

Приложение
к приказу председателя комитета
по образованию администрации
муниципального образования «Город
Саратов» от «16» августа 2019 г.
№ 526

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

Методические рекомендации по организации питания обучающихся муниципальных образовательных учреждений (далее – Методические рекомендации) являются основным документом, регламентирующим систему организации питания в муниципальных образовательных учреждениях муниципального образования «Город Саратов» (далее – образовательные учреждения).

Основная цель – сохранение и укрепление здоровья обучающихся.

Задачи:

- обеспечение безопасности, качества и доступности питания;
- установление унифицированных требований к организации питания обучающихся.

Методические рекомендации представляют собой совокупность требований к:

- безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в образовательном учреждении;
- технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для образовательных учреждений;
- экономическим условиям организации питания в образовательных учреждениях;
- условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию;
- результатам применения Методических рекомендаций при организации питания в образовательных учреждениях.

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

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

1.1. Требования к безопасности и качеству питания.

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

1.2. Требования к безопасности используемой посуды.

Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям СП2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13 и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами, содержащимися в Разделе 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299.

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

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

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

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

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

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

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

Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню, к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности для общеобразовательных и дошкольных образовательных учреждений установлены в СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13.

1.6. Требования к организации питьевого режима.

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

1.7. Требования к организации основного и дополнительного питания.

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

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

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

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

Согласно положениям действующего законодательства, в частности, Федерального закона от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.

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

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

При упаковке продуктов детского питания используются материалы, соответствующие требованиям Раздела 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим

санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299.

Требования к информации, нанесенной на этикетку продуктов детского питания устанавливаются в соответствии с Законом Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» и технических регламентов.

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

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

Организациями общественного питания образовательных учреждений для обслуживания обучающихся могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений;

- доготовочные организации общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

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

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

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

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

Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления должны соответствовать требованиям СП 2.3.6.1079-01.

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

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

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья организациями общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии документов, подтверждающих происхождение, качество и

безопасность продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов.

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

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с установленными требованиями.

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

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

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

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

Оборудование должно соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13 и СП 2.3.6.1079-01 и выполнено из материалов соответствующих гигиеническим требованиям, изложенным в Разделе 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299.

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

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

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

Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с СП 2.3.6.1079-01.

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

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

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

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

III. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ АСПЕКТЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

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

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

Органами государственной власти Саратовской области, органами местного самоуправления муниципального образования «Город Саратов» определяются случаи и порядок обеспечения питанием обучающихся муниципальных учреждений за счет бюджетных ассигнований соответствующих бюджетов.

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

Софинансирование расходов на организацию льготного питания в образовательных учреждениях может осуществляться из внебюджетных источников.

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

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

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

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

4. Качество обслуживания (оценка по данному критерию требует сбора информации у достаточно широкого круга лиц. Необходимо учитывать мнения о качестве технической помощи, скорость реакции поставщика на изменяющиеся требования и условия поставок, просьбы о технической помощи, квалификация обслуживающего персонала и т.д.).

5. Условия платежа и возможность внеплановых поставок (поставщики, предлагающие выгодные условия платежа (например, с возможностью получения отсрочки) и гарантирующие возможность внеплановых поставок).

Установленным критериям могут соответствовать несколько поставщиков. В этом случае необходимо их ранжировать, опираясь на взаимоотношения с представителями поставщиков.

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

В целях предупреждения проявлений коррупции при оформлении договорных отношений между руководителем общеобразовательного учреждения и организатором (поставщиком) создается коллегиальный общественный орган по определению организаторов (поставщиков) питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях, расположенных на территории районов муниципального образования «Город Саратов», в состав которого включаются:

- представитель администрации района муниципального образования «Город Саратов», осуществляющий функции и полномочия учредителя в отношении подведомственных образовательных учреждений (до 3 человек);
- представитель комитета по образованию администрации муниципального образования «Город Саратов» (1 человек);
- депутаты Саратовской городской Думы (до 3 человек);
- представитель территориального отдела в г.Саратове Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Саратовской области (по согласованию);
- представитель родительской общественности, выбранный на собрании родителей (законных представителей) обучающихся, организованном и проведенном администрацией района муниципального образования «Город Саратов»;
- руководитель общеобразовательного учреждения.

Количество комиссии не должно превышать 11 человек.

IV. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРИМЕНЕНИЯ МЕТОДИЧЕСКИХ РЕКОМЕНДАЦИЙ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

5.1. Требования к контролю за организацией питания.

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

Общественный контроль за выполнением требований действующего законодательства при организации питания в образовательных учреждениях осуществляется представителями родительской общественности («родительский контроль»).

5.2. Требования к охвату питанием.

В образовательном учреждении должны быть созданы условия для организации питания 100% нуждающихся в нем обучающихся.