

Приложение
к приказу министерства
образования, науки
и молодежной политики
Краснодарского края
от 30.03.2023 № 898

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

УТВЕРЖДЕН
приказом министерства образования,
науки и молодежной политики
Краснодарского края
" ___ " _____ 2023 г.

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4-6
Общие положения.....	7-8
Термины и определения.....	9-11
Перечень сокращений и обозначений.....	11
Раздел 1. Состояние организации питания обучающихся Краснодарского края	
1.1. Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания.....	12-16
1.2. Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях.....	17-20
Раздел 2. Обеспечение безопасности и качества питания обучающихся общеобразовательных организаций	
2.1. Требования к безопасности и качеству питания обучающихся в общеобразовательных организациях	21
2.2. Требования к удовлетворению физиологических потребностей, размерам обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных организациях, меню и методика его формирования.....	22-28
2.3. Требования к меню и особенности организации питания обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании	29-33
2.4. Требования к дополнительному питанию	33-34
2.5. Требования к организации питьевого режима.....	35
Раздел 3. Требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания	
3.1. Требования к пищевым продуктам	36-37
3.2. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов.....	37-40
3.3. Требования к технологическому процессу приготовления блюд	41-43
3.4. Требования к объемно-планировочным решениям помещений пищеблоков.....	43-45
3.5. Требования к оснащению пищеблоков оборудованием, мебелью и кухонным инвентарем	45-47
3.6. Требования к обеспечению санитарно-эпидемиологического режима.....	47-49

3.7. Требования к режиму обработки столовой посуды, кухонной посуды, инвентаря и оборотной тары.....49-51

Раздел 4. Управление реализацией питания школьников в Краснодарском крае

4.1. Управление организацией питания на региональном и муниципальном уровнях52-54

4.2. Управление организацией питания на уровне общеобразовательной организации.....54-58

4.3. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса.....58

4.4. Требования к уровню квалификации кадров.....58-60

4.5. Финансовая модель организации питания.....60-61

4.6. Требования к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию.....61-63

Приложения 1 – 6..... 64-126

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность обеспечения качества школьного питания обусловлена принятием Федерального закона от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статьи 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации", в котором предусмотрено бесплатное горячее питание для всех обучающихся начальной школы. Возрастает ответственность образовательных учреждений за организацию предоставления качественного питания, удовлетворяющего физиологические потребности детей в период пребывания в организованных коллективах.

Школьный возраст является тем ключевым периодом развития человеческого организма, в котором завершается формирование скелета и скелетной мускулатуры, происходит резкая нервно-гормональная перестройка, лежащая в основе полового созревания подростков, возникают качественные изменения в нервно-психической сфере, связанные с процессом обучения.

Интенсивный рост и увеличение массы тела в школьном возрасте сопоставимы по своей интенсивности лишь с периодом раннего детства. Высокая скорость роста и лежащих в его основе анаболических процессов, требует постоянного поступления с пищей достаточного количества пластического материала и, прежде всего, белка и минеральных солей, а также экзогенных регуляторов метаболических процессов – витаминов и микроэлементов.

Достаточное поступление этих нутриентов является абсолютно необходимым условием нормального роста и формирования костной ткани и скелетно-мышечного аппарата, тогда как их дефицит сопровождается замедлением роста.

Это требование может быть обеспечено только при условии правильно организованного, рационального питания детей в общеобразовательных организациях и домашних условиях.

По результатам ежегодного социологического исследования по выявлению уровня удовлетворенности качеством школьного питания обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) проводимого Федеральным центром мониторинга питания обучающихся основными направлениями совершенствования школьного питания являются:

- обеспечение разнообразия рационов питания;
- совершенствование вкусовых качеств и эстетического оформления блюд;
- соблюдение температурного режима подаваемых блюд;
- внедрение стандартов здорового и полезного питания;
- обеспечение оптимальных условий для приема пищи в школьных столовых;
- совершенствование системы информационно-профилактической работы;

повышение уровня информационной открытости процессов организации питания в общеобразовательных организациях.

В общеобразовательных организациях зачастую не достигается 100 % охват одноразовым и двухразовым горячим питанием. Основными причинами являются большие очереди, дефицит времени на потребление пищи, нехватка мест в школьных столовых, холодная или недостаточно подогретая еда.

Стоимость питания обучающихся недоступна в силу материального достатка семьи, даже с учетом субсидий и компенсаций. Частично решению этой проблемы способствовало установление региональных и муниципальных мер социальной поддержки, а также внедрение во всех общеобразовательных организациях Российской Федерации бесплатного одноразового питания для обучающихся начальной школы.

Большинство школ выполняют функцию общеобразовательной организации полного дня в соответствии с требованиями Федерального Государственного Образовательного Стандарта. Дети после уроков посещают занятия в рамках дополнительного образования, элективных курсов, кружков, спортивных секций. В этом случае задача школьных столовых — обеспечить правильное питание детей в соответствии с графиком их пребывания в школе.

Здоровое питание имеет большое значения для детей с хроническими заболеваниями.

Отсутствие системного подхода к организации питания данной категории обучающихся связано со следующими причинами:

- отсутствие в общеобразовательных организациях специалистов необходимого уровня квалификации (технологов, диетологов), способных разработать индивидуальное меню для детей с хроническими заболеваниями;

- невозможность приобрести специализированное питание из-за ограниченного ассортимента продукции или ее отсутствия;

- высокая стоимость специальных продуктов;

- неготовность отечественных предприятий вкладываться в специфическое и ответственное производство продукции для детей с различными диагнозами; особенности приготовления пищи для данной категории детей.

По оценкам экспертов, достижение более высокого качественного уровня организации питания разных категорий обучающихся возможно при применении единых подходов, внедрении современных социально-ориентированных и пищевых технологий, а также оптимизации системы организации школьного питания с целью более высокого качественного уровня:

- обеспечение прозрачности ценообразования для потребителя, заказчика, исполнителя, контролирующих органов;

- создание специализированных структур, представляющих интересы заказчика, потребителя, выполняющих функции обеспечения эффективности использования ресурсов;

- внедрение современных безопасных технологий приготовления рационов питания, сборников рецептур и методических рекомендаций по приготовлению блюд с высокой биологической ценностью;

оптимизация режима питания, позволяющая составлять сбалансированные, разнообразные и вкусные рационы питания для разных категорий обучающихся.

В большинстве общеобразовательных организаций используется усредненное меню, которое не в состоянии удовлетворить потребности организма и индивидуальные предпочтения каждого ребенка.

Одним из вариантов расширения ассортимента в меню является система "Стола свободного выбора" ("Шведский стол"), при которой предоставляется возможность выбора вариантов завтрака или обеда. Такой подход к организации питания возможен при централизованном производстве кулинарной продукции индустриальными методами на заготовочных предприятиях общественного питания.

Перспективной моделью расширения меню является самостоятельное формирование рационов питания обучающимися и их родителями (законными представителями), предусматривающее создание рациона для каждого ученика с учетом его потребностей. Реализация данной модели предполагает использование специализированных программных комплексов, которые позволяют формировать ежедневные рационы питания, а также использовать индустриальные подходы к организации питания.

Вместе с тем совершенствование системы организации питания в общеобразовательных организациях связано с решением социально-экономических и управленческих проблем.

Для усиления целевого характера этой деятельности необходим региональный стандарт школьного питания.

Стандарт поможет в решении вопросов, связанных с созданием необходимых условий по организации обеспечения сбалансированного, безопасного, качественного и здорового питания обучающихся образовательных организаций, на уровне региона, муниципалитета и образовательной организации.

Общие положения

Область применения

Настоящий Региональный стандарт по организации питания обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Краснодарского края (далее – Стандарт) устанавливает и систематизирует порядок организации питания, а также рассматривается как один из основных документов для создания и внедрения современной системы организации питания в общеобразовательных организациях Краснодарского края.

Стандарт распространяется на государственные и муниципальные общеобразовательные организации, их учредителей, органы государственной власти Краснодарского края и органы местного самоуправления, на юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по оказанию услуг общественного питания в общеобразовательных организациях (далее – организаторы).

Стандарт сформирован на базе комплексного анализа сложившейся системы школьного питания в 1 192 общеобразовательных организациях Краснодарского края с использованием результатов работы школ Краснодарского края, отображаемых в федеральной цифровой платформе мониторинга школьного питания Федерального центра мониторинга питания обучающихся, подведомственного Министерству просвещения Российской Федерации.

Обязательные требования настоящего Стандарта вступают в силу с момента его утверждения, рекомендуемые требования Стандарта реализуются с учетом финансовых, кадровых и других необходимых ресурсов.

Цели и задачи

Стандарт разработан с целью сохранения и укрепления здоровья обучающихся общеобразовательных организаций, осваивающих программы начального общего, основного общего, среднего общего образования, а также совершенствования организации питания и оказания методической помощи органам местного управления, организациям и индивидуальным предпринимателям, предоставляющим услуги общественного питания, руководителям и ответственным специалистам общеобразовательных организаций.

Задачи Стандарта:

повышение уровня безопасности питания в общеобразовательных организациях;

обеспечение качества и доступности питания в общеобразовательных организациях;

установление единых требований к организации питания;

организация системы управления питанием;

повышение эффективности системы организации питания.

Стандарт представляет собой совокупность требований к:

организации здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций;

технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания;

условиям приема пищи;

экономическим условиям организации питания в общеобразовательных организациях;

организации управления питанием;

условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию;

результатам применения данного Стандарта в организации питания в общеобразовательных организациях;

кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала.

Стандарт формирует основу для разработки документов стратегического планирования в сфере питания в общеобразовательных организациях на региональном и муниципальном уровне, совершенствования систем управления, мониторинга и контроля, относящихся к компетенции соответствующих органов управления (самоуправления) и руководителей общеобразовательных организаций.

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В целях реализации настоящего Стандарта используются следующие основные термины и определения.

Здоровое питание – питание, ежедневный рацион которого отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Горячее питание – питание, в котором предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Качество пищевых продуктов – совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям договора, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека.

Льготное питание – питание, предоставляемое отдельным категориям граждан, в том числе в качестве меры социальной поддержки, за счет (или с использованием) средств соответствующих бюджетов без взимания платы с граждан или частично оплачиваемое гражданами за счет собственных средств.

Обращение пищевых продуктов, материалов и изделий – производство (изготовление), упаковка, реализация, хранение, перевозки и использование пищевых продуктов на территории Российской Федерации.

Оператор школьного питания – юридическое лицо, с которым у исполнителя заключен договор, предусмотренный законодательством о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд (далее – контракт) по организации школьного питания.

Пищевая ценность пищевых продуктов – потребительское свойство пищевых продуктов, характеризующее наличие и количество необходимых для удовлетворения физиологических потребностей человека составляющих их пищевых веществ (нутриентов) и энергетическую ценность.

Потребительские свойства пищевых продуктов – совокупность физико-химических показателей (нормируемых физико-химических характеристик конкретных видов пищевых продуктов), органолептических показателей (характеристик, определяемых с помощью зрительной, вкусовой, обонятельной, сенсорной, соматосенсорной систем), микробиологических показателей (характеристик), определяющих содержание пробиотических и (или) технологических микроорганизмов в декларированных количествах.

Производственно-логистический комплекс (ПЛК) – объект, предназначенный для комплексного хранения продовольственного сырья и пищевой продукции различной номенклатуры, их переработки (приёма, доставки и отгрузки), осуществления производственных процессов

обслуживания, текущего хранения, товарной обработки, при необходимости, производства полуфабрикатов и контроля качества.

Система школьного питания – совокупность организаций и комплексных мероприятий, направленных на организацию качественного и безопасного школьного питания, включая производство, транспортировку, формирование рационов питания, изготовление полуфабрикатов и кулинарной готовой продукции для предприятий школьного питания, а также организацию питания в учреждениях школьного питания на основе эффективного использования ресурсов, выполнения процессов и в соответствии с требованиями нормативных документов.

Сортность (калибр, категория и иное) – потребительские свойства отдельных видов пищевых продуктов, которые позволяют классифицировать (калибровать), устанавливать категорию и иное пищевых продуктов по физико-химическим, органолептическим, микробиологическим показателям, содержащимся в технической документации.

Субъекты системы школьного питания – юридические лица, оказывающие услуги по организации школьного питания, а также муниципальные, государственные и научные учреждения, разрабатывающие требования к организации школьного питания.

Товаросопроводительные документы – документы, обеспечивающие возможность документально установить предыдущего и последующего собственников пищевых продуктов, за исключением потребителей, а также позволяющие идентифицировать сопровождаемые этими документами пищевые продукты.

Услуги по организации социального питания – совокупность комплексных мероприятий, направленных на организацию качественного, здорового и безопасного горячего питания, включая производство, транспортировку, формирование рационов питания.

Фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия – пищевые продукты, материалы и изделия, которые являются умышленно измененными (поддельными) и (или) имеют скрытые свойства и качество и (или) информация о которых является заведомо неполной и (или) недостоверной.

Физиологическая потребность в пищевых продуктах – научно обоснованные нормы потребления пищевых продуктов, при потреблении которых полностью удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах.

Нормы обеспечения питанием детей в организованных коллективах – количество пищевой продукции, предусмотренное для выдачи по типовому и примерному меню в среднем в день по приемам пищи на одного обучающегося, при потреблении которых полностью удовлетворяются его физиологические потребности в необходимых основных пищевых веществах. Устанавливаются нормативными правовыми актами федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.