

В общеобразовательных организациях проводят текущую и профилактическую дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию.

Профилактическую и текущую дезинфекцию проводит персонал организации, прошедший соответствующий инструктаж. Используются дезинфицирующие средства IV класса опасности в соответствии с инструкциями по их применению.

Дезинсекцию, дератизацию проводят в санитарные и выходные дни в отсутствие обучающихся и работников общеобразовательной организации.

До начала эксплуатации в обработанных помещениях проводят проветривание и влажную уборку.

По эпидемиологическим показателям проводят заключительную дезинфекцию по профилактике конкретных инфекционных заболеваний.

Заключительную дезинфекцию, профилактическую, очаговую дезинсекцию и дератизацию проводят сотрудники организаций, осуществляющих дезинфекционную деятельность в соответствии с требованиями СанПиН 3.3686-21.

Раздел 4. Управление реализацией питания школьников в Краснодарском крае

4.1. Управление организацией питания на региональном и муниципальном уровнях

Организация питания в общеобразовательных организациях осуществляется в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации и включает комплекс мероприятий по непосредственному планированию питания, приготовлению и выдаче пищи, текущему содержанию материально-технической базы, соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, организации производственного контроля, ежедневному контролю за качеством пищи и весом порций, витаминизации блюд, по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, взаимодействию с соответствующими органами власти, обучающимися и их полномочными представителями, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

На региональном уровне формируется рейтинг муниципальных образований на основе показателей мониторинга информации, представленной муниципальными образованиями, с учетом размещенной информации на сайтах общеобразовательных организаций Краснодарского края:

- наличие раздела на сайте;
- наличие примерного меню, утвержденного в установленном порядке;
- содержание основных пищевых веществ;
- фактическая масса блюд;
- суммарный объем блюд;
- наличие ежедневного меню;
- охват горячим питанием;
- паспортизация школьных пищеблоков;
- трудоустройство выпускников профильных организаций в столовых общеобразовательных организаций.

Применение индикаторов эффективности организации питания позволяет провести ранжирование образовательных учреждений и оценить качество питания.

Ранжирование общеобразовательных организаций по формальным показателям эффективности проводится с учетом общего количества баллов по следующим критериям:

выполнение установленных требований в соответствии с принятыми законодательными и нормативными документами к обеспечению сбалансированного питания обучающихся;

выполнение требований к условиям обеспечения питанием обучающихся общеобразовательных организаций и предприятий, предоставляющих услуги питания;

выполнение требований, направленных на дополнительные меры по формированию культуры питания, организацию контроля качества питания,

информационное обеспечение системы школьного питания. На основе фактического состояния организации питания и рейтинга образовательных организаций в регионе принимаются управленческие решения по совершенствованию системы организации питания обучающихся:

выявление слабых сторон в организации питания образовательных учреждений;

анализ причин существующих несоответствий в организации питания обучающихся на уровне муниципальных образований и образовательных учреждений;

планирование мер по устранению причин существующих несоответствий в организации питания.

На уровне муниципального образования осуществляется контроль за выполнением требований законодательства Российской Федерации, распоряжений главы муниципалитета, исполнения показателей, предписанных к выполнению на уровне муниципальных образований. Состав показателей для оценки муниципальных образований утвержден в структуре регионального стандарта. Данные показатели приведены в таблице 10.

Индикаторы эффективности организации питания и оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций Краснодарского края

Таблица 10

№ п/п	Критерии оценки результатов организации питания обучающихся	Содержание критерия	Информационная база
1.	Наличие на сайте школы раздела «Организация питания в ОО»	Информационное обеспечение организации питания обучающихся и их родителей, всех заинтересованных сторон СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 п. 2.7	Официальные сайты ОО, цифровая платформа ФЦМПО
2.	Наличие на сайте школы примерного меню для всех категорий обучающихся	Постановление Правительства №1802, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.3	Официальные сайты ОО
3.	Наличие данных о согласовании/утверждении примерного меню в установленном порядке	Постановление Правительства №1802, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.3, МР 2.4.0179-20 п. 2.7	Официальные сайты ОО
4.	Наличие информации по калорийности блюд и по приемам пищи	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Официальные сайты ОО, цифровая платформа ФЦМПО
5.	Наличие информации о содержании основных пищевых веществ, макро и микронутриентов (витаминов и минеральных веществ)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение № 8) МР 2.3.6.0233-21 п.11.2)	Официальные сайты ОО, цифровая платформа ФЦМПО

6.	Наличие на сайте школы ежедневных меню для всех категорий обучающихся	МР 2.4.0179-20 п. 2.7	Официальные сайты ОО, цифровая платформа ФЦМПО
7.	Соответствие фактической массы блюд установленным нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 9	Официальные сайты ОО, цифровая платформа ФЦМПО
8.	Соответствие фактического суммарного объема блюд по приемам пищи установленным нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 9	Официальные сайты ОО, цифровая платформа ФЦМПО
9.	Наличие комиссии по контролю качества питания с участием родителей	положение и приказ о создании комиссии по контролю качества питания с участием родителей	Официальные сайты ОО
10.	Наличие специальных видов меню: антиаллергенного, диетического (лечебного) меню	разработаны меню для всех категорий обучающихся	Региональный стандарт обеспечения питанием обучающихся образовательных организаций Краснодарского края
11.	Уровень оснащения технологическим оборудованием школьных пищеблоков и столовых с учетом источников финансирования, (% нового оборудования)	паспорт пищеблока; улучшение оснащения пищеблока за счет внебюджетных средств; обеспеченность посадочными местами, мебелью и оборудованием	Паспорт пищеблока

4.2. Управление организацией питания на уровне общеобразовательной организации

Организация питания в общеобразовательных организациях осуществляется в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации и включает комплекс мероприятий по непосредственному планированию питания, приготовлению пищи, текущему состоянию материально-технической базы, соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, организации производственного контроля, ежедневному контролю за качеством приготавливаемых блюд, витаминизации, по формированию навыков и культуры здорового питания, взаимодействию с соответствующими органами власти, обучающимися и их полномочными представителями, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

Руководитель общеобразовательной организации является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией горячего питания обучающихся, обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся.

Администрацией образовательной организации, ее учредителем, надзорными и уполномоченными органами осуществляется контроль работы школьных столовых.

Для осуществления ежедневного контроля качества готовой продукции создается бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: заведующий производством (работник столовой), медработник и представитель администрации школы. Основной целью бракеражной комиссии является обеспечение контроля за качеством питания в общеобразовательной организации.

Контроль за работой школьной столовой должен осуществляться при взаимодействии с родителями (законными представителями) обучающихся.

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю организации питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, осуществляется в соответствии с МР 2.4.0180-20.

Результаты проверок должны отражаться в контрольных журналах, актах, чек-листах. При организации родительского контроля рекомендуется использовать современные информационные технологии (публикация результатов контроля в сети Интернет, возможность направлять информацию о результатах контроля с помощью интернет-сайтов, мобильных приложений).

В таблице 11 представлен перечень нормативных документов по организации питания обучающихся в образовательном учреждении.

Перечень нормативных документов, которые разрабатываются
в образовательной организации

Таблица 11

№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
1.	Положение об организации горячего питания	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
2.	Положение о школьной столовой	один раз в три года, ежегодная актуализация	заведующий производством
3.	Положение об организации питьевого режима	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
4.	Положение о бракеражной комиссии	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
5.	Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
6.	Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
7.	Положение, регламентирующее порядок доступа родителей (законных представителей) в помещения для приема пищи	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
8.	Программа по совершенствованию организации горячего питания	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, заведующий

			производством
9.	Технологический паспорт пищеблока	один раз в три года, ежегодная актуализация	заведующий производством
10.	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	один раз в три года, ежегодная актуализация	заведующий производством
11.	Меню, дифференцированное по возрастам	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, заведующий производством
12.	Ежедневное меню	ежедневно	ответственный за питание, заведующий производством
13.	Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся (актуальный на данный период)	краткосрочные, среднесрочные, долгосрочные	руководитель ОО
14.	Приказ об организации питания в ОО с указанием ответственного лица	ежегодно	руководитель ОО
15.	Приказ об организации питания обучающихся на текущий год	ежегодно	руководитель ОО
16.	Приказ о создании бракеражной комиссии	ежегодно	руководитель ОО
17.	Приказ об организации питьевого режима	ежегодно	руководитель ОО
18.	Приказ об утверждении графика приема пищи	ежегодно	руководитель ОО
19.	Приказ по организации бесплатного горячего питания (списки детей, подтверждающие документы)	ежегодно	руководитель ОО
20.	Приказ об утверждении состава общественной комиссии по контролю за качеством питания с участием родителей (законных представителей)	ежегодно	руководитель ОО
21.	Приказ о размещении на сайте образовательной организации необходимых материалов по организации питания	обновляется в установленном порядке	руководитель образовательной организации, ответственный за питание
22.	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой	ежегодно	руководитель ОО, ответственный за питание
23.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	ежегодно	заведующий производством, ответственный за питание
24.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	ежегодно	заведующий производством, ответственный за питание
25.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	ежегодно	руководитель ОО, заведующий производством

26.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	ежегодно	руководитель ОО, заведующий производством
-----	--	----------	---

Документы, подтверждающие выполнение требований
к организации питания

Таблица 12

№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализации	Ответственный за разработку и выполнение
1.	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и др.	постоянно	ответственный за питание
2.	Гигиенический журнал (сотрудники)	постоянно	заведующий производством
3.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	постоянно	заведующий производством
4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	постоянно	заведующий производством
5.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	постоянно	заведующий производством
6.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	постоянно	заведующий производством
7.	Ведомость контроля за рационом питания	периодически	ответственный за питание
8.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	ежегодно	ответственный за питание
9.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на выполнение поверки весо-измерительного оборудования	ежегодно	ответственный за питание
10.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	ежегодно	ответственный за питание
11.	Договор на вывоз пищевых отходов из пищеблока	ежегодно	ответственный за питание

4.3. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию и прошедшие обязательные предварительные (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 21 марта 2014 г. № 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям").

Персонал, обеспечивающий питание обучающихся в общеобразовательной организации, проходит аттестацию на знание санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года.

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания должны проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) на бумажном и (или) электронном носителях.

Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ (пункт 7 статьи 11 ТР ТС 021/2011).

4.4. Требования к уровню квалификации кадров

Заведующий производством или шеф-повар столовой общеобразовательной организации должен иметь высшее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 3 лет или среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 5 лет. Документальное подтверждение: диплом государственного образца, диплом о профессиональной переподготовке, диплом о среднем профессиональном образовании (базовый уровень) или диплом о среднем профессиональном образовании (повышенный уровень).

Повар (2 – 6 разряда) должен иметь среднее профессиональное образование. Документальное подтверждение: диплом о среднем

профессиональном образовании (базовый уровень) или диплом о среднем профессиональном образовании (повышенный уровень).

Буфетчик (3 – 5 разряда) должен иметь среднее профессиональное образование. Документальное подтверждение: диплом о среднем профессиональном образовании (базовый уровень) или диплом о среднем профессиональном образовании (повышенный уровень), свидетельство о профессии рабочего, должности служащего (курс – 320 академических часов, курс буфетчик).

Вспомогательный персонал столовых образовательных организаций (кладовщик, кухонный рабочий, мойщик посуды, приемщик товаров) должен иметь среднее профессиональное образование и профессиональную подготовку по рабочей профессии. Документальное подтверждение: диплом о профессиональной переподготовке, диплом о среднем профессиональном образовании (базовый уровень) или диплом о среднем профессиональном образовании (повышенный уровень), удостоверение или свидетельство о повышении квалификации.

Переподготовка, дополнительная подготовка и повышение квалификации специалистов, ответственных за организацию питания в общеобразовательных организациях и реализацию программ его совершенствования, осуществляется не реже 1 раза в 3 года.

Документальное подтверждение: удостоверение о повышении квалификации.

Общие требования к основному производственному персоналу предприятий по обеспечению питанием в общеобразовательных организациях включают:

знание основ технологии и организации производства продукции, требований к детскому и функциональному питанию, основ рационального питания;

знание основных критериев безопасности и качества продукции, используемой для питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных организаций;

методы выявления и предотвращения использования сырья и пищевых продуктов, которые не соответствуют заявленному наименованию, содержат потенциально опасные для здоровья обучающихся и воспитанников общеобразовательных организаций вещества химического и биологического происхождения в количествах, превышающих допустимые уровни;

периодическое повышение квалификации по санитарно-гигиенической подготовке в соответствии с требованиями нормативно-правовой документации, регламентирующей деятельность предприятий массового производства продуктов питания для общеобразовательных организаций;

периодическое подтверждение квалификации специалиста в области детского, диетического и здорового питания с получением соответствующего сертификата.

При переоснащении столовых общеобразовательных организаций современным технологическим оборудованием их персонал должен проходить обучение работе на новом оборудовании в рамках повышения и подтверждения квалификации специалиста в области детского, диетического и функционального питания с получением соответствующего сертификата.

4.5. Финансовая модель организации питания

В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" расходы на организацию питания обучающихся возлагаются на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

Обеспечение питанием обучающихся в государственных общеобразовательных организациях Краснодарского края осуществляется в случаях и в порядке, установленных нормативными правовыми актами Краснодарского края.

Обеспечение питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Краснодарского края осуществляется органами местного самоуправления.

Обеспечение питанием обозначены статьями 37 и 79 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", а также статьей 23 Закона Краснодарского края от 16 июля 2013 г. № 2770-КЗ "Об образовании в Краснодарском крае".

На реализацию отдельных полномочий органов местного самоуправления по организации и обеспечению питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях могут предоставляться субсидии из краевого бюджета местным бюджетам, в том числе за счет средств федерального бюджета, предоставляемых на соответствующие цели.

В соответствии со статьей 19 Федерального закона от 6 октября 2003 г. № 131-ФЗ "Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации" органы местного самоуправления могут наделяться отдельными государственными полномочиями Краснодарского края в соответствии с принятыми законами Краснодарского края. Финансовое обеспечение отдельных государственных полномочий, переданных органам местного самоуправления, осуществляется только за счет предоставляемых местным бюджетам субвенций из краевого бюджета.

Органы местного самоуправления имеют право дополнительно использовать собственные материальные ресурсы и финансовые средства для осуществления переданных им отдельных государственных полномочий в случаях и порядке, предусмотренных уставом муниципального образования.

В соответствии с частью 5 статьи 20 Федерального закона от 6 октября 2003 г. № 131-ФЗ "Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации" органы местного самоуправления вправе устанавливать за счет средств бюджета муниципального образования (за исключением финансовых средств, передаваемых местному бюджету