



**Департамент образования, культуры и спорта
Ненецкого автономного округа**

РАСПОРЯЖЕНИЕ

от 08 июля 2020 г. № 586-р
г. Нарьян-Мар

**Об утверждении методических рекомендаций
по применению единого стандарта
организации питания обучающихся
в образовательных организациях
Ненецкого автономного округа**

В целях повышения качества оказания и доступности услуг по обеспечению питанием обучающихся (воспитанников) образовательных организаций Ненецкого автономного округа:

1. Утвердить методические рекомендации по применению единого стандарта организации питания обучающихся в образовательных организациях Ненецкого автономного округа согласно Приложению.
2. Контроль за исполнением настоящего распоряжения оставляю за собой.
3. Настоящее распоряжение вступает в силу со дня его подписания.

Исполняющий обязанности
руководителя Департамента
образования, культуры и спорта
Ненецкого автономного округа



Л.А. Храпова

Приложение 1
к распоряжению Департамента
образования, культуры и спорта
Ненецкого автономного округа
от 08.04. 2020 № 586 - р
«Об утверждении методических
рекомендаций по применению
единого стандарта организации
питания обучающихся
в образовательных организациях
Ненецкого автономного округа»

**Методические рекомендации
по применению единого стандарта
организации питания обучающихся
в образовательных организациях
Ненецкого автономного округа**

**Раздел I
Общие положения**

Единый стандарт питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций (далее – Стандарт) разработан с целью реализации единой государственной политики при организации питания на территории Ненецкого автономного округа.

Основной целью Стандарта является сохранение и укрепление здоровья обучающихся, воспитанников путем совершенствования организации питания в образовательных организациях.

Задачи Стандарта – обеспечение безопасности, качества и доступности питания, установление единых (унифицированных) требований к организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных организациях Ненецкого автономного округа.

Стандарт представляет собой совокупность требований к:

- 1) проведению процедур на определение поставщика продуктов питания и оказания услуг по организации питания в образовательных организациях;
- 2) форме организации питания в образовательных организациях;
- 3) безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания и условиям приема пищи в образовательной организации;
- 4) требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов;
- 5) технологическому процессу приготовления блюд и оснащенности технологическим оборудованием пищеблоков;

6) производственному контролю на пищеблоке образовательных организаций;

7) кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала;

8) способам и формам финансирования питания обучающихся и воспитанников за счет родительских средств, а также из средств регионального бюджета;

9) ведению претензионной работы заказчиком в рамках государственного контракта;

10) к контролю за реализацией Стандарта.

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.

Раздел II

Проведение процедур на определение поставщика продуктов питания и оказание услуги по организации питания в образовательных организациях

Предпочтительным способом осуществления закупки продуктов питания и определения исполнителя на оказание услуги по организации питания в образовательных организациях является конкурс с ограниченным участием в электронном виде.

Данная процедура предусматривает возможность определить необходимую квалификацию поставщика путем установления к нему дополнительных требований в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 04.02.2015 № 99 «Об установлении дополнительных требований к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг, случаев отнесения товаров, работ, услуг к товарам, работам, услугам, которые по причине их технической и (или) технологической сложности, инновационного, высокотехнологичного или специализированного характера способны поставить, выполнить, оказать только поставщики (подрядчики, исполнители), имеющие необходимый уровень квалификации, а также документов, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям».

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 данной компанией, финансовая

стабильность, репутация в своей сфере, 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 из различных подразделений компании и сторонних источников. Необходимо соблюдать мнения о качестве технической помощи, отношении поставщика к скорости реакции на изменяющиеся требования и условия поставок, к просьбам о технической помощи, квалификации обслуживающего персонала и т.д.).

5. Условия платежа и возможность внеплановых поставок (поставщики, предлагающие выгодные условия платежа (например, с возможностью получения отсрочки, кредита) и гарантирующие возможность получения внеплановых поставок, позволяют избежать многих проблем снабжения).

В системе установленных критериев может соответствовать несколько поставщиков. В этом случае необходимо их ранжировать, опираясь на влияние непосредственных контактов с представителями поставщиков.

Раздел III

Форма организации питания в образовательных организациях

В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

В Ненецком автономном округе организация питания осуществляется столовыми образовательных учреждений, работающих на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

Ответственность при организации питания возлагается на руководителя образовательной организации за выполнение всего комплекса мероприятий, в том числе за организацию контроля выполнения исполнителем государственного контракта договорных обязательств, а также за организацию приема пищи обучающимися, ежедневный контроль качества пищи, выход порций и т.д.

Управление организацией питания в образовательной организации осуществляет руководитель в объеме, соответствующем его ответственности в зависимости от формы организации питания. Для непосредственного управления и контроля за организацией питания руководитель учреждения может назначать ответственных должностных лиц из числа преподавательского и административно-управленческого персонала.

При передаче функций по организации питания сторонней организации питание обучающихся в образовательных учреждениях обеспечивают

организации общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации, имеющие опыт организации питания в учреждениях социальной сферы и обладающие необходимой материально-технической базой, имеющие в штате высококвалифицированных специалистов индустрии общественного питания (технологи, бухгалтеры-калькуляторы, шеф-повара, повара).

Раздел IV

Требования к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания и условиям приема пищи в образовательной организации

Сырье и готовые продукты питания, используемые в производстве продуктов детского питания, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам.

Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, предлагаемых к поставке, должны соответствовать действующим национальным стандартам на пищевые продукты, поставляемые для организации питания в образовательных учреждениях.

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.

Рекомендуемый остаточный срок годности скоропортящихся продуктов на момент поставки – не менее 80 % от установленного, иные продукты питания целесообразно принимать с достаточным сроком годности для исполнения условий государственного контракта.

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

Перечень рекомендуемых среднесуточных норм питания в дошкольных организациях отражен в СанПиН 2.4.1.3049-13, перечень рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе, используемых для приготовления блюд и напитков, для детей и подростков оздоровительных учреждений – в СанПиН 2.4.4.2599-10.

Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Для перерасчета применяются нормы замен одних продуктов другими, установленные соответствующими санитарными нормами и правилами, официально изданными сборниками рецептур блюд, нормами отходов при первичной обработке или подтверждаемые расчетами пищевой ценности и стоимости применяемых продуктов в сравнении с заменяемыми продуктами.

Кроме того, рекомендовано наличие альтернативного меню для детей с хроническими заболеваниями, связанными с пищеварительной системой, сахарным диабетом и имеющим склонность к пищевой аллергии.

В общеобразовательных организациях с постоянным пребыванием в образовательном учреждении более 4-х часов, помимо организации основного питания (завтраки, обеды, полдники), может быть организовано дополнительное питание, то есть реализация достаточного ассортимента пищевых продуктов в свободной розничной продаже.

Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательной организации перед началом учебного года и согласовывается с территориальным органом исполнительной власти уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях и организациях среднего профессионального образования установлен СанПиН 2.4.5.2409-08.

При наличии в достаточном количестве соответствующего торгового оборудования (мармитов, охлаждаемых прилавков и др.) в ассортимент продукции, реализуемой в буфетах образовательных учреждений, можно включать блюда и кулинарные изделия собственного изготовления, избегая при этом повторов одноименных (или приготовленных из одних и тех же полуфабрикатов) блюд и изделий в смежные дни.

Реализация готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (СанПиН 2.3.6.1079-01) и санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (СанПиН 2.3.6.2203-07).

Пищевые продукты для дополнительного питания детей и подростков в образовательных организациях реализуются с отдельных прилавков, буфетных стоек и т.д.

Прилавки, буфетные стойки и иные торговые точки для реализации буфетной продукции могут располагаться в обеденных залах образовательных учреждений или в отдельных, специально выделенных помещениях, последние обязательно оборудуются умывальниками и электрополотенцами в соответствии с требованиями санитарных правил.

Места реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков должны быть оборудованы специальной мебелью

для приема пищи – обеденными столами, барными стойками, специальными столиками для приема пищи стоя и т.д.

В обеденных залах с целью улучшения комфортности целесообразно выделение зон для детей разных возрастных групп, сотрудников образовательной организации.

Вся реализуемая продукция промышленного производства обязательно должна иметь потребительскую упаковку с этикетной надписью (маркировкой) в соответствии с требованиями действующего законодательства.

В образовательных организациях допускается торговля пищевых продуктов с использованием торговых автоматов.

Места установки торговых автоматов, порядок их обслуживания и обеспечения товарно-сопроводительной документацией в каждом образовательном учреждении подлежат согласованию с территориальными органами Роспотребнадзора.

Столовые образовательных учреждений должны быть обеспечены достаточным количеством столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также шкафами для их хранения около раздаточной линии.

При организации питания используется качественная столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная) единого образца, имеющая эстетически привлекательный внешний вид.

Не допускается использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовые приборы из алюминия, разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры, разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

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

Раздел V

Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья должен осуществляться при наличии документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов (например, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии и свидетельства государственной регистрации).

Приемка 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 государственном контракте.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями 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.

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.

Раздел VI

Требования к технологическому процессу приготовления блюд и оснащенности технологическим оборудованием пищеблоков

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 «Требования к материалам и изделиям, изготовленным из полимерных и других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и средами» Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299.

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

При переоснащении пищеблоков в ходе укрепления материально-технической базы учреждения предпочтение необходимо отдавать современному профессиональному высокотехнологичному энергосберегающему оборудованию.

Технологический процесс приготовления пищи предполагает строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил. Санитарные требования должны выполняться на всех этапах технологического процесса: при приеме сырья и организации его хранения, при изготовлении блюд и кулинарной продукции.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

Раздел VII

Производственный контроль на пищеблоке образовательных организаций

Организация питания в образовательных организациях должна соответствовать требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08.

Типовой комплект документов пищеблока должен содержать:

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал здоровья сотрудников пищеблока.
3. Журнал производственного контроля.
4. Перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты.
5. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания.
6. Журнал проведения витаминизации третьих блюд.
7. Медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медосмотра, наличии прививок.
8. Журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкции по технике безопасности по всем видам работ.
9. Ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока.
10. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Руководителям образовательных организаций необходимо обеспечить организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования согласно СанПиН 1.1.1058-01.

Рекомендуемый порядок и объем лабораторных и инструментальных исследований, проводимых в рамках производственного контроля, изложен в СанПиН 2.4.5.2409-08.

С целью реализации обязательных санитарно-гигиенических и санитарно-технических требований к организации питания необходимо создавать условия для применения организаторами питания систем обеспечения качества и безопасности питания согласно национальным стандартам в сфере управления качеством на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

Раздел VIII

Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала

Все сотрудники столовой обеспечиваются форменной одеждой, что позволяет обеспечить повышение организованности, ответственности сотрудников, престижности профессии, фирменного имиджа.

Форменная одежда должна подходить по размеру, содержаться в чистоте и должна быть аккуратно выглажена, постоянно носиться в рабочее время. Обязательно ношение бейджа с указанием имени и должности.

Форменная одежда выдается в количестве не менее двух комплектов на каждого сотрудника.

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

В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СанПиНом 2.4.5.2409-08.

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

Каждый работник должен иметь медицинскую книжку установленного образца.

Допуск персонала к работе производится в соответствии с СанПиНом 2.4.5.2409-08.

Штатное расписание столовой формируется исходя из следующих факторов:

- 1) количество питающихся обучающихся;
- 2) количество линий раздачи;
- 3) наличие буфета;
- 4) режим работы столовой;
- 5) применение продукции высокой степени готовности.

При наличии в столовой 2-х и более линий раздачи в штатное расписание вводится дополнительная ставка оператора.

Раздел IX

Требования к нормативам, способам и формам финансирования питания обучающихся и воспитанников за счет родительских средств, а также из средств бюджета округа

Финансирование питания обучающихся (воспитанников) в образовательных учреждениях может осуществляться за счет средств бюджета округа и родительских средств.

Постановлением Администрации Ненецкого автономного округа от 21.12.2016 № 401-п «О питании обучающихся в государственных организациях Ненецкого автономного округа, осуществляющих образовательную деятельность» (далее – Постановление 401-п) утвержден порядок предоставления субсидии на иные цели, не связанные с финансовым обеспечением выполнения государственными организациями Ненецкого автономного округа, осуществляющими образовательную деятельность, государственного задания, в связи организацией и обеспечением ими питания обучающихся.

Вышеуказанным постановлением установлены категории обучающихся имеющих право на обеспечение бесплатного питания (за счет окружного бюджета). Иные обучающиеся, зачисленные в образовательные организации и заключившие договор возмездного оказания услуг по предоставлению питания, или их родители (законные представители) имеют право на частичное освобождение от внесения платы за питание.

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

В целях исключения рисков при использовании наличных денег, возможности затрат ребенка и его рациона, повышения систематизации работы, а также увеличение скорости обслуживания и соблюдения санитарно-гигиенических норм рекомендован переход на безналичные расчеты.

Стоимость питания для обучающихся различных категорий представлена в Постановлении 401-п.

Раздел X

Ведение претензионной работы заказчиком в рамках государственного контракта

Претензионная работа – является самостоятельным этапом правовой работы заказчика (поставка продуктов питания, услуга по организации питания), состоящей из упорядоченной последовательности действий, важнейшим из которых является сбор материалов, подтверждающих наличие факта претензии к поставщику продукции или услуги.

При организации поставок продуктов питания, рационов и оказании услуг по организации питания для обучающихся ведение претензионной работы является обязательным условием контрактной документации.

При приемке сырья и продукции должен осуществляться входной контроль показателей их качества и безопасности.

Для участия в приемке продукции заказчиком приказом руководителя образовательной организации назначаются лица, компетентные (по роду работы, образованию, опыту трудовой деятельности) в вопросах определения качества и комплектности подлежащей приемке продукции. Назначение ответственных лиц должно быть сделано с учетом графика работы и поставки, предусматривать замещение на период отпуска или болезни ответственных лиц.

Критерии контроля:

соответствие поставки заказанной номенклатуре, количеству, фасовке, в тех случаях, когда номенклатура предусматривает указание марки, сорта и т.п. дополнительные данные;

соответствие графику поставки по времени;

сопроводительная документация: бухгалтерская товаросопроводительная (накладная, счет-фактура и другие документы, предусмотренные контрактом), документы о происхождении продукта (декларации соответствия, сертификаты, удостоверения качества, ветеринарные справки и прочее);

сохранность груза, целостность тары и упаковки (визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции);

контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и в товарно-сопроводительной документации;

контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;

контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов.

При обнаружении несоответствия качества (или комплектности) поступившей продукции требованиям стандартов, ТУ и другим условиям контракта, представитель заказчика имеет право приостановить дальнейшую приемку и обязан составить претензионный акт приемки продукции с требованием к поставщику заменить и/или допоставить доброкачественную продукцию, в котором указывает количество осмотренной продукции и характер выявленных при приемке дефектов.

Акт подписывается представителем заказчика и экспедитором поставщика. Экспедитор не имеет права отказаться от подписания акта и вправе указать в нем свои возражения и все обстоятельства, которые он считает необходимым.

Поставщик обязан произвести замену и/или допоставку продукции в течение времени, указанного в контракте. В том случае, если контракт не содержит конкретного указания времени замены, замена должна быть произведена в срок, достаточный для организации питания в тот прием пищи, для которого предназначены доставляемые продукты в соответствии с распорядком пищеблока заказчика.

При поставке продукции ненадлежащего качества, груз возвращается обратно поставщику в полном объеме.

Раздел XI

Применение единого стандарта по организации питания обучающихся в образовательных организациях Ненецкого автономного округа

Методические рекомендации распространяются на образовательные организации Ненецкого автономного округа к применению с 1 сентября 2020 года.

Раздел XII

Контроль за реализацией Стандарта

Контроль за выполнением Стандарта осуществляет Департамент образования, культуры и спорта Ненецкого автономного округа.

Общественный контроль за выполнением Стандарта в образовательных организациях осуществляется органами самоуправления образовательного учреждения и родительской общественности.
