ПРОЕКТ

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

**РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ**

**ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**1-4 КЛАССОВ ГОСУДАРСТВЕННЫХ И МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ**

**г. Оренбург**

**2020 год**

**СОДЕРЖАНИЕ**

Глава I. Общие положения

# Глава II. Требования к организации здорового питания, безопасности, качеству питания обучающихся общеобразовательных организаций.

2.1. Требования к организации здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций.

## 2.2. Требования к безопасности и качеству продовольственного сырья, пищевых продуктов для питания обучающихся общеобразовательных организаций.

2.3. Требования к ассортименту, среднесуточным наборам пищевых продуктов (рационам).

2.4. Требования к формированию примерного и фактического меню.

# Глава III. Требования к условиям, обеспечивающим организацию безопасного и качественного питания для обучающихся общеобразовательных организаций

## 3.1. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания общеобразовательных организаций.

3.2. Требования к доставке, приему, хранению пищевых продуктов, продовольственного сырья.

3.3. Требования к кадровому обеспечению и условиям труда персонала организаций общественного питания общеобразовательных организаций.

Глава IV. Требования к обеспечению организационно-просветительской работы по формированию у обучающихся культуры здорового питания.

Глава V. Требования к осуществлению контроля за качеством и организацией питания обучающихся общеобразовательных организаций, проведению мониторинговых мероприятий.

5.1. Требования к осуществлению контроля качества питания обучающихся общеобразовательных организаций.

5.2. Требования к осуществлению контроля за качеством организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

5.3. Требования к организации мониторинга сферы питания обучающихся общеобразовательных организаций.

Глава VI. Экономические и правовые аспекты организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

6.1. Финансовое обеспечение питания обучающихся общеобразовательных организаций.

6.2.Требования к процедурам определения поставщика продуктов питания или исполнителя услуг по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

6.3. Методика расчета стоимости питания обучающихся общеобразовательных организаций.

VII. Требования к результатам реализации Регионального стандарта**.**

Приложения

**Глава I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Оренбургской области (далее – Региональный стандарт) рассматривается в качестве документа, регламентирующего современную систему организации питания обучающихся, получающих начальное общее образование (далее – обучающиеся) в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях (далее – общеобразовательные организации).

Региональный стандарт разработан в рамках исполнения подпункта «а» пункта 5 перечня поручений от 24 января 2020 года № Пр-113 по реализации [Послания](consultantplus://offline/ref=7365755CAB7477C767C3EDD7654873BCEBCD5148B4FB4057C40BC57EECE0C3676F1CBD1AE036AB07D752D6A6DCB1p4G) Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15 января 2020 года.

Основная цель применения Регионального стандарта – сохранение и укрепление здоровья обучающихся посредством совершенствования сферы питания в общеобразовательных организациях, обеспечение обучающихся бесплатным горячим питанием в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

Задачи Регионального стандарта:

– повышение уровня безопасности при организации питания обучающихся общеобразовательных организаций;

**–** обеспечение качества и доступности питания, основанного на принципах здорового питания;

– установление единых (унифицированных) требований к организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

Региональный стандарт представляет собой совокупность требований к:

– организации здорового питания, безопасности и качеству питания обучающихся общеобразовательных организаций;

– условиям, обеспечивающим организацию безопасного и качественного питания для обучающихся общеобразовательных организаций;

– обеспечению организационно-просветительской работы по формированию у обучающихся культуры здорового питания;

– осуществлению контроля качества и организации питания обучающихся общеобразовательных организаций;

– экономическим и правовым аспектам организации питания общеобразовательных организациях;

– результатам применения Регионального стандарта в организации питания в общеобразовательных организациях.

Региональный стандарт рекомендуется для использования в практической деятельности общеобразовательным организациям, органам управления образованием, юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, оказывающим услуги по организации питания обучающихся или поставляющим (реализующим) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательные организации на территории Оренбургской области.

Региональный стандарт формирует основу для разработки планов мероприятий по совершенствованию сферы школьного питания, системы управления организацией питания обучающихся общеобразовательных организаций.

# Глава II. Требования к организации здорового питания, безопасности, качеству питания обучающихся общеобразовательных организаций

**2.1. Требования к организации здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций**

Согласно части 1 статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

Питание обучающихся общеобразовательных организаций, независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности, должно быть организовано в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08).

Питание обучающихся должно соответствовать принципам здорового питания, изложенным в статье 2 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ (далее – Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ).

Основные положения по организации здорового питания обучающихся конкретизированы в разделе II методических рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденных 18.05.2020 Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (далее – МР 2.4.0179-20).

При организации питания обучающихся в обязательном порядке следует обеспечить наличие горячего питания с учетом норм питания, установленных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Под «горячим питанием» понимается здоровое питание, предусматривающее наличие в меню горячего первого и второго блюда или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (основание: статья 1 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ).

Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в общеобразовательных организациях должны быть обеспечены учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка (основание: пункт 1 статьи 2 Федерального закона от 01.03.2020 № 47 «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»).

В зависимости от режима (смены) обучения обучающиеся должны быть обеспечены горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда. Обучающихся во вторую смену необходимо обеспечить обедом. Не допускается замена обеда завтраком.

Питание для обучающихся, страдающих заболеваниями, требующими индивидуального подхода к его организации, необходимо осуществлять с учетом методических рекомендаций «МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях), утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019 (далее – МР 2.4.0162-19).

В случае, если принимается решение об организации питания данной категории детей из продуктов и блюд, принесенных из дома, рекомендуется совместно с родителями определить порядок их хранения, упаковки и маркировки, создать условия для приема пищи, определить режим питания ребенка. Питание обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, должно быть организовано под контролем медицинского работника (при его отсутствии – иным ответственным лицом).

Системное, комплексное совершенствование условий организации бесплатного здорового питания обучающихся необходимо осуществлять посредством разработки и реализации перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в общеобразовательных организациях.

На официальных сайтах органов управления образованием, общеобразовательных организаций необходимо создать и обеспечить сопровождение страницы «Школьное питание», систематическую актуализацию размещенной информации: нормативно-правовых документов, новостной, отчетной информации о состоянии сферы питания обучающихся в соответствии с принципами здорового питания.

Посредством информационной кампании в СМИ (публикации в газетах и журналах, теле- и радиопередачи) следует организовать работу по формированию позитивного общественного мнения о деятельности органов управления образованием, общеобразовательных организаций по обеспечению здорового питания обучающихся.

Решение вопросов здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций должно осуществляться при взаимодействии с представителями общественных организаций, родительской общественности, опекунских советов.

## 2.2. Требования к безопасности и качеству продовольственного сырья, пищевых продуктов для питания обучающихся общеобразовательных организаций

Сырье, пищевые продукты, в том числе кулинарная продукция, предназначенные для питания обучающихся в общеобразовательных организациях, должны соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность.

Продовольственное сырье растительного происхождения, выращенное в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках общеобразовательных организаций должно использоваться в питании обучающихся при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность, в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

Виды сырья, которые не допускается использовать при производстве продуктов детского питания, виды продукции, которые не должны содержать готовые продукты, представлены в санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.4.5.2409-08.

Пищевая ценность пищевых продуктов для питания детей должна соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности детского организма, быть качественными и безопасными для их здоровья (основание: пункт 1 статьи 25¹Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ).

Требования к пищевым продуктам, материалам и изделиям содержатся в статье 9 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ.

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

Упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.

Обязательные требования к безопасности, пищевой ценности и качеству сырья, готовых продуктов питания, срокам годности, таре и упаковке пищевых продуктов должны быть установлены заказчиками в соответствии с законодательством Российской Федерации о контрактной системе и заказчиками в соответствии с законодательством о закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц при осуществлении закупок пищевых продуктов и услуг по организации питания в общеобразовательных организациях.

**2.3. Требования к ассортименту, среднесуточным наборам пищевых продуктов (рационам)**

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, следует разрабатывать рацион питания, который должен включать разнообразный ассортимент продуктов. Все продукты должны соответствовать ГОСТ или ТУ (техническим условиям) с показателями не ниже, чем у ГОСТ.

Ассортимент основных пищевых продуктов и пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях необходимо формировать в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

Ассортимент основных пищевых продуктов может меняться в пределах среднесуточного набора, рекомендуемого санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с учетом социально-экономических, климатических и других особенностей Оренбургской области.

Для реализации принципов здорового питания рекомендуется уменьшение количества потребляемых кондитерских, колбасных изделий, сахара, соли, дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно (основание: МР 2.4.0179-20, раздел II).

В питании обучающихся рекомендуется использовать:

– продукцию отечественного производства, в том числе продукты повышенной пищевой и биологической ценности, производство которой осуществляется в Оренбургской области (хлебобулочные, кондитерские изделия, молочные (кисломолочные) продукты, напитки, обогащенное яйцо и др.);

– пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара, соли.

Оренбургская область является эндемичной территорией по йоду, в связи с этим в питании обучающихся необходимо использовать йодированную поваренную соль, соответствующую требованиям государственных стандартов.

В целях профилактики массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) детей не допускаются для реализации в общеобразовательных организациях неразрешенные в питании обучающихся продукты и блюда перечень которых изложен в СанПиН 2.4.5.2409-08.

Обучающихся общеобразовательных организаций рекомендуется обеспечивать среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами.

Среднесуточные наборы продуктов могут быть использованы как в практической работе по организации питания обучающихся в школе, так и для индивидуального (домашнего) рационального питания.

Рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи для организации питания обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, а также перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании данной категории детей, представлен в МР 2.4.0162-19.

Для организации дополнительного питания в общеобразовательных организациях может быть использована установка вендинговых (торговых) аппаратов (основание: методические рекомендации «2.4.5. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания» (далее – МР 2.4.5.0131-18).

Ассортиментный перечень пищевых продуктов для торговли через торговые автоматы следует составлять в соответствии с перечнем, приведенным в методических рекомендациях по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденных приказом Минобрнауки России и Минздравсоцразвития России от 11.03.2012 № 213н/178, пунктом 4.2 СанПиН 2.4.5.2409-08.

## 

## 2.4. Требования к формированию примерного и фактического меню

## Для обеспечения обучающихся общеобразовательных организаций здоровым питанием необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель.

## Примерное меню следует разрабатывать в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 и с учетом методических рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20, раздел II).

При формировании меню должны соблюдаться принципы рационального щадящего питания, учитываться потребительские и вкусовые предпочтения обучающихся, требования по массе порций (блюд), национальные, конфессиональные и регионально-климатические особенности.

Меню должно учитывать физиологическую потребность организма в энергии и пищевых веществах, а также фактические энерготраты ребенка; быть разнообразным, безопасным и сбалансированным; включать продукты для детского питания, обогащенные витаминами, минералами, бифидобактериями. Энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять 400-550 ккал (20-25%), обеда – 600-750 ккал (30-35%).

Основу меню должны составлять рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций.

Меню не должно содержать пищевые продукты и блюда, которые могут послужить причиной возникновения и распространения инфекционных заболеваний (отравлений).

Примерный вариант меню для детей 1-4 классов общеобразовательных организаций Оренбургской области представлен в приложении № 2 к Региональному стандарту. Кроме того, варианты базового меню для разработки предложены в МР 2.4.0179-20.

На основе предлагаемых вариантов меню могут быть разработаны другие варианты в зависимости от региональных, муниципальных и других особенностей при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню, согласованному в установленном порядке.

Для обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, следует разрабатывать отдельное примерное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии.

Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в общеобразовательной организации примерному меню рекомендуется разрабатывать приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов (основание: МР 2.4.0162-19).

Примерное и фактическое меню необходимо размещать на информационных стендах, официальных сайтах общеобразовательных организаций в сети «Интернет» и других информационных ресурсах.

# 

# Глава III. Требования к условиям, обеспечивающим организацию безопасного и качественного питания для обучающихся общеобразовательных организаций

## 

## 3.1. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания общеобразовательных организаций

Организациями общественного питания образовательных организаций для обслуживания обучающихся согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 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 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.

Для организации бесплатного горячего питания обучающихся должна быть создана техническая и инфраструктурная готовность школ, подтвержденная территориальным органом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями и другими требованиями, установленными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных организаций, требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока должны соответствовать требованиям санитарных правил СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08.

Рекомендуемый минимальный перечень производственных помещений, оборудования, требования к используемой посуде, инвентарю, приборам изложены в СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для школьных пищеблоков возможно производить в соответствии с методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20, раздел III).

## 3.2. Требования к доставке, приему, хранению пищевых продуктов, продовольственного сырья

Доставка, прием, хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов в общеобразовательные организации должны осуществляться при наличии документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, происхождение, принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

При приеме пищевых продуктов животного происхождения, мяса, рыбы, молочной продукции, яиц птиц и других продуктов организации общественного питания обязаны применять Федеральную государственную информационную систему в области ветеринарии «Меркурий» (далее – ФГИС), которая предназначена для учета электронных ветеринарных сопроводительных документов (ВСД), проведения электронной сертификации продукции, контролируемой Государственным ветеринарным надзором, отслеживания перемещения такой продукции по территории Российской Федерации. Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержден Приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 № 648.

Согласно приказу Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» (п. 52 приложения 2) получателям продукции в ФГИС в течение 1 рабочего дня после доставки и приемки продукции необходимо производить обязательные действия по подтверждению получения партии продукции – гашению ВСД.

При хранении продовольственного сырья, пищевых продуктов должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность.

**3.3. Требования к кадровому обеспечению и условиям труда персонала организаций общественного питания общеобразовательных организаций**

Обеспечение качественного и безопасного питания в общеобразовательных организациях зависит от наличия профессионального штата квалифицированных специалистов. Штатное расписание персонала организаций общественного питания образовательных организаций формируется исходя из количества питающихся, наличия/отсутствия линий раздачи, наличия буфета, режима работы столовой.

Персонал предприятий общественного питания всех организационно-правовых форм и форм собственности должен иметь профессиональное образование и (или) профессиональную подготовку (переподготовку), опыт работы в соответствии с занимаемой должностью и (или) пройти профессиональную подготовку, в т.ч. на рабочем месте.

Основными критериями оценки персонала, которые необходимо учитывать при подборе и расстановке кадров, являются:

– уровень профессиональной подготовки и квалификация, в том числе теоретические знания, практические навыки и умения в соответствии с установленными требованиями;

– знание вопросов обеспечения безопасности жизни и здоровья обучающихся;

– знание и соблюдение требований санитарии, правил личной гигиены и гигиены рабочего места;

– знание и соблюдение правил охраны труда и техники безопасности, требований пожарной безопасности.

Персонал должен повышать квалификацию с периодичностью, установленной нормативными правовыми и нормативными документами Российской Федерации.

Допуск к работе персонала должен осуществляться в соответствии с профессиональным стандартом, утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар», при наличии медицинской книжки установленного образца с результатами обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований).

Условия труда работников организаций питания общеобразовательных организаций должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда и СанПиН 2.4.5.2409-08.

В целях создания условий для эффективного развития региональной системы школьного питания, приобретения и закрепления на практике профессиональных знаний, умений и навыков специалистов, обеспечивающих организацию школьного питания, изменения мотивационных установок педагогических и руководящих работников общеобразовательных учреждений к деятельности по пропаганде культуры здорового питания обучающихся в Оренбургской области функционирует стажировочная площадка по направлению «Совершенствование организации школьного питания», созданная на ассоциативной основе (сетевое объединение общеобразовательных организаций, Оренбургского государственного медицинского университета, колледжа сервиса г. Оренбурга, комбината школьного питания «Подросток» г. Оренбурга).

**Глава IV. Требования к обеспечению организационно-просветительской работы по формированию у обучающихся культуры здорового питания**

Общеобразовательная организация – один из основных источников формирования культуры здорового питания и правильного пищевого поведения детей (наряду с семьей).

Деятельность по формированию культуры здорового питания у обучающихся необходимо осуществлять по следующим направлениям:

– рациональная организация питания;

– реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания;

– просветительская работа с обучающимися и их родителями (законными представителями).

Работа по данным направлениям должна носить системный характер, проводиться с учетом возрастных особенностей обучающихся 1-4 классов, регионального и этнокультурного компонента.

Педагоги, работающие в сфере формирования у обучающихся культуры здорового питания, должны иметь профессиональную подготовку.

Общеобразовательная организация должна обеспечить методическое сопровождение, контроль, анализ результатов работы по указанному направлению.

Программы формирования культуры здорового питания должны отвечать требованиям разнообразия организационных форм и применяемых технологий, методов, приемов обучения и воспитания.

Рекомендуется внедрение федеральной образовательной программы «Разговор о правильном питании», разработанной ФГНУ «Институт возрастной физиологии» РАО, проведение мастер-классов лучших педагогов общеобразовательных организаций, работающих по программе.

Во время организации внеклассной работы педагогическому коллективу следует использовать следующие формы взаимодействия с обучающимися и их родителями (законными представителями):

познавательной деятельности (форумы знаний, творческие отчеты, тематические конференции о здоровом питании и здоровом образе жизни, мастер-классы, олимпиады, КВН, родительские собрания и др.);

трудовой деятельности (оформление кабинетов, ярмарка блюд, выставки и др.);

досуга (совместные праздники, конкурсы, турниры, подготовка концертов, спектаклей по теме здорового питания и др.).

Информационное обеспечение работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательной организации должно быть реализовано через: оформление наглядной агитации – информационных стендов, уголков, издание брошюр, буклетов, памяток о здоровом питании для обучающихся и их родителей (законных представителей); размещение материалов на сайте общеобразовательной организации; создание образовательных ресурсов, в том числе медиаресурсов.

Необходимо разработать рекомендации родителям (законным представителям) по питанию детей в выходные и праздничные дни в целях гармонизации их питания в школе и в семье.

Деятельность по формированию культуры здорового питания у обучающихся и их родителей (законных представителей) может осуществляться с учетом рекомендаций, разработанных сотрудниками ФГНУ «Институт возрастной физиологии» РАО, изложенных в письме Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-731.

**Глава V. Требования к осуществлению контроля за качеством и организацией питания обучающихся общеобразовательных организаций, проведению мониторинговых мероприятий**

**5.1. Требования к осуществлению контроля за качеством питания обучающихся** **общеобразовательных организаций**

Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией горячего питания обучающихся, должны обеспечивать реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

– осуществление контроля за качеством и безопасностью питания обучающихся;

– соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;

– проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (рекомендуемый порядок и объем исследований, проводимых в рамках производственного контроля, изложен в СанПиН 2.4.5.2409-08);

– проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП.

Согласно Техническому Регламенту таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» с 15.02.2015 на предприятиях, которые занимаются производством пищевой продукции, должна быть внедрена система качества ХАССП.

ХАССП ([англ.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BD%D0%B3%D0%BB%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) Hazard Analysisand Critical Control Points (HACCP) – концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции. Суть ее заключается в анализе опасностей и определение контрольных критических точек (ККТ), которые следует постоянно держать на особом контроле.

Программа ХАССП – это система, объединяющая:

– документацию, разработанную для конкретного юридического лица (приказы, журналы, инструкции, формы, бланки и пр.);

– подготовку предприятия и производственных помещений к соответствию требованиям государственных и международных стандартов, на основе которых внедряется система ХАССП на предприятии;

– выполнение сотрудниками инструкций, процедур и прочих действий, утвержденных и закрепленных в документации ХАССП;

– анализ рисков и выявление критических контрольных точек процессов.

В целях контроля за качеством готовой кулинарной продукции, пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на школьные пищеблоки, должен проводиться их бракераж, результаты которого заносятся в соответствующие журналы по формам, приведенным в СанПиН 2.4.5.2409-08.

**5.2. Требования к осуществлению контроля за качеством организации питания обучающихся общеобразовательных организаций**

В целях повышения эффективности деятельности по организации питания обучающихся муниципальным органам, осуществляющим управление в сфере образования, рекомендуем:

– установить эффективный и регулярный с установленной периодичностью контроль за:

В целях осуществления эффективного и регулярного с установленной периодичностью контроля за качеством организации бесплатного питания обучающихся необходимо принятие следующих мер:

– создание межведомственных рабочих групп с участием представителей региональных органов исполнительной власти, органов местного самоуправления, муниципальных органов, осуществляющих управление в сфере образования, территориальных отделов управления Роспотребнадзора, организаций, оказывающих услуги в сфере общественного питания, и др.;

– создание муниципальными органами, осуществляющими управление в сфере образования, общественного совета по контролю за качеством организации школьного питания;

– формирование системы контроля за качеством организации питания обучающихся на уровне школы: создание общественной комиссии по контролю с участием родителей (законных представителей) и обучающихся (памятка в приложении № 3.1); осуществление ежедневного контроля за организацией питания обучающихся представителями администрации школы (памятка для самоконтроля в приложении № 3.2 к Региональному стандарту);

– участие представителей родительской общественности в отборе поставщика услуг по организации питания;

– внедрение системы мониторинга обратной связи по вопросу организации школьного питания с использованием следующих способов: традиционная книга отзывов; анкетирование участников образовательных отношений (обучающихся, родителей, педагогических работников); раздела «Обратная связь» на официальных сайтах муниципальных органов, осуществляющих управление в сфере образования, общеобразовательных организаций; «телефона доверия» (номера необходимо разместить на сайтах муниципальных органов, осуществляющих управление в сфере образования, общеобразовательных организаций, на информационных стендах в школах).

Основными направлениями деятельности общественных комиссий должны быть:

– разработка предложений в адрес руководителя общеобразовательной организации по улучшению рациона питания обучающихся;

– контроль за качеством организации питания обучающихся:

– разработка рекомендаций по устранению недостатков в организации школьного питания, выявленных по итогам проведенного контроля;

– контроль за выполнением разработанных рекомендаций.

Критерии оценки «родительского контроля» конкретизированы в методических рекомендациях, утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18.05.2020 «2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (МР 2ю.4.0180-20).

Общественные комиссии по контролю за организацией питания обучающихся периодически (не реже 1 раза в месяц) отчитываются о работе по осуществлению контроля и выполнению данных им поручений на совещаниях при руководителях органа управления образованием или общеобразовательной организации соответственно.

Порядок проведения мероприятий по контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа представителей общественных организаций, родительской общественности, опекунских советов в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

**5.3.** **Требования к организации мониторинга сферы питания обучающихся общеобразовательных организаций**

С целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций, повышения доступности здорового питания необходимо проводить мониторинговые мероприятия на региональном, муниципальном уровнях, на уровне общеобразовательной организации:

– мониторинг организации школьного питания, включающего изучение степени удовлетворенности участников образовательных отношений качеством горячего питания обучающихся и его организацией;

– мониторинг состояния здоровья обучающихся;

– мониторинг соответствия школьных пищеблоков и столовых Региональному стандарту;

– мониторинг организации работы общеобразовательных организаций в федеральной государственной информационной системе «Меркурий», своевременного гашения ВСД;

– мониторинг температуры готовых блюд (в каждый прием пищи): администрацией общеобразовательной организации еженедельно, родителям (законным представителям) – в день посещения школьной столовой. Контрольный замер температуры блюд осуществляется при накрытии столов, повторный замер – по приходу детей в обеденный зал. Результаты мониторинга должны быть оформлены документально.

Показатели мониторинга горячего питания представлены в разделе V методических рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20.

Результаты мониторингов (оформляются документально) необходимо использовать для реализации мероприятий по улучшению организации питания обучающихся, сохранению и укреплению их здоровья.

Для автоматизации процедур сбора и оценки показателей с 2021 года будет использоваться единая региональная информационная система учета и мониторинга организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, разработанная министерством образования совместно с министерством цифрового развития и связи Оренбургской области.

**Глава VI. Экономические и правовые аспекты организации питания обучающихся общеобразовательных организаций**

**6.1. Финансовое обеспечение питания обучающихся общеобразовательных организаций**

Обеспечение питанием обучающихся, получающих начальное общее образование в общеобразовательных организациях Оренбургской области, за счет бюджетных ассигнований областного бюджета осуществляется в порядке, установленном Правительством Оренбургской области, за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов – в порядках, установленных органами местного самоуправления.

Бюджету Оренбургской области могут предоставляться субсидии из федерального бюджета на софинансирование организации и обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в размере, порядке и на условиях, которые определяются Правительством Российской Федерации.

В соответствии с Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Субсидии, выделяемые на софинансирование расходных обязательств по организации бесплатного горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования (далее – Субсидии), предоставляются министерством образования Оренбургской области, как главным распорядителем бюджетных средств, получателям субсидии – администрациям муниципальных образований (органам управления образованием администраций муниципальных образований).

Субсидии предоставляются на основании соглашений, заключенных между министерством образования Оренбургской области и администрациями муниципальных образований (далее – МО), заключенных в соответствии с:

– Бюджетным кодексом РФ;

– Законом Оренбургской области об областном бюджете;

– Законом Оренбургской области от 06.09.2013 № 1698/506-V-ОЗ «Об образовании в Оренбургской области»;

– постановлением Правительства Оренбургской области от 29.12.2018 № 921-пп «Об утверждении государственной программы Оренбургской области «Развитие системы образования Оренбургской области»;

– постановлением Правительства Оренбургской области от 20.06.2016 № 430-п «Об утверждении правил предоставления и распределения субсидий из областного бюджета бюджетам муниципальных образований Оренбургской области».

Субсидии предоставляются в соответствии с Правилами, утвержденными Правительством Оренбургской области.

Субсидии предоставляются организации питания обучающихся на основании соглашения, заключаемого с муниципальным органом, осуществляющим управление в сфере образования, с типовой формой, установленной финансовым органом МО для соответствующего вида субсидии в соответствии со [статьей 78](garantF1://12012604.783) Бюджетного кодекса Российской Федерации, [постановлением](garantF1://71384172.0) Правительства Российской Федерации от 06.09.2016 № 887 «Об общих требованиях к нормативным правовым актам, муниципальным правовым актам, регулирующим предоставление субсидий юридическим лицам (за исключением субсидий государственным (муниципальным) учреждениям), индивидуальным предпринимателям, а также физическим лицам – производителям товаров, работ, услуг» (приложение № 4 к Региональному стандарту), при наличии:

– нормативного правового акта о порядке предоставления субсидий на возмещение затрат организациям общественного питания, содержащего критерии отбора получателя субсидии;

– договора на организацию питания обучающихся, заключенного между образовательной организацией, родителями (законными представителями) обучающихся и получателем субсидии, который соответствует типовым критериям (форма в приложении № 5 к Региональному стандарту).

## 6.2. Требования к процедурам определения поставщика продуктов питания или исполнителя услуг по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций

В зависимости от формы организации питания обучающихся (силами образовательной организации или путем передачи этих функций сторонней организации) осуществляется либо закупка продуктов питания, либо отбор исполнителя услуг по организации питания.

В случае организации питания обучающихся общеобразовательной организацией самостоятельно закупка продуктов питания должна осуществляться в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ) или на основании Положения о закупках, разработанного в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (далее – Федеральный закон № 223-ФЗ), преимущественно конкурентными способами: аукцион, конкурс, запрос котировок.

Организации, осуществляющие закупки в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ на поставку продуктов питания, обязаны использовать типовой контракт, утвержденный приказом Минсельхоза России от 19.03.2020 № 140 «Об утверждении типового контракта на поставку продуктов питания».

В случае передачи функций по обеспечению питанием обучающихся сторонней организации, отбор организаций общественного питания может осуществляться в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ, на основании Положения о закупках, разработанного в соответствии с Федеральным законом 223-ФЗ, или нормативным правовым актом (постановление, порядок и др.), разработанным в муниципальном образовании на основании Гражданского кодекса Российской Федерации, Бюджетного кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», [П](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=333526&date=23.12.2019)остановлением Правительства Российской Федерации от 06.09.2016 № 887 «Об общих требованиях к нормативным правовым актам, муниципальным правовым актам, регулирующим предоставление субсидий юридическим лицам (за исключением субсидий государственным (муниципальным) учреждениям), индивидуальным предпринимателям, а также физическим лицам –производителям товаров, работ, услуг». Доработать, читается трудно.

Данный нормативный правовой акт (какой?) должен содержать типовые критерии отбора организаций общественного питания:

1. Наличие складских и производственных помещений (оценка производится исходя из наличия необходимого количества складских и производственных помещений у исполнителя).

2. Наличие транспортных средств для перевозки продуктов, в том числе скоропортящихся, и готовой пищи (оценка проводится исходя из наличия необходимого количества у исполнителя транспортных средств).

3. Наличие у исполнителя профильных специалистов (поваров, технологов общественного питания и др.);

4. Наличие опыта (с учетом правопреемства) в сфере оказания услуг общественного питания не менее трех лет, подтвержденного исполненными контрактами (договорами).

Отбор исполнителя услуг по организации питания может осуществляться общеобразовательными организациями совместно с родительской общественностью на основании указанных критериев.

Целесообразно проводить процедуру отбора исполнителя услуг по организации питания с целью заключения договора на срок не менее трех лет. В то же время, учитывая постоянный рост цен на продукты питания и коммунальные услуги, при заключении договора необходимо предусмотреть ежегодную корректировку стоимости питания, например, на процент инфляции.

При заключении договоров и контрактов на оказание услуг по организации питания, заказчикам рекомендуется определить требования к:

– объему услуг (количество завтраков, обедов и полдников при наличии групп продленного дня);

– безопасности и качеству каждого вида пищевой продукции, используемой при организации питания;

– сопроводительным документам;

– обеспечению пищеблока квалифицированными кадрами;

– графику оказания услуг;

– примерному и фактическому меню;

– к формированию стоимости питания.

При формировании стоимости питания не допускается превышение предельной величины наценки, установленной постановлением Правительства Оренбургской области от 18.08.2014 № 570-п «О введении в действие предельного размера наценки на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях, образовательных организациях высшего образования» (далее – Постановление № 570-п).

**6.3. Методика расчета стоимости питания обучающихся общеобразовательных организаций**

При оказании услуг по организации питания общеобразовательной организацией самостоятельно, средняя стоимость питания на одного обучающегося рассчитывается исходя из десяти-, двенадцатидневного меню, разработанного в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

При оказании услуг по организации питания предприятиями общественного питания (независимо от их правовой организационной формы) средняя стоимость услуги питания на одного обучающегося в день, рассчитывается исходя из десяти-, двенадцатидневного меню, разработанного в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, с учетом стоимости набора продуктов, входящих в ежедневное меню и размером наценки, установленной постановлением Правительства Оренбургской области от 18.08.2014 № 570-п «О введении в действие предельного размера наценки на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях, образовательных организациях высшего образования» (далее – Постановление № 570-п от 18.08.2014), а именно:

65% к отпускной стоимости сырья поставщика для приготовления продукции собственного производства и продуктов, проходящих кулинарную обработку;

20% на пищевые продукты (товары), реализуемые без кулинарной обработки, в том числе хлеб, хлебобулочные, сухарные и бараночные изделия промышленного производства.

**VII. Требования к результатам реализации Регионального стандарта**

Контроль за выполнением Регионального стандарта в общеобразовательных организациях осуществляется министерством образования Оренбургской области.

В государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Оренбургской области 100 процентов обучающихся должны быть обеспечены здоровым питанием, созданы условия для их обеспечения одноразовым бесплатным горячим питанием.