

ПРИКАЗ

15 декабря 2020 год

№ 302

г. Петровск-Забайкальский

Об утверждении порядка организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, подведомственных Комитету по образованию, делам молодежи, материнства и детства администрации городского округа «Город Петровск-Забайкальский»

В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Закона Забайкальского края от 25 декабря 2008 года №88-ЗЗК «Об обеспечении бесплатным питанием детей из малоимущих семей, обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных учреждениях Забайкальского края и о наделении органов местного самоуправления муниципальных районов и городских округов Забайкальского края отдельными государственными полномочиями по обеспечению бесплатным питанием детей из малоимущих семей, обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Забайкальского края», в соответствии с Перечнем поручений от 24 января 2020 года № Пр - 113 по реализации Послания Президента Российской Федерации от 15.01.2020 года о реализации мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, с учетом СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», приказа Министерства образования науки и молодежной политики Забайкальского края от 28 сентября 2020 года № 936 «Об утверждении рекомендации по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных организациях Забайкальского края».

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить Порядок организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, подведомственных Комитету по образованию, делам молодежи, материнства и детства администрации городского округа «Город Петровск-Забайкальский»
2. Ознакомить с Порядком организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, подведомственных Комитету по образованию, делам молодежи, материнства и детства администрации городского округа «Город Петровск-Забайкальский» руководителей общеобразовательных учреждений.
3. Признать утратившим силу Порядок организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях городского округа «Город Петровск-Забайкальский»

УТВЕРЖДАЮ:



Председатель Комитета по
образованию, делам молодежи,
материнства и детства
» С.Н. Михайлова
от 15.12.2020г. № 302

Порядок

**организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях,
подведомственных Комитету по образованию, делам молодежи,
материнства и детства администрации городского округа «Город
Петровск-Забайкальский»**

I. Общие положения

1.1. Порядок организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, подведомственных Комитету образования, делам молодежи, материнства и детства администрации городского округа «Город Петровск-Забайкальский» (далее – Порядок), разработан на основе Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Закона Забайкальского края от 25 декабря 2008 года №88-33К «Об обеспечении бесплатным питанием детей из малоимущих семей, обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных учреждениях Забайкальского края и о наделении органов местного самоуправления муниципальных районов и городских округов Забайкальского края отдельными государственными полномочиями по обеспечению бесплатным питанием детей из малоимущих семей, обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях из малоимущих семей, обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Забайкальского края», в соответствии с Перечнем поручений от 24 января 2020года № Пр - 113 по реализации Послания Президента Российской Федерации от 15.01.2020 года о реализации мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях, с учетом СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», приказа Министерства образования науки и молодежной политики Забайкальского края от 28 сентября 2020 года № 936 «Об утверждении рекомендации по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных организациях Забайкальского края».

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

1.3. Настоящее положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях;
- порядок организации питания в общеобразовательных учреждениях;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе:
- порядок обеспечения бесплатным питанием детей из малоимущих семей;
- организация бесплатного горячего питания, обучающихся получающих начальное общее образование;
- особенности организации питания детей, имеющих ограничения в питании;
- организация питания в условиях соблюдения санитарно-эпидемиологических требований в целях профилактики распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19);
- требования к индивидуальным предпринимателям и юридическим лицам, оказывающим услуги в сфере питания в образовательных организациях;
- требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала.

Порядок вступает в силу с 1 сентября 2020 года и распространяется на образовательные учреждения на территории городского округа «Город Петровск-Забайкальский»

II. Общие принципы организации питания в общеобразовательных учреждениях на территории городского округа «город Петровск-Забайкальский»

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности общеобразовательных учреждений города.

2.2. Администрация общеобразовательного учреждения осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

2.3. Администрация общеобразовательного учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганду принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.4. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи обучающимися не может превышать 3,5 – 4 часов.

2.5. Для приема пищи в расписании занятий предусматривается достаточное время – не менее 20 минут.

2.6. Для обучающихся школы предусматриваются организация одного и двухразового горячего питания (завтрак и обед).

2.7. При организации питания общеобразовательное учреждение руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

2.8. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставки продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, а также индивидуальные предприниматели, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организационных коллективов.

2.9. Питание в общеобразовательных учреждениях организовывается на основе примерного двухнедельного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений, согласованного с органами Роспотребнадзора.

2.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН.

2.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню) разрабатываемых школьными столовыми, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качество поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школах, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2.12. Организацию питания в общеобразовательных учреждениях осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом руководителя учреждения из числа заместителей директоров школ на текущий учебный год.

2.13. Ответственность за организацию питания в общеобразовательном учреждении несёт руководитель общеобразовательного учреждения.

III. Порядок организации питания

3.1. В общеобразовательных учреждениях для всех обучающихся за наличный расчёт осуществляется продажа горячих завтраков и обедов.

3.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются руководителем общеобразовательного учреждения.

3.3. В общеобразовательном учреждении устанавливается режим предоставления питания обучающимся.

Для приема пищи используются две перемены продолжительностью по 20 минут.

3.4. Ответственный дежурный по общеобразовательному учреждению обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой.

Дежурные учителя и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействие работникам столовой в организации питания.

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом руководителя учреждения в составе медицинского работника, завхоза, ответственного за организацию питания и повара.

IV. Обеспечение бесплатным питанием детей из малоимущих семей

4.1. На бесплатной основе питание в общеобразовательном учреждении предоставляется:

- обучающимся, проживающим в семьях, среднедушевой доход (включая обучающихся) в которых за предшествующий обращению квартал ниже величины прожиточного минимума в Забайкальском крае.

Решение о предоставлении бесплатного питания обучающимся из малоимущих семей принимается общеобразовательным учреждением только на основании справки о том, что данная семья относится к категории малоимущих, выдаваемой уполномоченным органом социального обеспечения.

4.2. На основе представленных справок общеобразовательное учреждение составляет реестр обучающихся, нуждающихся в бесплатном питании. Список обучающихся на питание на бесплатной основе утверждается руководителем общеобразовательного учреждения.

4.3. Общеобразовательные учреждения, согласно реестру, ежемесячно подают заявки на финансирование в Комитет по образованию делам молодежи, материнства и детства за десять дней до начала следующего месяца.

Общеобразовательные учреждения организуют бесплатное питание детей из малоимущих семей в пределах выделенных ассигнований. Финансирование расходов на обеспечение в течение учебного года бесплатным питанием детей из малоимущих семей, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, осуществляется за счет средств, предусмотренных в бюджете Забайкальского края на содержание данных организаций.

4.4. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе устанавливается в соответствии с нормами законодательства Забайкальского края.

4.5. Порядок обеспечения обучающихся питанием на бесплатной основе определяется приказом руководителя общеобразовательного учреждения.

4.6. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденным спискам.

4.7. Организация питания обучающихся на бесплатной основе осуществляется ответственным за организацию питания.

4.8. Ответственный за организацию питания:

- осуществляет контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;
- ведет ежедневный учет обучающихся, получающих бесплатное питание по классам.

4.9. Общеобразовательные организации ежемесячно до 15-го числа месяца, следующего за отчетным, представляют в Комитет по образованию, делам молодежи, материнства и детства отчет о фактических расходах на питание и количестве обучающихся из малоимущих семей по форме (Приложения №1 и №2 к настоящему Положению).

4.10. В случае неполучения обучающимися питания в связи с болезнью или по иным причинам, приведшим к неявке обучающегося в общеобразовательное учреждение, возмещение денежных средств на питание, в том числе и продуктами питания, не производится, за исключением случаев предусмотренных пунктом 4.12. настоящего положения.

4.11. Бесплатное питание детей осуществляется в столовой (буфете) общеобразовательного учреждения один раз в день в соответствии с санитарными правилами и нормами, предъявляемыми к организации питания обучающихся.

4.12. В случае введения надзорно-контрольными органами, органами исполнительной власти ограничительных санитарно-карантинных мероприятий, приводящих к непосещению обучающихся образовательных учреждений и продолжения обучения в иных формах (за исключением семейной формы), возмещение денежных средств на питание, исходя из установленного норматива стоимости льготного питания в день на одного ребенка количества пропущенных учебных дней, без учета каникул, осуществляется посредством предоставления продуктовых наборов.

4.12.1 Продуктовый набор - это сбалансированный набор продуктов, отвечающий организации здорового питания детей, который формируется на основе рекомендованных среднесуточных наборов пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд и напитков для школьников, учитывающих требования СанПиН 2.4.5.2409-08 в части пищевой ценности продуктов и рекомендуемой массы порций блюд для обучающихся различного возраста.

4.12.2 Формирование продуктовых наборов осуществляется самостоятельно учреждением и (или) индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим организацию питания школьников в муниципальном общеобразовательном учреждении.

4.12.3 Условия получения родителями (законными представителями) продуктовых наборов устанавливаются муниципальными общеобразовательными учреждениями самостоятельно.

V. Организация бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование

5.1. На бесплатной основе горячее питание в общеобразовательном учреждении предоставляется:

- обучающимся, получающим начальное общее образование в образовательных организациях подведомственных Комитету по образованию, делам молодежи, материнства и детства администрации городского округа «Петровский район»

5.2. Формирование у детей 1-4 классов культуры правильного питания.

Образовательная организация обучающимся разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены.

В образовательной организации необходимо создать благоприятные условия для приёма пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность.

5.3. Энергетическая ценность рациона питания должна удовлетворять энерготратам ребёнка, биологическая ценность – физиологическим потребностям. Питание детей должно быть сбалансированным и разнообразным.

5.4. В образовательной организации рекомендуется организовать работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

5.5. Во время организации внеклассной работы педагогическому коллективу рекомендуется организовать проведение занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

5.6. Наглядными формами прививания навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, буфете, в «уголке здоровья» и тому подобное.

5.7. Решение вопросов качества и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии образовательной организации с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

5.8. Администрации образовательной организации необходимо обеспечить информационное сопровождение мероприятий по организации обеспечения горячим питанием обучающихся 1-4 классов и проведения информационно-просветительских мероприятий, направленных на формирование культуры здорового питания школьников и их родителей.

5.9. Обеспечить размещение на сайтах образовательных организаций, информации об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях.

5.10. В случае введения надзорно-контрольными органами, органами исполнительной власти ограничительных санитарно-карантинных

мероприятий, приводящих к непосещению обучающихся образовательных учреждений и продолжения обучения в иных формах, возмещение денежных средств на питание не производится.

Обеспечение контроля качества за организацией питания обучающихся 1-4 классов

6.1. Образовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество предоставляемого горячего питания обучающимся 1-4 классов.

6.2. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся, обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

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

- проведение производственного контроля, основанного на принципах системы ХАССП (от англ. Hazard Analysis and Critical Control Points — анализ опасностей и критические контрольные точки) для управления безопасностью пищевых продуктов, также ведение ветеринарных сопроводительных документов на продукцию в системе «Меркурий»;

- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объёмом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (в соответствии с приложением 5 Рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, утверждённых Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020).

Организация мониторинга горячего питания

7.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в образовательных организациях, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания.

Мониторинг проводят администрация и коллегиальный орган управления образовательной организацией, Комитет по образованию, делам молодежи, материнства и детства. Периодичность и сроки проведения мониторинга устанавливаются учредителем образовательной организации совместно с родительской общественностью и администрацией образовательной организации,

7.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся в 1-4 классах всего;
- количество обучающихся в первую смену 1-4 классов,
- количество обучающихся во вторую смену 1-4 классов,

- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (догоотовочные), буфеты-раздаточные);
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню положениям в СанПиН 2.4.5.2409-08 и рекомендаций МР 2.4.0179-20;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями СанПиН 2.4.5.2409-08 и рекомендациями МР 2.4.0179-20:
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных (договорных) обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов (качестве оказания услуг);
- удовлетворенность питанием обучающихся и их родителей.

Родительский контроль за организацией питания детей 1-4 классов в образовательных организациях

8.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания образовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общественным родительским комитетом, общественными организациями.

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей, обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом образовательной организации.

8.2. При проведении мероприятий родительской контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и тому подобное;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, но результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

8.3. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей при участии в работе общественной комиссии.

Итоги проверок обсуждаются на заседаниях коллегияльных органов управления образовательной организации и общих родительских собраниях и фиксируются в протоколах, которые могут быть направлены в адрес администрации образовательной организации, Комитет по образованию, делам молодежи, материнства и детства, органов контроля (надзора) с целью содействия в решении обсуждаемых вопросов.

VI Особенности организации питания детей, имеющих ограничения в питании

9.1. При разработке режима питания детей, имеющих ограничения в питании, следует учитывать рекомендации и назначения врачей по конкретному заболеванию, в том числе рекомендуемые интервалы между приемами пищи.

9.2. Режим питания детей с сахарным диабетом может соответствовать режиму питания остальных учеников (завтрак, обед, полдник и ужин). В случаях, когда профиль действия инсулина диктует необходимость введения в режим питания ребенка с сахарным диабетом дополнительных перекусов, определяется порядок организации и время их проведения в соответствии с назначениями врача.

9.3. Для детей с сахарным диабетом, приносящих продукты и готовые блюда из дома, приготовленные родителями (законными представителями), в столовой рекомендуется обеспечить условия их хранения (холодильник, шкаф) и разогрева (микроволновая печь).

9.4. Администрации организации совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы режима питания ребенка, порядка контроля уровня сахара в крови и введения инсулина; проинформировать классного руководителя, учителя физической культуры), работников столовой о наличии у ребенка сахарного диабета; проинструктировать о симптомах гипогликемии, мерах оказания первой помощи и профилактики.

9.5. При организации питания детей, страдающих целиакией (хроническая генетически детерминированная аутоиммунная энтеропатия, характеризующаяся нарушением усвоения белкового компонента пищевых злаков – глютена) рекомендуется учитывать содержание глютена в пищевых продуктах. В меню не включать продукты промышленного изготовления, содержащие скрытый глютен.

9.6. При отсутствии в организации возможности оборудования отдельного помещения на пищеблоке, питание детей с целиакией организуется из продуктов, блюд, а также посуды, принесенных ребенком из дома.

9.7. Для детей с муковисцидозом (муковисцидоз (кистозный поджелудочной железы) рекомендуется увеличивать энергетическую ценность суточного рациона питания в возрастной группе 6 - 11 лет - на 600 ккал/сутки, старше 12 лет - на 800 ккал/сутки. Наборы продуктов

по приемам пищи для организации питания детей с муковисцидозом представлены в приложении 4 МР 2.4.0162-19.

9.8 В режиме питания детей с муковисцидозом рекомендуется ввести дополнительные приемы пищи в соответствии с рекомендациями врача.

9.9. При организации питания детей фенилкетонурией, наследственным нарушением аминокислотного обмена, необходим индивидуальный подход и совместная работа с родителями ребенка, т.к. дети имеют разные вкусовые предпочтения. Методом профилактики обострений фенилкетонурии является диетотерапия с заменой высокобелковых натуральных продуктов (мясо, рыба, творог) на специализированные смеси, не содержащие фенилаланин. Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков с фенилкетонурией представлен в приложении 1. МР 2.4.0162-19.

9.10. Необходимость в индивидуализации питания требуется для детей с пищевой аллергией или патологическими (побочными) реакциями на пищу. Основные клинические симптомы пищевой аллергии характеризуются кожной сыпью, респираторными жалобами (одышкой, кашлем, удушьем), а также нарушением потоотделения, отеком слизистой оболочки носа, температурной неустойчивостью, изменениями нервной системы и др., возникающими при контакте с пищевым аллергеном. В питании данной группы детей должны быть исключены продукты, провоцирующие у них аллергическую реакцию и заменены на иные продукты, обеспечивающие физиологическую полноценность замен (по согласованию с врачом).

9.11. С целью обеспечения безопасного и здорового питания детей с пищевыми особенностями администрации организации совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы организации питания ребенка, проинформировать классного руководителя, работников столовой о наличии у ребенка пищевых ограничений и назначений врача.

VII Организация питания в условиях соблюдения санитарно-эпидемиологических требований в целях профилактики распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

10.1. Организация работы образовательных организаций в связи с эпидемиологической ситуацией осуществляется с учетом санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 июня 2020 года № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4-3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»).

10.2. В условиях распространения COVID-19 санитарные правила применяются в дополнение к обязательным требованиям, установленным для организаций государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами.

10.3. При организации питания в целях соблюдения социального дистанцирования и минимизации контактов обучающихся рекомендуется установить логику передвижения групп обучающихся при посещении школьной столовой, сократить количество обучающихся, одновременно находящиеся в столовой, минимизировать либо исключить одновременное нахождение в столовой обучающихся разных классов.

10.4. Вход в столовую обучающихся разных классов рекомендуется организовать по отдельному графику с учетом разного начала перемен либо посещение столовой не зависимо от перемен.

10.5. Создать условия для соблюдения детьми и персоналом личной гигиены (наличие мыла, бумажных полотенец), предусмотреть наличие мест для обработки рук кожным антисептиком.

10.6. Предусмотреть наличие в полном объеме от потребности исправных:

рециркуляторов для обработки помещений пищеблока и столовой;

дезинфицирующих средств;

средств личной гигиены;

средств защиты для персонала пищеблока (перчатки, халаты, маски).

10.7. Рекомендуется обеспечить плановое проведение дезинфекционных мероприятий, влажной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств в отсутствие детей в помещениях столовой после каждого приема пищи; обеззараживания многоразовой посуды после каждого приема пищи (в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующего средства по режиму на вирусы и соблюдением правил проведения, времени экспозиции); обеззараживания санитарно-технического оборудования после каждой перемены в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующего средства по режиму на вирусы.

VIII Требования к индивидуальным предпринимателям и юридическим лицам, оказывающим услуги в сфере питания в образовательных организациях

11.1 Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов, материалов и изделий, розничной торговлей пищевыми продуктами и оказанием услуг в сфере общественного питания, обязаны предоставлять представителям образовательных организаций или потребителям (обучающимся, родителям (законным представителям), а также органам государственного надзора в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий в соответствии с их компетенцией полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий в соответствии с законодательством Российской Федерации.

11.2. Юридические лица и индивидуальные предприниматели обязаны соблюдать требования, установленные в соответствии с законодательством Российской Федерации при обращении с пищевыми

продуктами, материалами и изделиями при оказании услуг в сфере общественного питания.

11.3. Сырье и готовые продукты питания, используемые в производстве продуктов детского питания, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим 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.

11.4. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, 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 (муниципального) контракта (договора).

11.5. 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.

IX Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала

12.1. Закупка продуктов (услуга по организации питания) осуществляется в соответствии с договором поставки (оказания услуг) с организацией - исполнителем.

12.2. Работодатель обеспечивает всех сотрудников специальной столовой форменной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), возможно использование специальной санитарной одежды с логотипом организации, оказывающей услуги по организации питания, что позволяет обеспечить повышение организованности, повышение ответственности сотрудников. престижности профессии, фирменного имиджа.

Форменная одежда должна быть выдержана в едином стиле и цветовой гамме, подходить по размеру, содержаться в чистоте и должна быть аккуратно выглажена, постоянно носится в рабочее время. Форменная одежда выдается в количестве не менее двух комплектов на каждого сотрудника.

12.3. Условия труда работников организаций питания образовательных учреждений 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 СанПиИ 2.4.5.2409-08.

12.4.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. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно. Рекомендуется обеспечивать периодическое повышение квалификации работников пищеблока.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

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

Столовая должна быть обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.