



**АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГОРОД САРАТОВ»**

КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

П Р И К А З

16.08.2019 № 526

**Об утверждении методических
рекомендаций по организации
питания обучающихся муниципальных
образовательных учреждений**

В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в целях обеспечения безопасности, качества и доступности питания, установления унифицированных требований к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях муниципального образования «Город Саратов»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить методические рекомендации по организации питания обучающихся муниципальных образовательных учреждений (далее – Методические рекомендации) (приложение).
2. Рекомендовать главам администраций районов муниципального образования «Город Саратов»:
 - 2.1. Создать коллегиальные общественные органы по определению организаторов (поставщиков) питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях, расположенных на территории районов муниципального образования «Город Саратов». В работе коллегиального общественного органа использовать оценочный лист, оформленный согласно приложению к Методическим рекомендациям.
 - 2.2. Обеспечить исполнение Методических рекомендаций руководителями муниципальных образовательных учреждений,

расположенных на территории районов муниципального образования «Город Саратов».

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. председателя комитета



И.А. Чинаева

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.

Приложение
к методическим рекомендациям по
организации питания обучающихся
и муниципальных образовательных
учреждений

**Оценочный лист (рекомендуемый)
организатора (поставщика) питания в муниципальном общеобразовательном
учреждении при оформлении договора**

Организатора (поставщика) питания _____
Фамилия, имя, отчество члена комиссии _____

Критерии	Показатели	Баллы			
		0	1	2	3
Качество продукции	Разнообразие рациона питания и его сбалансированность (максимальное количество)				
	Способы обеспечения высоких вкусовых качеств и сохранение исходной пищевой ценности продуктов питания в процессе технологической и кулинарной обработки				
	Знание оптимального режима питания для учреждения с численностью _____ человек				
	Гарантии (чем? как?) соответствия сырья и продуктов, используемых в питании, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, утвержденным Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299				
Качество обслуживания, цена	<i>Оценка по данному критерию требует сбора информации у достаточно широкого круга лиц из различных подразделений компании и сторонних источников – результаты социопроса или обращений</i>				
	Кем и как может вестись учет обучающихся с индивидуальными особенностями (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее)				
	Способы обеспечения санитарно-гигиенической безопасности питания				
	Ценовая политика				
Надежность поставщика	Наличие задолженности по условиям договора аренды, ТЭР				
	Наличие предписания Роспотребнадзора				
ИТОГО:					

Для оценки показателей используется трехбалльная шкала:

- 3 - высокая степень выраженности показателя;
- 2 - средняя степень выраженности показателя;
- 1 - слабая степень выраженности показателя;
- 0 - показатель не представлен в деятельности кандидата.

_____ (дата)

_____ (подпись)