляющими организацию питания в общеобразовательных организациях Пензенской области.

**Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Пензенской области**

**1. Общие положения**

1.1. Питание учащихся городских и сельских общеобразовательных школ организуется по месту учебы в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений для организаций общественного питания.

1.2. Организацию горячего питания учащихся следует осуществлять на основе примерного цикличного двухнедельного меню, разработанного с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. Меню должно утверждаться руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания, осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

1.3. Организация горячего питания в общеобразовательных организациях осуществляется за счет средств из нескольких источников – собственные средства родителей, целевых субсидий из бюджетов разного уровня на организацию питания отдельных категорий учащихся.

1.4. Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания – инсорсинг, или с привлечением специализированных организаций - аутсорсинг) осуществляется непосредственно образовательной организацией с учетом мнения родителей (законных представителей) учащихся. При организации питания учащихся общеобразовательной организацией необходимо ведение ветеринарных сопроводительных документов на продукцию в системе «Меркурий».

1.5. Ключевые принципы совершенствования условий организации питания в общеобразовательных организациях, лежащие в основе лучших муниципальных практик Пензенской области и практик других субъектов Российской Федерации:

1.5.1. Принцип постоянного мониторинга организации системы питания в общеобразовательных организациях и связанных с системой процессов и объектов.

Повышение эффективности процесса непрерывных улучшений в сфере питания в образовательных организациях, результатом которого является улучшение состояния здоровья детей, удовлетворённость родителей (законных представителей) воспитанников организацией и качеством питания возможно осуществлять путём принятия эффективных управленческих решений на основе постоянного всестороннего мониторинга одного из важнейших аспектов пребывания ребенка в общеобразовательной организации – организации питания.

На региональном уровне не реже одного раза в квартал должен проводиться постоянный мониторинг организации системы питания, содержание которого рекомендуется синхронизировать с ежегодным мониторингом, проводимым Министерством просвещения Российской Федерации, но при этом включать дополнительно запросы таких параметров, которые являются для региона существенными и позволяющими принимать эффективные управленческие решения.

Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;

- количество обучающихся в первую и вторую смены всего, в т.ч. 1-4 классов,

5-11 классов;

- количество обучающихся, обеспеченных горячим питанием (завтрак, обед), в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;

- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (доготовочные), буфеты- раздаточные);

- соответствие фактического использования пищеблока его типу и конструктивно-планировочным решениям;

-санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, помещений для персонала пищеблока, обеденного зала;

-укомплектованность пищеблока рабочим технологическим оборудованием, степень износа оборудования;

- укомплектованность обеденного зала мебелью, степень износа мебели;

- количество посадочных мест в обеденном зале с учетом требований санитарных норм по площади обеденного зала;

- наличие рукомойников, соответствие их количества требованиям санитарных норм;

- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) на основе принципов ХАССП;

-информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;

-соответствие фактически используемых продуктов требованиям нормативно-технической документации;

- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей;

- открытость информации об организации питания – размещение информации о примерном, ежедневном меню, об организаторе питания, о поставщиках продуктов питания, о сертификатах (декларациях) на продукты питания, о результатах лабораторных исследований, о способах организации питания на сайте организации, осуществляющей питание, на стендах в столовых;

- периодичность, полнота и своевременность размещения информации об организации питания на сайтах региональных, муниципальных органов управления, образовательных организаций;

- наличие в свободном доступе журналов – бракеража, дегустаций, отзывов родителей и тд.

Мониторинг проводят учредитель общеобразовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием, органы управления общеобразовательной организацией с привлечением, в случае необходимости, родительской общественности.

В мониторинг, помимо указанных показателей, могут включаться и иные показатели.

1.5.2. Принцип системного программного подхода к проблеме развития системы школьного питания.

Системное комплексное совершенствование условий организации питания в общеобразовательных организациях рекомендуется осуществлять посредством разработки и реализации муниципальных программ по совершенствованию организации питания в образовательных организациях, что предполагает отбор приоритетных целей, разработку взаимоувязанных мероприятий по их достижению в заданные сроки с максимальной эффективностью при требуемом обеспечении ресурсами.

**Примерное содержание задач программы развития и совершенствования системы организации питания в общеобразовательных организациях Пензенской области:**

- оценка текущего состояния системы организации питания обучающихся общеобразовательных организаций и разработка будущей модели муниципальной системы организации питания обучающихся, содержащей целевые индикаторы развития, перечень показателей;

- оценка текущего состояния инфраструктуры и приведение её в соответствие требуемым параметрам: модель организации питания должна соответствовать технологическим процессам, которые закладывались при проектировании и создании либо модернизации пищеблока (полный цикл, доготовочный, раздаточный). Приведение деятельности всех учреждений к единым стандартам вне зависимости от формы организации питания (инсорсинг или аутсорсинг);

- оценка существующей системы нормативно-правовых актов, регулирующих вопросы организации питания в образовательных организациях;

- оценка существующей региональной и муниципальной производственно- логистической системы производства/закупки/доставки продуктов в образовательные организации;

- оценка состояния кадрового обеспечения системы организации питания в образовательных организациях квалифицированным персоналом, оценка состояния муниципальной системы повышения квалификации специалистов, занятых в сфере организации питания и совершенствование данной системы;

- оценка существующей системы общественного и родительского контроля и совершенствование данной системы;

- оценка существующей системы формирования культуры здорового питания обучающихся, их родителей и преподавателей, и совершенствование данной системы с учётом необходимости реализации задач Национальных проектов «Образование» и «Демография».

1.5.3. Принцип соответствия модели организации питания в общеобразовательной организации проектным особенностям пищеблока.

Модель организации питания в образовательных организациях должна соответствовать технологическим процессам, которые закладывались при проектировании и создании либо модернизации пищеблока (полный цикл, доготовочный, раздаточный).

Модель организации питания в образовательных организациях должна соответствовать процессам работы самого учреждения (количество питающихся и пропускная способность залов для приема пищи, время на организацию процесса питания, количество смен приема пищи и посадок за столы и т.п.).

Исходя из типа пищеблока в каждом конкретном учреждении применяется одна из трех моделей организации питания:

- модель полного цикла организации социального питания;

- модель доготовочной организации социального питания;

- модель раздаточной организации социального питания.

При применении модели полного цикла организации питания все технологические операции по организации питания осуществляются на пищеблоке учреждения. На пищеблоке учреждения полного цикла должен соблюдаться принцип поточности выполнения технологических операций, должны исключаться встречные и перекрестные потоки кулинарных полуфабрикатов и пищевой продукции, загрязненной и чистой транспортировочной тары, наплитной посуды и инвентаря.

Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

При применении модели доготовочной организации питания в товаропроводящей цепочке организации питания выделяются комбинаты питания (либо производственно- логистические комплексы), на которых организовано производство кулинарных изделий из полуфабрикатов, в т.ч. высокой степени готовности. На доготовочных пищеблоках остаются только «чистые» операции по тепловой обработке кулинарных полуфабрикатов и организации обслуживания, исключаются «грязные» операции по первичной обработке сырья.

При применении модели раздаточной организации питания все операции по тепловой кулинарной обработке сырья вынесены на комбинаты питания.

В соответствии с пунктом 2.4.6 СанПиН 2.4.3648-20 при организации питания хозяйствующими субъектами должны соблюдаться следующие требования.

Пунктом 2.4.6.1 установлено, что в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовки полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

Пунктом 2.4.6.2 установлено, что помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

Пунктом 2.4.6.3. установлено, что обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

**2. Основные принципы организации рационального здорового питания учащихся.**

2.1. Рациональное питание учащихся должно предусматривать поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным физиологическим потребностям. Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных законодательством о качестве и безопасности пищевых продуктов, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

2.2. Основными принципами здорового питания являются:

* 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 (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);

* 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 и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
* обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
* исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.

В соответствии с этими принципами питание учащихся должно быть сбалансировано по содержанию основных пищевых веществ.

2.3. Суточная потребность в основных пищевых веществах и энергии, а также витаминах и минеральных веществах для учащихся определяется в соответствии с нормами и требованиями санитарных норм и правил.

2.4. Обучающиеся общеобразовательных организаций, в зависимости от режима (смены) обучения, обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда. В соответствии с методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком, обучающиеся второй смены обеспечиваются обедом.

# Таблица 1. Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тип организации | Прием пищи | Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии |
| Общеобразовательные организации и  организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена) | завтрак | 20-25% |
| обед | 30-35% |
| полдник | 10%-15% |
| Общеобразовательные организации и  организации профессионального образования с двусменным режимом работы (вторая смена) | обед | 30-35% |
| полдник | 10-15% |

2.5. 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. В различных приемах пищи в один день не допускается повторение одних и тех же блюд. 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 paгy и пр.).

Для обеспечения биологической ценности в питании детей необходимо использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макро- микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, caxapa и соли.

При разработке меню рекомендуется руководствоваться следующим: включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

При составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов.

# Таблица 2. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции | Итого за сутки | |
| 7-11 лет | 12 лет и старше |
| 1 | Хлеб ржаной | 80 | 120 |
| 2 | Хлеб пшеничный | 150 | 200 |
| 3 | Мука пшеничная | 15 | 20 |
| 4 | Крупы, бобовые | 45 | 50 |
| 5 | Макаронные изделия | 15 | 20 |
| 6 | Картофель | 187 | 187 |
| 7 | Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные\* (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 280 | 320 |
| 8 | Фрукты свежие | 185 | 185 |
| 9 | Сухофрукты | 15 | 20 |
| 10 | Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 200 | 200 |
| 11 | Мясо 1-й категории | 70 | 78 |
| 12 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 30 | 40 |
| 13 | Птица (цыплята-бройлеры потрошеные - 1 кат) | 35 | 53 |
| 14 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое | 58 | 77 |
| 15 | Молоко | 300 | 350 |
| 16 | Кисломолочная пищевая продукция | 150 | 180 |
| 17 | Творог (5% - 9% м.д.ж.) | 50 | 60 |
| 18 | Сыр | 10 | 15 |
| 19 | Сметана | 10 | 10 |
| 20 | Масло сливочное | 30 | 35 |
| 21 | Масло растительное | 15 | 18 |
| 22 | Яйцо, шт. | 1 | 1 |
| 23 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)\*\* | 30 | 35 |
| 24 | Кондитерские изделия | 10 | 15 |
| 25 | Чай | 1 | 2 |
| 26 | Какао-порошок | 1 | 1,2 |
| 27 | Кофейный напиток | 2 | 2 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,2 | 0,3 |
| 29 | Крахмал | 3 | 4 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |
| 31 | Специи | 2 | 2 |

Примечание: в период проведения спортивных соревнований, сборов (игр), слетов и т.п. нормы питания должны быть увеличены не менее чем на 10%.

\* - соленые и квашеные овощи - не более 10% от общего количества овощей.

\*\* - в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих caxap, выдача caxapa должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции.

Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии и на основании медицинского заключения.

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 (блюду) по пищевым и биологически активным веществам.

# Таблица 3. Замена пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид пищевой продукции | Масса, г | Вид пищевой продукции-заменитель | Масса, г |
| Говядина | 100 | Мясо кролика | 96 |
| Печень говяжья | 116 |
| Мясо птицы | 97 |
| Рыба (треска) | 125 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 120 |
| Баранина II кат. | 97 |
| Конина I кат. | 104 |
| Мясо лося (мясо с ферм) | 95 |
| Оленина (мясо с ферм) | 104 |
| Консервы мясные | 120 |
| Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 % | 100 | Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5% | 100 |
| Молоко сгущенное (цельное и с сахаром) | 40 |
| Сгущено-вареное молоко | 40 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 17 |
| Мясо (говядина I кат.) | 14 |
| Мясо (говядина II кат.) | 17 |
| Рыба (треска) | 17,5 |
| Сыр | 12,5 |
| Яйцо куриное | 22 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 100 | Мясо говядина | 83 |
| Рыба (треска) | 105 |
| Яйцо куриное (1 шт.) | 41 | Творог с массовой долей жира 9% | 31 |
| Мясо (говядина) | 26 |
| Рыба (треска) | 30 |
| Молоко цельное | 186 |
| Сыр | 20 |
| Рыба (треска) | 100 | Мясо (говядина) | 87 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 105 |
| Картофель | 100 | Капуста белокочанная | 111 |
| Капуста цветная | 80 |
| Морковь | 154 |
| Свекла | 118 |
| Бобы (фасоль), в том числе консервированные | 33 |
| Горошек зеленый | 40 |
| Горошек зеленый консервированный | 64 |
| Кабачки | 300 |
| Фрукты свежие | 100 | Фрукты консервированные | 200 |
| Соки фруктовые | 133 |
| Соки фруктово-ягодные | 133 |
| Сухофрукты: |  |
| Яблоки | 12 |
| Чернослив | 17 |
| Курага | 8 |
| Изюм | 22 |

2.6. Разрабатываемое для обучающихся 1-4 классов меню должно отвечать следующим рекомендациям:

2.6.1. При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций

(блюд).

2.7. Рекомендуется использовать пищевые продукты, соответствующие нормативно-технической документации.

2.8. Организация дополнительного питания в образовательной организации может осуществляться с использованием специализированных торговых автоматов с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

# Таблица 4. Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

|  |
| --- |
| Блюдо |
| 7-11 лет | 12 лет и старше |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 150-200 | 200-250 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) | 60-100 | 100-150 |
| Первое блюдо | 200-250 | 250-300 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 90-120 | 100-120 |
| Гарнир | 150-200 | 180-230 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника,сок) | 180-200 | 180-200 |
| Фрукты | 100 | 100 |

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

3.1. Организация горячего питания учащихся по месту учебы должна осуществляться, как правило, в школьных столовых, состав и площади помещений которых следует принимать в зависимости от проектного количества классов и численности учащихся в них.

3.2. В небольших по вместимости начальных (особенно сельских) школах, где функционирование отдельной столовой нецелесообразно, организация питания учащихся может осуществляться путём подвоза из близлежащих образовательных организаций в установленное по графику время.

3.3. Объемно-планировочные и конструктивные решения школьных столовых, санитарно-технические и электротехнические устройства, противопожарные и другие требования, предъявляемые к ним, должны приниматься в соответствии с действующими нормами и правилами.

3.4. Особое внимание необходимо уделять возможности соблюдения личной гигиены школьников, количество рукомойников должно соответствовать числу посадочных мест в обеденном зале, должны быть предусмотрены мыльницы либо дозаторы жидкого мыла, электрические сушилки либо бумажные полотенца.

3.5. 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.) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (1-е, 2-е или 3-e блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков:

- в соответствии с рецептурными сборниками, расчет закладки продуктов первых и третьих блюд проводится на 1000 мл.

Например, при организации обедов для обучающихся в количестве 400 человек необходимо приготовить не менее 100 литров 1-ro блюда (400 х 250 мл) и 80 литров третьего (400 х 200 мл), следовательно, для первых блюд необходимо иметь не менее 2 кастрюль объемом по 50 л, для третьих — 2 кастрюли объемом по 40 л;

- в составе технологического оборудования необходимо предусмотреть наличие не менее 2-х электроплит на 4 конфорки каждая. При наличии электрокотла (объемом не менее 100 л) возможно использование одной электроплиты на 6 конфорок.

Объем (выход) готовых гарниров составляет не менее 150 гр, следовательно, для гарниров необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом по 40 л (400 х 150 гр).

Объем (выход) основных блюд (из мяса, рыбы, птицы) составляет не менее 80 гр.

Для основных блюд необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом 20 л (400 чел. х 80 гр).

Для реализации принципов здорового питания, в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков, рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400-450 чел.). Пароконвектоматы обеспечивают гастроемкостями установленных техническим паспортом объемов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

С учетом использования щадящих методов приготовления блюд (парение, тушение, припускание и т.п.) и современных технологий приготовления основных блюд на пищеблоке необходимо наличие электрического духового (или жарочного) шкафа (на 3 или 4 секции), электросковороды.

Для раздачи основных блюд, приготовленных и (или) подаваемых с соусами, необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (разливочные ложки, соусницы) с мерной меткой установленных объемов (50, 75 мл и т.д.). Для соусов необходимо наличие не менее 3 кастрюль объемом по 10 л. (400 чел. х 75 мл).

Для раздачи блюд жидкой (полужидкой) консистенции (первые, третьи блюда, жидкие каши, молочные супы и т.п.) необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (ковши) с длиной ручки, позволяющей при приготовлении и раздаче перемешивать весь объем блюда в кастрюле, с мерной меткой установленных объемов (200, 250 мл и т.д.).

3.6. Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования, необходимо внести изменения в меню. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

3.7. При доставке готовых блюд и холодных закусок в буфеты-раздаточные должны использоваться изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами и поддерживает требуемый температурный режим.

Таблица 6. Минимальный перечень оборудования

производственных помещений столовых образовательных

организаций и базовых предприятий питания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование производственного помещения | Наименование оборудования | Количество (не менее) |
| 1 | 2 | 3 |
| Склад | стеллажи | 1 |
| подтоварники | 1 |
| среднетемпературные холодильные шкафы | 1 |
| низкотемпературные холодильные шкафы | 1 |
| психрометр | 1 |
| Овощной цех (первичной обработки овощей - зона) | производственные столы | 2 |
| картофелеочистительная машина | 1 |
| овощерезательная машина | 1 |
| моечные ванны | 2 |
| раковина для мытья рук | 1 |
| Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона) | производственные столы | 2 |
| моечные ванны | 2 |
| универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина | 1 |
| среднетемпературные холодильные шкафы | 1 |
| раковина для мытья рук | 1 |
| Холодный цех (зона) | производственные столы | 2 |
| контрольные весы | 1 |
| среднетемпературные холодильные шкафы | 1 |
| универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина | 1 |
| бактерицидная установка для обеззараживания воздуха | 1 |
| моечная ванна (для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов) | 1 |
| раковина для мытья рук | 1 |
| Мясорыбный цех | производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) | 3 |
| контрольные весы | 1 |
| среднетемпературные холодильные шкафы | 1 |
| низкотемпературные холодильные шкафы | 1 |
| электромясорубка | 1 |
| моечные ванны | 2 |
| колода для разруба мяса | 1 |
| фаршемешалка | 1 |
| котлетоформовочный автомат | 1 |
| раковина для мытья рук | 1 |
| Помещение для обработки яиц (место в мясо-рыбном цехе) | производственный стол | 1 |
| моечные ванны (емкости) | 3 |
| емкость для обработанного яйца | 1 |
| раковина для мытья рук | 1 |
| Мучной цех | производственные столы | 2 |
| тестомесильная машина | 1 |
| контрольные весы | 1 |
| пекарский шкаф | 1 |
| стеллажи | 1 |
| моечная ванна | 1 |
| раковина для мытья рук | 1 |
| Доготовочный цех | производственные столы | 3 |
| контрольные весы | 1 |
| среднетемпературные холодильные шкафы | 1 |
| низкотемпературные холодильные шкафы | 1 |
| овощерезательная машина | 1 |
| моечные ванны | 3 |
| раковина для мытья рук | 1 |
| Помещение для нарезки хлеба | производственный стол | 1 |
| хлеборезательная машина | 1 |
| шкаф для хранения хлеба | 1 |
| раковина для мытья рук | 1 |
| Горячий цех | производственные столы | 2 |
| электрическая плита | 1 |
| электрическая сковорода | 1 |
| духовой (жарочный) шкаф | 1 |
| пароконвектомат | 1 |
| электропривод для готовой продукции | 1 |
| электрокотел | 1 |
| контрольные весы | 1 |
| раковина для мытья рук | 1 |
| Раздаточная зона | мармиты для горячих блюд | 2 |
| холодильный прилавок (витрина, секция) | 1 |
| Моечная для мытья столовой посуды | производственный стол | 1 |
| посудомоечная машина | 1 |
| моечные ванны (для мытья столовой посуды) | 3 |
| моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов) | 2 |
| стеллаж (шкаф) | 1 |
| раковина для мытья рук | 1 |
| Моечная для мытья кухонной посуды | производственный стол | 1 |
| моечные ванны (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом | 2 |
| Моечная тары | моечные ванны | 2 |
| Производственное помещение буфета-раздаточной с посудомоечной | производственные столы | 2 |
| электроплита | 1 |
| моечная ванна | 1 |
| среднетемпературные холодильные шкафы | 2 |
| раковина для мытья рук | 1 |
| Комната приема пищи | производственный стол | 1 |
| электроплита | 1 |
| среднетемпературный холодильный шкаф | 1 |
| шкаф (стеллаж) | 1 |
| моечная ванна | 1 |
| раковина для мытья рук | 1 |
| картофелеочистительная машина | 1 |
| овощерезательная машина | 1 |
| моечные ванны | 2 |
| раковина для мытья рук | 1 |

**4. Организация обслуживания учащихся горячим питанием**

4.1. Основным направлением организации питания учащихся следует считать реализацию скомплектованных рационов.

4.2. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные столы, а за учащимися класса (группы) - индивидуальные места за столами в соответствии с их ростовыми данными.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий, не более чем в три перемены на каждой смене для обеспечения условий для питания детей всех возрастных категорий).

Отпуск учащимся питания в столовой разрабатывается исходя из режима учебных занятий руководством столовой совместно с дирекцией школы, родительским и ученическим комитетами, утверждается директором школы и вывешивается на видном месте. Контроль за соблюдением графика посещения столовой и порядком во время приема пищи учащимися должен возлагаться на дежурного преподавателя. Дежурный преподаватель, а также заместитель директора, ответственные за организацию питания школьников, должны определяться отдельным распоряжением руководителя образовательной организации.

4.4. 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.

**5. Обеспечение контроля за качеством и организацией питания обучающихся**

5.1. Руководитель общеобразовательной организации является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся. Контроль за работой школьных столовых должен осуществляться администрацией образовательной организации, ее учредителем, надзорными и уполномоченными органами, родительской общественностью. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся, обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- проведение производственного контроля, основанного на принципах XACCП;

- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

**Таблица 7. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и**

**инструментальных исследований в организациях питания общеобразовательных учреждений**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вид исследований** | **Объект исследования**  **(обследования)** | **Количество,**  **не менее** | **Кратность, не реже** | **Кратность,**  **не реже** |
| Микробиологические  исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие блюда,  напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2-3 блюда  исследуемого приема пищи | 1 раз в квартал | 1 раз в квартал |
| Калорийность, выход блюд и  соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| Микробиологические  исследования смывов на наличие санитарно- показательной микрофлоры (БгкП) | Объекты  производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 10 смывoв | 1 раз в год | 1 рaз в год |
| Микробиологические  исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов | Оборудование,  инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей | 5-10 смывов | 1 раз в год | 1 раз в год |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Исследования смывов на  наличие яиц гельминтов | Оборудование,  инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 10 смывов | 1 раз в год |
| Исследования питьевой воды  на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из  разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 2 пробы | По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год |
| Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Рабочее место | 2 | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год в темное время суток |
| Исследование уровня шума в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год, а также после реконтструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума |

5.2. Качество готовой пищи в школьных столовых ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством (повар) школьной столовой, медработник (при наличии) и представитель администрации школы. Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

5.3. Повседневный контроль за работой школьной столовой должен осуществляться при взаимодействии с родителями обучающихся. Организация родительского контроля может осуществляться родителями индивидуально в ежедневном режиме в форме личного контроля процесса организации питания, в форме анкетирования родителей и детей, в участии в работе общешкольной родительской комиссии. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации, а также включать в договоры, заключаемые с родителями обучающихся на организацию питания. Результаты проверок должны отражаться в контрольных журналах. Рекомендуется использовать при организации контроля современные информационные технологии (публикация результатов контроля в сети интернет, возможность направлять информацию о результатах контроля с помощью интернет-сайтов, мобильных приложений и т.д.) Персональная ответственность за организацию ежедневного родительского контроля возлагается на директора школы.

5.4. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания

детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

* соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
* санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
* условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;

наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

* объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
* наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
* вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
* информирование родителей и детей о здоровом питании.

5.5. Итоги проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

5.6. Информация о проведенных мероприятиях в рамках родительского контроля должна размещаться в открытом доступе на сайте образовательной организации и оператора питания не позднее трех дней с даты проведения контроля вместе с возражениями, сроками устранения замечаний от организации, осуществляющей организацию питания. Информация о проведённом родительском контроле вкусовых качеств готовых блюд (дегустации) должна отражаться в ежедневном журнале дегустации и на сайте образовательной организации и оператора питания.

5.7. Информация о ежедневном меню, а также о цикличном меню должна размещаться на видном месте в столовой образовательной организации, а также в сети интернет на сайте образовательной организации и организации общественного питания. В случае изменения меню, такая информация должна публиковаться в столовой образовательной организации и в сети интернет с указанием причины изменения.

5.8. Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно- гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацию питания учащихся в целом возлагается на директора школы и организатора питания.

**6. Обеспечение мероприятий по формированию культуры здорового питания**

6.1. Общеобразовательная организация – один из основных источников формирования культуры здорового питания и правильного пищевого поведения детей (наряду с семьёй). Системная работа по формированию культуры здорового питания включает три направления:

1) рациональная организация питания;

2) включение в воспитательный и учебный процесс образовательных программ формирования культуры здорового питания;

3) просветительская работа с детьми, их родителями (законными представителями), педагогами и специалистами образовательных учреждений.

Только сочетание всех направлений работы поможет создать такую среду, в которой возможно формирование культуры здорового питания и здорового образа жизни. Особенно важно при решении данной проблемы привлечь родителей и сделать их своими союзниками.

6.2. Цель деятельности педагогов по организации работы с родителями - формирование культуры здорового питания детей, как составляющей здорового образа жизни.

Задачи:

- просветительская - способствовать пониманию необходимости формирования здорового питания детей; организации рационального питания детей и подростков; профилактики поведенческих рисков здоровья, связанных с нерациональным питанием детей и подростков; просвещение родителей в вопросах здорового питания;

- консультативная – уметь находить методы эффективного воздействия на ребёнка;

- коммуникативная – получить возможность обмена опытом по формированию культуры здорового питания; информацию о народных традициях, связанных с питанием, расширить знания об истории и традициях питания своего народа, формировать чувства уважения к культуре своего народа и культуре и традициям других народов.

6.3. В образовательных организациях рекомендуется использовать разнообразные формы взаимодействия с семьей.

Формы познавательной деятельности, в которых могут быть затронуты проблемы здорового питания: общественные форумы знаний, творческие отчеты, дни открытых занятий, праздники знаний и творчества, выпуск предметных газет и т. д.

Особое внимание необходимо уделять проведению родительских собраний. На них обсуждаются проблемы жизни детского и родительского коллективов, но содержание не должно сводиться к монологу преподавателя или специалиста. Это - взаимный обмен мнениями, идеями, совместный поиск. Тематика собраний может быть разнообразной: «Мы - за здоровое питание», «О «правильных» и «неправильных» продуктах», «Учимся правильно питаться», «Народные традиции здорового питания», «Основные принципы организации рационального питания в дошкольном и школьном возрасте», «Рацион питания дошкольника», «Режим и гигиена питания дошкольников» и др.

Заслуживают внимания тематические конференции по обмену опытом формирования у детей (на всех уровнях) привычки к разумному питанию. Такая форма вызывает интерес, привлекает внимание родительской и педагогической общественности, деятелей науки и культуры, представителей общественных организаций.

**7. Кадровое обеспечение системы организации питания квалифицированным персоналом**

7.1. В штате организации, оказывающей услуги питания для обучающихся и воспитанников (как аутсорсинг, так и инсорсинг), должно быть обеспечено в зависимости от применяемой модели организации питания наличие специалистов. Квалификация персонала должна соответствовать профессиональным стандартам и требованиям.

Таблица 8. Минимальное количество работников пищеблока

**в образовательных организациях**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Принцип работы пищеблока | Численность питающихся детей | Количество работников пищеблоков |
| На сырье и полуфабрикатах | до 200 чел. | 1 на 50 чел. (но не менее 1) |
| от 200 до 400 | 1 на 60 чел. |
| от 400 до 700 | 1 на 70 чел. |
| более 700 чел. | не менее 10 чел. |
| На привозной продукции | | 1 на 100 детей (но не менее 1) |

7.2. Совершенствование условий организации питания в общеобразовательных организациях необходимо начинать с совершенствования подготовки (переподготовки) и повышения квалификации кадров в сфере организации питания в образовательных организациях.

**8. Порядок организации информационно-просветительской работы**

8.1. На сайтах Министерства образования Пензенской области, муниципальных органов управления образованием, образовательных организаций рекомендуется создать специализированный раздел «Организация питания в образовательных организациях», содержащий актуальные нормативные правовые документы федерального, регионального и муниципального уровней, регулирующие вопросы школьного питания.

8.2. Необходимо подключение региональных средств массовой информации для освещения положительных изменений в системе школьного питания: публикации в газетах и журналах, теле- и радиопередачи, размещение информации на сайтах в сети Интернет.

8.3. Информацию о мероприятиях регионального уровня по совершенствованию организации школьного питания необходимо размещать на сайте Министерства образования. На сайтах общеобразовательных учреждений должны быть освещены мероприятия, проводимые в этих учреждениях: закупка нового оборудования, проведение конкурсов на лучшее блюдо, лекций и семинаров для родителей по вопросам здорового питания, должно быть опубликовано школьное меню и т.д. В обязательном порядке на сайтах региональных, муниципальных органов управления, образовательных организаций должна размещаться информацию об организации питания, предоставленная уполномоченным органом.

8.4. Эффективным способом работы с родительской общественностью является создание на сайтах органов власти и общеобразовательных организаций разделов по консультированию населения в режиме «вопрос-ответ», предоставляющих возможность оперативно получить разъяснения у специалистов, а также своевременного урегулирования спорных ситуаций и конфликтов.

8.5. Необходимо предусмотреть создание условий для формирования положительного отношения к питанию в школе у обучающихся, воспитанников, их родителей и педагогов, для чего возможна разработка дизайн-проектов школьных столовых.