УТВЕРЖДЁН
постановлением Главы АМС
Ирафского района
от 02.09. 2020 г. № 400

МУНИЦИПАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов муниципальных образовательных учреждений в Ирафском районе

I. Общие положения

1.1. Муниципальный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов муниципальных образовательных учреждений в Ирафском районе (далее по тексту – Стандарт) определяет единый порядок организации горячего питания обучающихся 1-4 классов муниципальных образовательных учреждениях является основным документом, регламентирующим современную систему организации горячего питания в образовательных учреждениях.

1.2. Основная цель Стандарта – сохранение и укрепление здоровья обучающихся посредством организации правильного горячего питания.

1.3. Основные задачи Стандарта:

обеспечение безопасности, качества и доступности горячего питания для обучающихся 1-4 классов;

установление унифицированных требований к организации питания обучающихся 1-4 классов муниципальных образовательных учреждений.

1.4. Стандарт представляет собой совокупность требований к :

безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации;

технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания в образовательных учреждениях;

экономическим условиям организации питания в образовательных учреждениях;

результатам применения данного Стандарта в образовательных учреждениях.

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

II. Требования к составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в образовательном учреждении

2.1. Требования к безопасности и качеству питания

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

2.2. Требования к безопасности используемой посуды

Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СанПиН 2.3.6.1079-01, утвержденным Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 года(далее – СанПиН 2.3.6.1079-01), Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образованияСанПиН 2.4.5.2409-08, утверждённым постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08), 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 продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

Требования к мытью и хранению столовой посуды и приборов изложены в СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

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

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания, представлен в СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков для обучающихся образовательных 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.

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

Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню установлены для образовательных организаций СанПиН 2.4.5.2409-08.

Состав и структура рационов питания в образовательном учреждении определяются единым меню, разработанным на основании санитарно-эпидемиологических требований учредителем образовательного учреждения и согласованным с территориальным органом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Единое меню используется образовательным учреждением при составлении примерного меню.

Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности изложены в СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.6. Требования к организации питьевого режима

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

2.7. Требования к организации основного и дополнительного питания

Организация основного и дополнительного питания в образовательных организациях осуществляется с соблюдением требований СанПиН 2.4.5.2409-08.

При организации питания применяются Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений МР 2.4.0179-20, утверждённые Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020года.

III.Требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для образовательных учреждений

3.1. 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 организаций в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно положениям законодательства в сфере защиты прав потребителей, в частности, Федерального закона от 2 января 2000 года№ 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 процентовот установленного.

При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в образовательных учреждениях в соответствии с законодательством о размещении заказов для муниципальных нужд устанавливаются требования, которые должны включать обязательные требования к безопасности, пищевой ценности, срокам годности и качеству сырья и готовых продуктов питания, а также дополнительные требования к безопасности тары и упаковки.

При упаковке продуктов детского питания используются материалы, соответствующие требованиям раздела 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю),

утвержденных решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

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

3.2. 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 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 образовательных организаций;

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.

Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудуют в соответствии с СП 2.3.6.1079-01.

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

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

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации 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, в порядке, определяемом в муниципальном контракте (договоре).

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

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

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 в соответствии с формой, приведенной в СанПиН 2.4.5.2409-08.

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.

3.4. Требования к оснащенности технологическим оборудованием и инвентарем, требования к оборудованию, инвентарю

Оборудование должно соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08 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 продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю),

утвержденных решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений изложен в СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

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

Санитарно-бытовое обеспечение работников организаций общественного питания осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами 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.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный осмотр (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 года № 302н.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок (приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 марта 2014 года № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»).

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

IV. Экономические и правовые аспекты организации питания в образовательных организациях

4.1. Требования к нормативам, способам и формам финансирования питания обучающихся и воспитанников за счет родительских средств, а

также за счёт средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников

Финансирование питания обучающихся (воспитанников) в образовательных организациях может осуществляться за счет средств бюджетов различных уровней и родительских средств.

Органами местного самоуправления устанавливаются категории обучающихся (воспитанников), на питание которых предоставляются субсидии из средств соответствующих бюджетов на финансирование отдельных видов расходов по организации питания.

Софинансирование расходов на организацию льготного питания в образовательных учреждениях может осуществляться из внебюджетных источников, в том числе некоммерческими специализированными фондами оказания содействия здоровому питанию населения.

4.2. К критериям, согласно которым рекомендуется строить систему выбора организатора (поставщика) питания в образовательном учреждении до оформления контракта (договора), относятся:

качество продукции (способность поставщика обеспечить товары и услуги в соответствии со спецификациями);

надежность поставщика (честность, отзывчивость, обязательность, заинтересованность в ведении бизнеса, финансовая стабильность, репутация в своей сфере, соблюдение ранее установленных объемов поставки и сроков поставки и т.д.);

цена (в цене должны учитываться все затраты на закупку конкретного материального ресурса, то есть транспортировку, административные расходы, риск изменения курсов валют, таможенные пошлины и т.д.);

качество обслуживания (оценка по данному критерию требует сбора информации у достаточно широкого круга лиц из сторонних источников. Необходимо учитывать мнения о качестве технической помощи поставщика, скорости его реакции на изменяющиеся требования и условия поставок, квалификации обслуживающего персонала и т.д.);

условия платежа и возможность внеплановых поставок (поставщики, гарантирующие возможность получения внеплановых поставок, позволяют избежать многих проблем снабжения).

V.Требования к результатам применения Стандарта в образовательных учреждениях

5.1. Требования к организации и содержанию контроля за реализацией Стандарта

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

Руководитель образовательного учреждения является лицом, ответственным за организацию и качество питания, а также за полноту охвата обучающихся питанием.

Общественный (родительский) контроль закачеством организации питания обучающихся организуется в образовательном учреждении в соответствии с методическими рекомендациями МР2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утверждёнными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 года.

Качество организации питания обучающихся, результаты общественного (родительского) контроля учитываются учредителем образовательного учреждения при оценке деятельности руководителя образовательного учреждения, в том числе при принятии кадровых решений.

5.2. Примерные критерии для оценки качества организации питания в образовательном учреждении

Оценка качества организации питания в образовательном учреждении может осуществляться по следующим критериям:

Органолептическая оценка готовых блюд – определение качества продукции при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние);

условия приготовления готовых блюд – соответствие условий для приготовления пищи установленным требованиям (чистота, порядок, уровень оснащённости и т.д.);

условия хранения пищевых продуктов – соответствие условий для хранения пищевых продуктов установленным требованиям (чистота, порядок, уровень оснащённости, температурный режим, учёти т.д.);

условия для приёма пищи – соответствие условий для приёма пищи обучающимися установленным требованиям (чистота, порядок, уровень оснащённости, температурный режим, уровень освещённости и т.д.);

меню образовательного учреждения – соответствие меню образовательного учреждения единому меню, включение в него дополнительных кулинарных изделий, выполнение требования о ежедневном размещении в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения дневного меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;

качество обслуживания обучающихся – отсутствие очередей, удобный режим работы столовой, вежливость и доброжелательность персонала столовой, его готовность оперативно и бесконфликтно решать возникающие проблемы;

полнота охвата обучающихся питанием, в том числе бесплатным;

отсутствие жалоб обучающихся, их родителей (законных представителей) на качество организации питания;

отсутствие предписаний и замечаний уполномоченных органов контроля (надзора) на качество организации питания.

5.3. Требования к охвату питанием

В образовательном учреждении должны быть созданы условия для организации питания 100 процентов нуждающихся в нем обучающихся, воспитанников в соответствии с настоящим Стандартом.