



## ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ

### ПРИКАЗ

Об утверждении Регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Ханты-Мансийского автономного округа – Югры

[Дата документа]

№ [Номер документа]

Ханты-Мансийск

В соответствии с подпунктом 6.3.2 пункта 6.3 Положения о Департаменте образования и науки Ханты-Мансийского автономного округа – Югры, утвержденного постановлением Правительства от 1 декабря 2017 года № 486-п, во исполнение подпункта 3.1.6 раздела III приложения 32 к постановлению Правительства Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 30 декабря 2021 года № 634-п «О мерах по реализации государственной программы Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Развитие образования»

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемый Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Ханты-Мансийского автономного округа – Югры (далее – Стандарт).

2. Рекомендовать руководителям органов местного самоуправления, осуществляющих управление в сфере образования Ханты-Мансийского автономного округа – Югры, руководителям государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Ханты-Мансийского автономного округа – Югры, руководствоваться настоящим Стандартом при организации питания обучающихся.

3. Признать утратившим силу приказ Департамента образования и науки Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 30 сентября 2022 года № 10-П-2113 «Об утверждении Регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся

1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Ханты-Мансийского автономного округа – Югры».

4. Административно-ресурсному отделу Административного управления Департамента образования и науки Ханты-Мансийского автономного округа – Югры (далее – Департамент) (А.В.Никонов) обеспечить рассылку настоящего приказа.

5. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора – начальника управления воспитания и обеспечения безопасности детей Т.Е.Аубакирова.

Директор Департамента

А.А.Дренин

Приложение к приказу  
Депобразования и науки Югры  
от [Дата документа] № [Номер документа]

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ  
ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ ГОСУДАРСТВЕННЫХ И  
МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ  
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ

г. Ханты-Мансийск

2023 год

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Введение.....</b>	<b>6</b>
<b>Общие положения.....</b>	<b>8</b>
Порядок организации питания обучающихся.....	8
Требования к организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся общеобразовательных организаций.....	10
Требования к качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации.....	12
Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов.....	14
<b>Раздел 1. Состояние организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Ханты-Мансийского автономного округа – Югры.....</b>	<b>15</b>
1.1. Состояние нормативно правового обеспечения организации питания.....	15
1.2. Горячее школьное питание в регионе.....	22
1.3. Модели предоставления питания.....	23
1.4. Формы организации питания.....	24
1.5. Внедрение цифровой платформы автоматизированного мониторинга школьного питания.....	25
<b>Раздел 2. Обеспечение сбалансированности и качества питания обучающихся образовательных организаций Ханты-Мансийского автономного округа – Югры.....</b>	<b>26</b>
2.1. Требования к меню и методика его формирования, требования к объему порций, примерное меню.....	26
2.2. Основное (организованное) сбалансированное типовое меню.....	27
2.3. Основное (организованное) сбалансированное типовое лечебно-диетическое меню.....	27
2.4. Уровень потребления основных пищевых веществ в горячем питании школьников 1-4 классов.....	28
2.5. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов.....	30
<b>Раздел 3. Модернизация материально-технической базы пищеблоков.....</b>	<b>31</b>
3.1. Сводные данные по материально-техническому оснащению пищеблоков образовательных организаций.....	31
3.2. Прогноз замены оборудования пищеблоков образовательных организаций.....	32
<b>Раздел 4. Система управления организацией питания в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре.....</b>	<b>34</b>
4.1. Нормативные акты для осуществления питания обучающихся в образовательной организации.....	34
4.2. Повышение квалификации персонала пищеблоков школьных столовых.....	35

4.3. Формирование кадрового резерва поваров пищеблоков школ.....	36
4.4. Индикаторы эффективности организации питания в муниципалитете.....	37
4.5. Требования к кадровому обеспечению системы организации питания.....	38
4.6. Структура организация родительского контроля за питанием в образовательных организациях Ханты-Мансийского автономного округа – Югры.....	39
4.7. Управление организацией питания в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре.....	44
<b>Список использованных источников.....</b>	<b>47</b>

## Введение

Единый региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций (далее – Стандарт) определяет порядок организации питания обучающихся начальной школы, является документом, регламентирующим систему организации здорового горячего питания в общеобразовательных организациях Ханты-Мансийского автономного округа – Югры (далее – автономный округ), и предназначен для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях, для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательные организации, общеобразовательных организаций, органов управления образованием, органов и учреждений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (далее – Роспотребнадзор).

Стандарт создает на региональном уровне единую методическую основу для обеспечения качества и безопасности питания обучающихся образовательных организаций автономного округа, на основе соблюдения требований нормативных правовых актов Российской Федерации и автономного округа, действующих санитарно-гигиенических норм и правил.

Стандарт регулирует на уровне автономного округа, муниципальных образований и образовательных организаций автономного округа вопросы, связанные с созданием необходимых условий по организации обеспечения сбалансированного, безопасного, качественного и здорового питания обучающихся образовательных организаций. Положения Стандарта могут применяться региональными и муниципальными органами, осуществляющими управление в сфере образования, общеобразовательными организациями в целях координации, взаимодействия и гарантии организаций выполнять обязательные функции в соответствии с действующим законодательством.

Основная цель – обеспечить бесплатным гарантированно безопасным и качественным горячим питанием 100% обучающихся начальной школы в автономном округе, увеличить охват горячим питанием обучающихся старших возрастных групп в соответствии с их потребностями и с учетом норм потребления основных пищевых веществ и пищевых продуктов. Сохранение и укрепление здоровья обучающихся путем оптимизации их питания в общеобразовательных организациях автономного округа.

Задачи:

создание условий для эффективного выполнения федерального, регионального законодательства и поручений Президента РФ по обеспечению здоровым горячим питанием обучающихся начальной школы в автономном округе;

укрепление здоровья детей и подростков автономного округа на основе сбалансированного качественного питания обучающихся, выполнения принципов здорового питания, норм потребления и сбалансированности рационов;

развитие материально-технической базы пищеблоков образовательных организаций автономного округа, в том числе, путем привлечения внебюджетных средств;

постоянный мониторинг качества питания и анализ эффективности использования бюджетных средств, направляемых на питание обучающихся автономного округа, повышение уровня охвата горячим питанием среди обучающихся 12 лет и старше;

обеспечение доступности информации об организации питания в общеобразовательных организациях автономного округа, развитие общественного контроля качества питания с участием родителей.

Выполнение указанных задач должно обеспечиваться на основе следующих принципов:

обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;

соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах и микронутриентах;

наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;

исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий;

установление унифицированных требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

Данные принципы установлены статьей 2.1 Федерального закона от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

В автономном округе за счет средств бюджета автономного округа предусмотрено предоставление двухразового питания обучающимся из числа льготных категорий в образовательных организациях, установленного законодательством автономного округа.

Выводы о пищевых предпочтениях обучающихся, сформированы на основе данных социологического опроса 2500 обучающихся общеобразовательных организаций автономного округа и их родителей за 2022 год.

В стандарт вошло специально рассчитанное для обучающихся общеобразовательных организаций автономного округа примерное двухнедельное меню на осенне-зимний период для детей 7-11 и 12-18 лет, сбалансированное по основным пищевым веществам, энергетической ценности, наличию макро- и микронутриентов, а также для обучающихся по безмолочной диете и страдающих сахарным диабетом.

Стандарт формирует основу для разработки планов действий в сфере питания в общеобразовательных организациях, совершенствования организации систем управления, установления обязательных требований, относящихся к компетенции руководителей организаций.

## **Общие положения**

### Порядок организации питания обучающихся

Федеральный закон от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» определяет следующие понятия:

здоровое питание – питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных настоящим Федеральным законом, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений;

горячее питание – здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

В образовательной организации должны быть созданы условия для организации питания 100% обучающихся 1-4 классов образовательных организаций автономного округа.

Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса. На домашние завтраки обучающихся в первую смену в среднем может приходиться до 10% энергетической ценности от суточного потребления.

**В соответствии с методическими рекомендациями по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций от 18 мая 2020 года МР 2.4.0179-20:**



Обучающиеся общеобразовательных организаций, в зависимости от смены обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда.

Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком, который должен состоять из горячего блюда и напитка, содержать 12-16 г белка, 12-16 г жира и 48-60 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки, рекомендуется добавлять ягоды и фрукты.

Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом, включающим закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток, содержать 20-25 г белка, 20-25 г жира и 80-100 г углеводов. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. Не допускается замена обеда завтраком.

Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом сезонности, требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития. Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

продукты повышенной пищевой ценности, в том числе обогащенные продукты (макро и микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человека.

При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд).

Энергетическая ценность школьного завтрака для обучающихся 1-4 классов должна составлять 400-550 ккал (20-25% от суточной калорийности), школьного обеда – 600-750 ккал (30-35% от суточной калорийности).

При разработке меню рекомендуется включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки (парение, тушение, припускание, для чего необходимо на пищеблоке наличие электрического духового или жарочного шкафа, электросковороды).

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых технологических картах. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов) может проводиться замена блюд.

Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам.

Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте общеобразовательной организации).

### Требования к организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся общеобразовательных организаций

1. Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется с учетом методических рекомендаций по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций от 18 мая 2020 года МР 2.4.0179-20.

Общественное питание в общеобразовательных организациях могут обеспечивать:

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. В базовых организациях питания, столовых общеобразовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию;

столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

столовые-догоготовочные, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд;

буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, приготовление горячих напитков.

2. Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании. В малокомплектных образовательных организациях (до 50 обучающихся) допускается выделение одного отдельного помещения, предназначенного для хранения пищевых продуктов, раздачи и приема пищи, мытья столовой посуды.

3. При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования.

При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т.п.) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (первое, второе или третье блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

Для реализации принципов здорового питания, в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков, рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400-450 человек). Пароконвектоматы обеспечивают гастроемкостями установленных техническим паспортом объемов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

4. Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья.

Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню.

Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования с учетом методических рекомендаций по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20.

5. При доставке готовых блюд и холодных закусок в буфеты-раздаточные должны использоваться изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами и поддерживает требуемый температурный режим.

6. В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд.

Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования.

Перед входом в комнату для приема пищи или непосредственно в комнате устанавливается не менее двух раковин для мытья рук обучающихся.

7. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) с использованием специальных щипцов.

8. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарным правилам СП 2.4.3648-20.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

9. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения.

10. В рамках профилактики новой коронавирусной инфекции на пищеблоках в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1/2.4.3598 в образовательных организациях должны проводиться противоэпидемические мероприятия, включающие:

организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению;

мытью посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды.

#### Требования к качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации

1. Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся в образовательной организации, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания СанПиН 2.3.2.1078-01.

2. Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, должны соответствовать требованиям действующих технических регламентов, национальных стандартов и технических условий на пищевые продукты, поставляемые для организации социального питания.

3. Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания.

4. При организации питания необходимо учитывать виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания и для детей школьного возраста.

5. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, фермерских хозяйствах, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных организаций при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

6. Остаточный срок годности продукта на момент поставки должен составлять не менее 50% от установленного срока.

7. Согласно положениям законодательства в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, в частности, Федерального закона от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.

8. При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в общеобразовательных организациях 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.

Требования к качеству и безопасности пищевой продукции в полном объеме указываются в конкурсной документации при заключении контрактов на организацию питания в образовательных организациях и учреждениях здравоохранения.

Поступающая пищевая продукция должна иметь все необходимые сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, достоверную, доступную и достаточную информацию на маркировке продукции в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов.

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

10. Не допускается:  
использование деформированной столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с повреждённой эмалью;

к использованию столовые приборы из алюминия, разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры, разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

### Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов

1. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

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 государственном (муниципальном) контракте.

2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

3. 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.

4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года, форма журнала определяется с учетом вида питания и санитарных норм.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

## **Раздел 1. Состояние организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Ханты-Мансийского автономного округа – Югры**

### **1.1. Состояние нормативно правового обеспечения организации питания**

Повышение качества школьного питания обусловлено принятием Федерального закона от 1 марта 2020 года № 47-ФЗ, в котором предусмотрено предоставление бесплатного горячего питания для всех обучающихся начальной школы. В связи с этим возрастает ответственность образовательных учреждений за организацию качественного питания, удовлетворяющего физиологическим потребностям детей в период пребывания в организованных коллективах.

Создание единого нормативного правового поля в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях способствует оптимальному управлению организацией питания на уровне региона и образовательной организации, а также созданию условий для эффективной работы организаторов питания.

#### Перечень нормативно-правовых документов по организации школьного питания (федеральный уровень)

Вид документа	Наименование документа	Дата утверждения
Федеральный закон	№ 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»	29 декабря 2012 года
Закон РФ	№ 2300-1 «О защите прав потребителей»	7 февраля 1992 года
Федеральный закон	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	30 марта 1999 года
Федеральный закон	№ 212-ФЗ «Об основах общественного контроля в Российской Федерации»	21 июля 2014 года
Федеральный закон	№ 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	2 января 2000 года
Федеральный закон	№ 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»	5 апреля 2013 года
Федеральный закон	№ 161-ФЗ «О национальной платежной	27 июня 2011 года

	системе»	
Указ Президента Российской Федерации	№ 20 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»	21 января 2020 года
Постановление Правительства РФ	№ 2571 «О требованиях к участникам закупки товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд и признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации»	29 декабря 2021 года
Постановление Правительства РФ	№ 1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации»	20 октября 2021 года
Постановление Правительства РФ	№ 883 «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения»	22 ноября 2000 года
Постановление Правительства РФ	№ 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»	21 декабря 2000 года
Постановление Правительства РФ	№ 498 «Об утверждении типовых условий контрактов на оказания услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»	29 марта 2023 года
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ	№ 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	27 октября 2020 года
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ	№ 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	28 сентября 2020 года
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ	№ 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	22 мая 2003 года
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ	№ 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	28 января 2021 года



Постановление Главного государственного санитарного врача РФ	№ 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)»	30 июня 2020 года
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ	№ 18 (ред. от 27.03.2007) «Об утверждении санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	13 июля 2001 года
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ	№ 36 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	14 ноября 2001 года
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ	№ 3 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	28 января 2021 года
Перечень поручений Президента РФ	№ Пр-113 по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15 января 2020 г.	24 января 2020 года
Приказ Министерства здравоохранения РФ	№ 614 «Об утверждении рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания»	19 августа 2016 года
Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ, Министерства здравоохранения РФ	№ 988н, № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»	31 декабря 2020 года
Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ,	№ 213н, № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»	11 марта 2012 года

Министерства образования и науки РФ		
Письмо Министерства образования и науки РФ	№ 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»	12 апреля 2012 года
Методические рекомендации	МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	18 мая 2020 года
Методические рекомендации	МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	18 мая 2020 года
Методические рекомендации	МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	2 марта 2021 года
Методические рекомендации	МР 2.4.0260-21. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	4 октября 2021 г.
Методические рекомендации	МР 2.3.0316-23. 2.3. Гигиена питания. Подготовка и проведение мониторинга питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	28 февраля 2023 года
Методические рекомендации	МР 2.3.7.0168-20 Оценка качества пищевой продукции и оценка доступа населения к отечественной пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	20 марта 2020 года
Методические рекомендации	МР 2.3.1.0253-21. 2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	22 июля 2021 года
Методические рекомендации	МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным	30 декабря 2019 года

	диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях), утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	
Методические рекомендации	МР 3.1/2.3.6.0190-20. 3.1. Профилактика инфекционных болезней. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	30 мая 2020 года
Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии	№ 53 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011)	29 марта 2022 года
Решение Комиссии Таможенного союза	№ 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	9 декабря 2011 года
Решение Комиссии Таможенного союза	№ 881 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»	9 декабря 2011 года
Решение Совета Евразийской экономической комиссии	№ 68 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»	9 октября 2013 года
Решение Совета Евразийской экономической комиссии	№ 67 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»	9 октября 2013 года
Решение Комиссии Таможенного союза	№ 882 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»	9 декабря 2011 года
Решение Комиссии Таможенного союза	№ 797 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»	23 сентября 2011 года
Решение Комиссии Таможенного союза	№ 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки»	16 августа 2011 года
Решение Комиссии Таможенного союза	№ 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»	28 мая 2010 года
Межгосударственный стандарт	ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст)	22 ноября 2013 года
Межгосударственный стандарт	ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения (введен в	27 июня 2013 года

	действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст)	
Межгосударственный стандарт	ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 196-ст)	27 июня 2013 года
Межгосударственный стандарт	ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 195-ст)	27 июня 2013 года
Межгосударственный стандарт	ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 194-ст)	27 июня 2013 года
Межгосударственный стандарт	ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. № 458-ст)	27 мая 2014 года
Межгосударственный стандарт	ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии № 192-ст)	27 июня 2013 года
Межгосударственный стандарт	ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии № 1676-ст)	22 ноября 2013 года

Перечень нормативно-правовых актов по организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях (региональный уровень)

Вид документа	Наименование документа	Дата утверждения
Закон Ханты-Мансийского автономного	№ 4-оз «О регулировании отдельных отношений в сфере организации обеспечения питанием обучающихся в государственных	30 января 2016 года

округа – Югры	образовательных организациях, частных профессиональных образовательных организациях, муниципальных общеобразовательных организациях, частных общеобразовательных организациях, расположенных в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре»	
Закон Ханты-Мансийского автономного округа – Югры	№ 90-оз «О принципах организации питания обучающихся в образовательных организациях Ханты-Мансийского автономного округа – Югры»	10 декабря 2019 года
Постановление Правительства Ханты-Мансийского автономного округа – Югры	№59-п «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре»	4 марта 2016 года
Постановление Правительства Ханты-Мансийского автономного округа – Югры	№ 634-п «О мерах по реализации государственной программы Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Развитие образования»	30 декабря 2021 года
Постановление Правительства Ханты-Мансийского автономного округа – Югры	№ 468-п «О государственной программе Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Развитие образования»	31 октября 2021 года
Постановление Правительства Ханты-Мансийского автономного округа – Югры	№ 280-п «О дополнительных требованиях к организации питания, в том числе диетического, в образовательных организациях Ханты-Мансийского автономного округа – Югры, а также перечне хронических заболеваний, при которых обучающимся предоставляется диетическое питание»	3 июля 2020 года
Приказ Департамента образования и молодежной политики Ханты-Мансийского автономного округа – Югры, Департамента здравоохранения Ханты-Мансийского автономного округа – Югры	№ 983/961 «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания обучающихся в государственных образовательных организациях Ханты-Мансийского автономного округа – Югры, осуществляющих образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, образовательным программам среднего профессионального образования в области искусств, интегрированным с образовательными программами основного общего и среднего общего образования, находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Ханты-Мансийского автономного округа – Югры и	13 июля 2020 года

	муниципальных общеобразовательных организациях Ханты-Мансийского автономного округа – Югры с учетом обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, состояния здоровья обучающихся и Методических рекомендаций по организации диетического питания обучающихся»	
--	--	--

## 1.2. Горячее школьное питание в регионе

### Охват обучающихся горячим питанием в регионе

№ п/п	Наименование муниципалитета	Количество обучающихся, получающих горячие питание в регионе, в т.ч. во 2 смену, чел.	Охват горячим питанием 1-4 класс, в т.ч. во 2 смену, чел. /%	Охват горячим питанием 5-11 класс, в т.ч. во 2 смену, чел. %
1	Белоярский район	4002	1671 чел, 100%	2331чел, 100%
2	Березовский район	3447	1452 чел, 100%	1995 чел..100%
3	Когалым	6659	3550 чел., 100%	3109 чел., 66%
4	Кондинский район	4243 (26 обучающихся старших классов (0,6%) питаются через буфет по заявлению родителей)	1681 чел., 100%	2536 чел., 99%
5	Лангепас	4980	2331 чел., 100%	2649 чел., 85%
6	Мегион	7053	2953 чел., 100%	4100 чел., 100%
7	Нефтеюганск	15688	6914 чел., 100%	8774 чел., 100%
8	Нефтеюганский район	4994	2011 чел., 100 %	2983 чел., 100 %
9	Нижневартовск	25448	16193 чел., 99,7%	9255 чел., 44,4%
10	Нижневартовский район	3222	1538 чел., 100%	1538 чел., 100%
11	Нягань	8371	3679 чел., 100%	4692 чел.. 100%
12	Октябрьский район	4317	1669 чел., 100 %	2648 чел., 100 %
13	Покачи	1962	973 чел., 100%	989 чел., 100%
14	Пыть-Ях	5926	2634чел., 100%	3292 чел., 100%
15	Радужный	3552	2394 чел., 100%	1158 чел., 100%;
16	Советский район	5902	2723 чел., 100%	3179 чел., 100 %
17	Сургут	59 003	27 076 чел.,100%	31 927 чел., 100%
18	Сургутский район	17817	7864 чел., 100%	9953 чел., 100%
19	Урай	5359	2270 чел., 100%	3089 чел., 100%
20	Ханты-Мансийск	10932	7227 чел., 100%	3861 чел., 10%
21	Ханты-Мансийский	2056	860	1196

	район			
22	Югорск	4531	2259 чел., 100%	2272 чел., 100%

### 1.3. Модели предоставления питания

#### Распределение образовательных организаций по моделям предоставления питания

№ п/п	Наименование муниципалитетов	Модель предоставления питания			Общая площадь школьных столовых, м <sup>2</sup>	Количество посадочных мест в обеденном зале школьной столовой
		сырьевая	догоготовочная	буфет-раздаточная		
1	Белоярский район	+	-	-	3968,4	1589
2	Березовский район	+	-	-	2060,7	983
3	Когалым	+	-	-	2834	220
4	Кондинский район	+	-	-	4695,62	1670
5	Лангепас	+6	-	-	2065	1443
6	Мегион	+9	-	-	3085,81	1782
7	Нефтеюганск	+	-	-	4368,2	2683
8	Нефтеюганский район	+13	-	-	2685,10	1065
9	Нижневартовск	+34	-	-	5300	7750
10	Нижневартовский район	+16	-	-	1893,42	1837
11	Нягань	+7	-	-	1953,5	1246
12	Октябрьский район	+18	-	-	4667,8	1623
13	Покачи	+3	-	-	1450,6	760
14	Пыть-Ях	+6	-	-	1863,43	3959
15	Радужный	+6	-	-	2393,4	1384
16	Советский район	+	-	-	3989,2	1718

17	Сургут	+34	+22	0	9550	10672
18	Сургутский район	+23	-	-	8098,3	4442
19	Урай	+6	-	-	2463,64	1045
20	Ханты-Мансийск	+	-	-	5319,43	2765
21	Ханты-Мансийский район	+23	+1	-	2135,09	1177
22	Югорск	+	-	-	2645,8	1164

#### 1.4. Формы организации питания

##### Распределение образовательных учреждений по формам организации питания, ед.

№ п/п	Наименование муниципалитета	Аутсорсинг, ед.	Самостоятельная организация, ед.
1	Белоярский район	10	1
2	Березовский район	9	3
3	Когалым	7	0
4	Кондинский район	0	15
5	Лангепас	6	0
6	Мегион	7	0
7	Нефтеюганск	16	0
8	Нефтеюганский район	10	3
9	Нижневартовск	34	0
10	Нижневартовский район	0	15
11	Нягань	7	0
12	Октябрьский район	0	18
13	Покачи	3	0
14	Пыть-Ях	4	2
15	Радужный	6	0
16	Советский район	0	11
17	Сургут	36	0
18	Сургутский район	15	8
19	Урай	6	0
20	Ханты-Мансийск	0	10
21	Ханты-Мансийский район	2	22
22	Югорск	0	5



### **1.5. Внедрение цифровой платформы автоматизированного мониторинга школьного питания**

#### Количество образовательных организаций, охваченных цифровой платформой

№ п/п	Наименование муниципалитета	Количество образовательных организаций	Охват образовательных организаций цифровой платформой, %	Количество действующих ссылок, %
1	Белоярский район	11	100 %	100 %
2	Березовский район	16	100 %	100 %
3	Когалым	7	100 %	100 %
4	Кондинский район	15	100 %	100 %
5	Лангепас	6	100 %	100 %
6	Мегион	7	100 %	100 %
7	Нефтеюганск	15	100 %	100 %
8	Нефтеюганский район	13	100 %	100 %
9	Нижневартовск	34	100 %	100 %
10	Нижневартовский район	16	100 %	100 %
11	Нягань	7	100 %	100 %
12	Октябрьский район	18	100 %	100 %
13	Покачи	3	100 %	100 %
14	Пыть-Ях	6	100 %	100 %
15	Радужный	6	100 %	100 %
16	Советский район	11	100 %	100 %
17	Сургут	36	100 %	100 %
18	Сургутский район	23	100 %	100 %
19	Урай	6	100 %	100 %
20	Ханты-Мансийск	10	100 %	100 %

21	Ханты-Мансийский район	24	100 %	100 %
22	Югорск	5	100 %	100 %

## **Раздел 2. Обеспечение сбалансированности и качества питания обучающихся образовательных организаций Ханты-Мансийского автономного округа – Югры**

### **2.1. Требования к меню и методика его формирования, требования к объему порций, примерное меню**

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

2.1.2. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся 1-4 классов в общеобразовательной организации необходимо составление примерного меню на определенный период с учетом группы социального питания.

2.1.3. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в общеобразовательной организации, и согласовывается руководителями общеобразовательной организации и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.1.4. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде при необходимости. Обязательно приводятся ссылки на соответствующие сборники рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых технологических картах.

2.1.5. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд, в том числе вновь разрабатываемых, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготовления блюд и их пищевую ценность.

2.1.6. При разработке меню для питания обучающихся начальной школы предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев

замороженных блюд. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

2.1.7. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключая продукты с раздражающими свойствами.

2.1.8. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательной организации меню, в котором указываются названия кулинарных изделий и сведения об объемах блюд, пищевой и энергетической ценности.

\* Подробная информация об организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях указана в Методических рекомендациях МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18 мая 2020 года.

## **2.2. Основное (организованное) сбалансированное типовое меню**

Приложение № 1: Примерное двухнедельное меню для обучающихся 7-11 лет.

Приложение № 2: Пояснительная записка к примерному двухнедельному меню для обучающихся 7-11 лет.

Приложение № 3: Примерное двухнедельное меню для обучающихся 12-18 лет.

Приложение № 4: Пояснительная записка к примерному двухнедельному меню для обучающихся 12-18 лет.

## **2.3. Основное (организованное) сбалансированное типовое лечебно-диетическое меню**

Приложение № 5: Примерное двухнедельное меню для обучающихся 7-11 лет по безмолочной диете.

Приложение № 6: Примерное двухнедельное меню для обучающихся 12-18 лет по безмолочной диете.

Приложение № 7: Пояснительная записка к примерному двухнедельному меню для обучающихся по безмолочной диете.

Приложение № 8: Примерное двухнедельное меню для обучающихся 7-11 лет, страдающих сахарным диабетом.

Приложение № 9: Примерное двухнедельное меню для обучающихся 12-18 лет, страдающих сахарным диабетом.

Приложение № 10: Пояснительная записка к примерному двухнедельному меню для обучающихся, страдающих сахарным диабетом.

## 2.4. Уровень потребления основных пищевых веществ в горячем питании школьников 1-4 классов

### Планируемое потребление основных пищевых веществ, представленных в меню

№ п/п	Наименование муниципалитета	Дни недели	Содержание пищевых веществ, г на 100 г			Соотношение белки: жиры: углеводы (норма - 1:1:4)
			белки (норма 15,4 - 19,25)	жиры (норма - 15,8 - 19,75)	углеводы (норма – 67,0 - 83,75)	
1	Белоярский район	Понедельник - суббота	15,4	15,8	67	1:1:4
2	Березовский район	Понедельник-суббота	15,4	15,8	67,0	1:1:4
3	Когалым	Понедельник-суббота	19,81	19,16	83	1:1:4
4	Кондинский район	Понедельник-пятница	18,78	17,52	82,24	1:1:4
5	Лангепас	Понедельник-пятница	16,14	16,23	68,05	1:1:4
6	Мегион	Понедельник-пятница	15,4	15,8	67	1:1:4
7	Нефтеюганск	Понедельник-суббота	19,23	19,73	83,70	1:1:4
8	Нефтеюганский район	Понедельник-пятница	15,4	18,8	67	1:1:4
9	Нижневартовск	Понедельник-пятница	19,99	18,26	85,05	1:1:4
10	Нижневартовский район	Понедельник-пятница	19,3	19,8	83,75	1:1:4
11	Нягань	Понедельник-пятница	19,25	19,75	83,75	1:1:4
12	Октябрьский район	Понедельник-пятница	15,4	15,8	67,0	1:1:4
13	Покачи	Понедельник-пятница	19,85	19,8	85,47	1:1:4

14	Пыть-Ях	Понедельник-пятница	22,16	21,75	87,14	1:1:4
15	Радужный	Понедельник-пятница	15,4	16	70	1:1:4
16	Советский район	Понедельник-суббота	18,5	18,2	78,7	1:1:4
17	Сургут	Понедельник-суббота	18,75	19,25	78,83	1:1:4
18	Сургутский район	Понедельник-суббота	15,4	15,8	67	1:1:4
19	Урай	Понедельник-пятница	17,23	16,83	71,7	1:1:4
20	Ханты-Мансийск	Понедельник-пятница	15,4	15,8	67	1:1:4
21	Ханты-Мансийский район	Понедельник-пятница	15,4	15,8	67	1:1:4
22	Югорск	Понедельник-пятница	18,58	20,36	72,7	1:1:4

Планируемая энергетическая ценность (калорийность) завтрака,  
на основе представленного меню

№ п/п	Наименование муниципалитета	Дни недели	Энергетическая ценность завтрака (норма 470 - 587,5 ккал)
1	Белоярский район	Понедельник-суббота	470
2	Березовский район	Понедельник-суббота	470
3	Когалым	Понедельник-суббота	584,7
4	Кондинский район	Понедельник-пятница	542,53
5	Лангепас	Понедельник-пятница	514,7
6	Мегион	Понедельник-пятница	470
7	Нефтеюганск	Понедельник-суббота	587
8	Нефтеюганский район	Понедельник-пятница	500

9	Нижневартовск	Понедельник-пятница	585
10	Нижневартовский район	Понедельник-пятница	588
11	Нягань	Понедельник-пятница	587,5
12	Октябрьский район	Понедельник-пятница	470
13	Покачи	Понедельник-пятница	587,4
14	Пыть-Ях	Понедельник-пятница	598,94
15	Радужный	Понедельник-пятница	587
16	Советский район	Понедельник-суббота	552
17	Сургут	Понедельник-суббота	567,75
18	Сургутский район	Понедельник-суббота	470
19	Урай	Понедельник-пятница	486
20	Ханты-Мансийск	Понедельник-пятница	470
21	Ханты-Мансийский район	Понедельник-пятница	479,3
22	Югорск	Понедельник-пятница	553,12

## **2.5. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов**

2.5.1. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

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 государственном (муниципальном) контракте.

2.5.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

2.5.3. 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.

2.5.4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года, форма журнала определяется с учетом вида питания и санитарных норм.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

### **Раздел 3. Модернизация материально-технической базы пищеблоков**

#### **3.1. Сводные данные по материально-техническому оснащению пищеблоков образовательных организаций**

##### Количественные показатели оборудования

№ п/п	Наименование муниципалитета	Количество единиц оборудования в пищеблоках, ед.	Доля оборудования с максимальным износом оборудования, %	Количество оборудования, которое нуждается в замене, ед.
1	Белоярский район	360	40%	4

2	Березовский район	259	55%	73
3	Когалым	314	45%	50
4	Кондинский район	428	28 %	118
5	Лангепас	274	70 %	192
6	Мегион	178	30,0 %	27
7	Нефтеюганск	276	24,6%	68
8	Нефтеюганский район	373	24,6 %	38
9	Нижневартовск	1109	2 %	22
10	Нижневартовский район	1791	7%	123
11	Нягань	387	10%	25
12	Октябрьский район	518	18,2 %	94
13	Покачи	208	3,5 %	4
14	Пыть-Ях	206	22%	8
15	Радужный	383	24,3 %	90
16	Советский район	630	58 %	46
17	Сургут	1393	16,8 %	234
18	Сургутский район	1274	7%	90
19	Урай	259	20 %	52
20	Ханты-Мансийск	586	45 %	263
21	Ханты-Мансийский район	250	40 %	100
22	Югорск	256	20 %	51

### **3.2 Прогноз замены оборудования пищеблоков образовательных организаций**

#### Программа замены оборудования пищеблоков образовательных организаций

Наименование	Количество	Прогнозные значения замены оборудования
--------------	------------	---



муниципалитета	оборудования, которое нуждается в замене, ед.	2023 г.	2024 г.	2025 г.	2026 г.	2027- 2028 гг.
Белоярский район	4	1	1	2	0	0
Березовский район	73	1	15	14	15	26
Когалым	50	10	10	10	10	10
Кондинский район	118	20	23	25	25	25
Лангепас	192	0	48	48	48	48
Мегион	27	3	5	5	5	9
Нефтеюганск	68	11	11	11	11	24
Нефтеюганский район	38	0	8	8	8	14
Нижневартовск	22	3	19	0	0	0
Нижневартовский район	123	17	21	21	21	43
Нягань	25	9	8	8	0	0
Октябрьский район	94	18	24	20	17	15
Покачи	4	1	2	1	0	0
Пыть-Ях	8	0	3	5	0	0
Радужный	90	0	0	0	45	45
Советский район	46	6	10	10	10	10
Сургут	234	37	39	39	40	79
Сургутский район	90	13	31	18	15	13
Урай	52	3	13	13	12	12
Ханты-Мансийск	263	24	27	23	23	24

Наименование муниципалитета	Количество оборудования, которое нуждается в замене, ед.	Прогнозные значения замены оборудования				
		2023 г.	2024 г.	2025 г.	2026 г.	2027-2028 гг.
Ханты-Мансийский район	100	15	20	25	20	20
Югорск	51	13	17	8	9	4

## Раздел 4. Система управления организацией питания в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре

### 4.1 Нормативные акты для осуществления питания обучающихся в образовательной организации

#### Перечень нормативных документов, необходимых для организации питания обучающихся в школе\*

№ п\п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация
1	Постановление Правительства Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 4 марта 2016 года № 59-п «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре»	По мере изменения законодательства РФ
2	Методические рекомендации МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся в образовательных учреждениях.	По мере изменения законодательства РФ
3	Постановление Правительства ХМАО-Югры от 10 февраля 2023 года № 51-п «О едином перечне прав, льгот, социальных гарантий и компенсаций в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре гражданам, принимающим участие в специальной военной операции, и членам их семей».	По мере изменения законодательства РФ
5	Приказы об организации питания (1-4 классов, 5-11 классов, льготной категории, по предоставлению диетического питания, о выплате компенсации обучающимся на дому).	Ежегодно
6	Приказ «Об организации контроля за обеспечением безопасного и здорового питания обучающихся/воспитанников в образовательных организациях»	Ежегодно

№ п\п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация
7	Приказ «Об организации питьевого режима в образовательных организациях»	Ежегодно
8	Приказ о создании бракеражной комиссии.	Ежегодно
9	Приказ о родительском контроле	Ежегодно
10	Положение (либо Порядок) об организации питания (о школьной столовой).	Актуализация по мере необходимости
11	Приказ о назначении ответственного за организацией питания обучающихся.	Ежегодно
12	Положение о витаминизации блюд	ежегодно
13	Производственная документация на каждом пищеблоке в соответствии с требованиями: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3.2.1324-03 СанПиН 1.2.3685-21 МР 2.4.0179-20 МР 2.3.6.0233-21 МР 2.4.0162-19	1. Гигиенический журнал. 2. Журнал бракеража готовой продукции. 3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. 4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. 5. Журнал регистрации температуры блюд на раздаче. 6. Журнал проведения витаминизации блюд. 7. Журнал регистрации измерения температуры работников. 8. Журнал учета замены масок.

\* Документы, которые разрабатываются к началу учебного года и ежедневно, заполняемые образовательной организацией в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

#### **4.2 Повышение квалификации персонала пищеблоков школьных столовых**

Количество работников, прошедших обучение по программе производственного контроля на принципах ХАССП

№ п/п	Наименование муниципалитета	Количество работников в пищеблоках школ, чел.	Количество работников, прошедших обучение (ХАССП)
1	Белоярский район	71	10
2	Березовский район	16	16
3	Когалым	76	15
4	Кондинский район	124	0
5	Лангепас	75	0
6	Мегион	71	46
7	Нефтеюганск	192	184
8	Нефтеюганский район	71	11
9	Нижневартовск	512	512
10	Нижневартовский район	107	1

11	Нягань	128	128
12	Октябрьский район	21	21
13	Покачи	27	9
14	Пыть-Ях	66	66
15	Радужный	73	19
16	Советский район	127	0
17	Сургут	667	14*
18	Сургутский район	206	105
19	Урай	65	65
20	Ханты-Мансийск	138	25
21	Ханты-Мансийский район	96	74
22	Югорск	56	2
<b>ИТОГО</b>		<b>2985</b>	<b>1323</b>

*\*После повышения квалификации персоналом производственного отдела и санитарно-технологической лаборатории были обучены все сотрудники пищеблоков*

### 4.3 Формирование кадрового резерва поваров пищеблоков школ

Количество выпускников профильных колледжей,  
трудоустроенных в пищеблоках

Наименование муниципалитета	Наименование образовательной организации	Наименование профессии/специальности	Выпускники 2022 года	Количество обучающихся, прошедших практику (учебные, производственные, преддипломные) на пищеблоках общеобразовательных организаций	Количество выпускников, трудоустроенных на пищеблоках общеобразовательных организаций	% трудоустроенных от общего числа выпускников
Белоярский район	БУ "Белоярский политехнический колледж"	43.01.09 Повар, кондитер	12	12	1	8,33
г.Когалым	БУ "Когалымский политехнический колледж"	43.01.09 Повар, кондитер	21	0	0	0,00
Кондинский район	БУ "Междуреченский агропромышленный колледж"	19.02.10 Технология продукции общественного питания	22	9	2	9,09
г.Мегион	БУ "Мегионский политехнический колледж"	19.02.10 Технология продукции общественного питания	20	8	4	20,00
г.Нефтеюганск	АУ "Нефтеюганский политехнический колледж"	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	21	5	0	0,00
г. Нижневартовск	БУ "Нижневартовский политехнический колледж"	43.01.09 Повар, кондитер	43	4	1	2,33

г. Нижневартовск	БУ "Нижневартовский политехнический колледж"	19.02.10 Технология продукции общественного питания	34	6	4	11,76
г. Нижневартовск	БУ "Нижневартовский строительный колледж"	43.01.09 Повар, кондитер	18	2	0	0,00
г. Нягань	БУ "Няганский технологический колледж"	43.01.09 Повар, кондитер	17	5	0	0,00
г. Радужный	БУ "Радужнинский политехнический колледж"	43.01.09 Повар, кондитер	10	0	0	0,00
Советский район	БУ "Советский политехнический колледж"	43.01.09 Повар, кондитер	15	15	0	0,00
г. Сургут	АУ "Сургутский политехнический колледж"	43.01.09 Повар, кондитер	35	0	0	0,00
г. Сургут	АУ "Сургутский политехнический колледж"	19.02.10 Технология продукции общественного питания	43	1	1	2,33
г. Сургут	АУ "Сургутский политехнический колледж"	43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	19	0	0	0,00
г. Сургут	АУ "Сургутский политехнический колледж"	19.01.04 Пекарь	15	0	0	0,00
г. Урай	БУ "Урайский политехнический колледж"	43.01.09 Повар, кондитер	16	16	5	31,25
г. Ханты-Мансийск	АУ "Ханты-Мансийский технологический педагогический колледж"	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	30	7	1	3,33
<b>ИТОГО</b>			<b>391</b>	<b>90</b>	<b>19</b>	<b>4,86</b>

#### 4.4. Индикаторы эффективности организации питания в муниципалитете

##### Перечень индикаторов эффективности организации питания

Критерии оценки организации школьного питания	Требования нормативных документов	Итоговые показатели, %
Наличие на сайте школы раздела по организации питания, % от общего количества школ	Постановление Правительства РФ № 1802 от 20 октября 2021 года (МР 2.4.0179-20. 2.4. п. 2.7)	100
Наличие ежедневного меню для обучающихся начальных классов на сайте, % от общего количества школ	Постановление Правительства РФ № 1802 от 20 октября 2021 года (МР 2.4.0179-20. 2.4. п. 2.7)	100

Соответствие фактической массы блюд установленной норме, % школ с отклонениями от нормы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 9	0
Соответствие фактического суммарного объема блюд по приемам пищи установленной норме, % с отклонениями от нормы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 9	0
Уровень оснащения новым технологическим оборудованием школьных пищеблоков и столовых (% нового оборудования от общего количества)	Региональная программа модернизации пищеблоков школ школьных столовых	0
Наличие технологических паспортов пищеблоков, ед. % от общего числа пищеблоков	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.9	328 шт./100%
Наличие на сайтах образовательных организаций «горячей линии» для взаимодействия с родителями, % от общего числа школ	Протокол совещания Т.А. Голиковой от 01.02.22г., п.2	100
Трудоустройство выпускников профильных колледжей и техникумов в пищеблоках школ, чел., % от общего количества выпускников	Протокол совещания Т.А. Голиковой от 01.02.22г., п.2	19 чел./4,86%
Повышение квалификации сотрудников пищеблоков школьных столовых по программе производственного контроля на принципах ХАССП, чел., % от общего количества сотрудников в пищеблоках школ	Протокол совещания Т.А. Голиковой от 01.02.22г., п.2	1323 чел./44,32%

#### **4.5. Требования к кадровому обеспечению системы организации питания**

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

4.5.2. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

4.5.3. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры.

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

#### **4.6. Структура организация родительского контроля за питанием в образовательных организациях Ханты-Мансийского автономного округа – Югры**

4.6.1. Общеобразовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

4.6.2. 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,

проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготавливаемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

4.6.3. Общеобразовательная организация разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся и их родителям (беседы лекции, плакаты и др.).

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

4.6.5. При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся общеобразовательной организацией или лицом, ответственным за проведением данных процедур, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта. Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции (без конкурсных процедур).

4.6.6. Общественный контроль за выполнением Стандарта в образовательных организациях осуществляется органами самоуправления образовательной организации и родительской общественности в рамках «Родительского контроля» в соответствии с методическими рекомендациями по организации родительского контроля за детским питанием в образовательных организациях Ханты-Мансийского автономного округа – Югры.

4.6.7. Одним из эффективных механизмов обеспечения безопасности детского питания является организация родительского контроля.

Руководитель образовательной организации может инициировать создание общественно-экспертного совета по организации и качеству питания с включением в ее состав родителей обучающихся.

Родители (законные представители) детей как потребителей школьного питания имеют право знать о предоставлении безопасной услуги (ст. 7 Закона Российской Федерации от 7 февраля 1992 года № 2300-1 «О защите прав потребителей»).

Право представителей родительской общественности на участие в организации и контроле школьного питания закрепляется в нормативных правовых документах образовательной организации.

Состав общественно-экспертного совета утверждается в начале каждого учебного года директором образовательной организации, а также формируется план работы совета в части проведения различных проверок.

Общественно-экспертный совет по контролю за организацией и качеством питания обучающихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о проделанной работе на совещании при руководителе образовательной организации.

Общественно-экспертный совет по контролю за организацией и качеством питания обучающихся имеет право определять:

соответствие фактического меню примерному меню, утвержденного руководителем общеобразовательной организации;

условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;

вкусовые предпочтения детей;

причины неприятия конкретных блюд;

объем остатков конкретных блюд и общий объем отходов;

наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

соблюдение культуры обслуживания обучающихся.

4.6.8. Создание условий для участия родителей в контроле за питанием обучающихся (методические рекомендации).

Методические рекомендации по созданию условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях, направленные Министерством просвещения Российской Федерации 26 ноября 2021 года.

1). Общие положения.

В соответствии со ст. 41 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», образовательная организация гарантирует обучающимся охрану здоровья и безопасность. Родители (законные представители) обучающихся являются участниками образовательного процесса. Взаимодействие родительской общественности с образовательной организацией по вопросам осуществления контроля за качеством организации питания расширяет и оптимизирует показатели общего мониторинга качества питания обучающихся.



Задачи родительского контроля за организацией питания детей – повышение качества и эффективности организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях путем привлечения внимания родителей (законных представителей), выявление пищевых предпочтений и их корректировка с целью формирования у обучающихся навыков здорового питания, подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания в каждой конкретной образовательной организации.

Важнейший аспект родительского контроля – выявление степени удовлетворенности детей и их родителей (законных представителей) качеством организации питания обучающихся. В целях родительского контроля удовлетворенностью детей организации питанием обучающиеся вправе осуществлять фиксацию состояния еды (фото, видео).

Для организации эффективного родительского контроля школьного питания необходимо создать условия для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

В соответствии с методическими рекомендациями «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года, утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Поповой А.Ю. (далее – МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года), порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, должен быть регламентирован локальным нормативным актом образовательной организации.

2). Этапы проведения мероприятий по созданию условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

Образовательная организация разрабатывает порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи. Разработка Порядка, обеспечивающего гарантию охраны здоровья и безопасности обучающихся, находится в компетенции образовательной организации и может включать дополнительные требования, не противоречащие правовым нормам Российской Федерации.

Прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающегося, изъявивших желание участвовать в мониторинге питания. Ответ образовательной организации на обращение родителя по участию необходимо направить в возможно короткие сроки, предпочтительно не позднее 5 рабочих дней.

Формирование общественных комиссий по контролю за качеством организации питания при Управляющих советах общеобразовательных организаций или Советах родителей на основании и в соответствии с локально-нормативными актами образовательной организации. Состав комиссии предпочтительно формировать по рекомендациям совета родителей, классных руководителей, знающих этих родителей и понимающих, что контроль с их стороны будет осуществляться объективно, конструктивно, на благо детей и школы. Совместно с родителями в состав этих комиссий могут входить представители образовательной организации, организаторов питания, независимых экспертов. Работа данных комиссий в организованных детских коллективах должна быть построена с соблюдением санитарных условий.

### 3). Обучение комиссий их общественным компетенциям.

Для эффективного контроля и подачи предложений по улучшению организации питания необходимо обладать определенными знаниями в этой области. В этой связи обучение комиссий их общественным компетенциям и формирование новых компетенций в области управления взаимодействии с общественными органами школы у управленческих команд является первостепенной задачей.

Обучение должно быть построено главным образом с изучением основных направлений родительского контроля за организацией питания, рекомендованных МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года.

Оказание поддержки в обучении, сопровождении и консультировании также может быть достигнуто на уровне межрегионального взаимодействия с образовательными и общественными организациями, имеющими успешный опыт в данном направлении.

Образовательная организация утверждает/согласовывает положение, график работы и формы актов проверки/чек-листы/анкеты комиссии по контролю за качеством организации питания.

Образовательная организация обеспечивает доступность для широкого круга родительской общественности освещения итоговых результатов мониторинга.

Образовательная организация проводит мероприятия по предложениям членов комиссий и родителей (законных представителей), направленных на улучшение системы организации питания обучающихся.

### 4). Проведение мониторинга.

Проведение мониторинга качества организации питания с участием родителей (законных представителей) обучающихся осуществляется в соответствии и на основании МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года в порядке, установленном локально-нормативным актом образовательной организации, при сопровождении ответственного представителя общеобразовательной организации. Количество членов комиссии, при одновременном посещении помещения для приема пищи, не должно нарушать режима питания обучающихся.

Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга качества питания обучающихся могут:

задавать ответственному представителю общеобразовательной организации и представителя организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;

запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;

лично оценить органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств. При проведении дегустации использовать одноразовую посуду. Одноразовая посуда предоставляется образовательной организацией;

запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;

участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;

руководствоваться МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года.

Родители (законные представители) обучающихся должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные образовательной организацией.

Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга организации питания не должны:

проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;

отвлекать обучающихся во время приема пищи;

находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем образовательной организации;

производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27 июля 2006 года № 152-ФЗ «О персональных данных» как «персональные данные». Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии по контролю за качеством организации питания.

В ходе проведения мониторинга члены комиссии заполняют свои оценочные листы (приложение № 2 МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года), на основании которых члены комиссии составляют акт проверки по результату мониторинга.

По результату мониторинга организации питания члены комиссии составляют отчет с рекомендациями и предложениями (в пределах полномочий комиссии) в адрес образовательной организации, докладывают о результатах мониторинга на заседании комиссии, вносят предложения и замечания, направляют протокол заседания комиссии в Управляющий совет (при наличии), в адрес администрации образовательной организации.

4.6.9. Порядок допуска родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся в образовательные организации для проведения мониторинга качества питания.

Родителю (законному представителю) обучающегося, изъявившему желание участвовать в мониторинге питания, необходимо:

заблаговременно уведомить об этом письменно или в форме электронного обращения руководителя общеобразовательной организации;

войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать разовое/периодическое участие в составе указанной комиссии по решению Управляющего совета или совета родителей (законных представителей) обучающихся; или согласовать индивидуальное посещение помещения для приема пищи по вопросу, относящемуся к питанию своего ребенка;

в соответствии с временными методическими рекомендациями «Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», при каждом посещении в составе комиссии по контролю за организацией питания или при индивидуальном посещении соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, в соответствии с нормативными и методическими документами по борьбе с новой коронавирусной инфекцией, в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в регионе Российской Федерации в определенный период;

применять при проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещениях приема пищи санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки). Специальная одежда и средства индивидуальной защиты предоставляются образовательной организацией.

#### **4.7. Управление организацией питания в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре**

Управление организацией питания обучающихся на уровне образовательных учреждений включает планирование деятельности, выполнение процессов деятельности, контроль и мониторинг выполнения процессов организации питания, анализ результатов выполнения процессов.

В таблице представлен перечень нормативных документов по организации питания обучающихся, которые разрабатываются в образовательной организации.

№ п\п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
1	Положение о школьной столовой	один раз в три года, ежегодная актуализация	зав. производством

2	Положение об организации горячего питания	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
3	Положение об организации питьевого режима	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
4	Положение об обучающихся из социально незащищенных семей	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
5	Положение об организации рационального питания обучающихся на платной основе	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
6	Положение о бракеражной комиссии.	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
7	Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
8	Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
9	Положение о порядке доступа в организацию общественного питания общеобразовательной организации	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
10	Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, зав. производством
11	Технологический паспорт пищеблока	один раз в пять года, ежегодная актуализация	зав. производством
12	Программа Производственного контроля на основе принципов ХАССП	один раз в три года, ежегодная актуализация	зав. производством
13	Примерное (цикличное) меню на две возрастные группы 7-11 лет и старше 12 лет, и два сезона осенне-зимний и весенне-летний	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, зав. производством
14	Ежедневное меню	ежедневно	зав. производством
15	Контракт на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся (на текущий учебный год)	от одного года до трех лет	руководитель образовательной организации, ответственный за питание, зав. производством
16	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	ежегодно	руководитель образовательной организации, ответственный за питание, зав. производством комиссия
17	Приказ об организации питания с указанием ответственного лица	на определенный период	руководитель образовательной организации,
18	Программа мероприятий по воспитанию культуры правильного питания на основе принципов здорового питания	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, классные руководители
19	Рабочая программа «Здоровое питание»	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, классные руководители
	<b>Приказы и планы, принимаемые в ОУ</b>		

20	Приказ об организации питания обучающихся образовательного учреждения на текущий период	ежегодно	руководитель образовательной организации,
21	Приказ о создании бракеражных комиссий	ежегодно	руководитель образовательной организации,
22	Приказ об организации питьевого режима и обеспеченности экологически чистой питьевой водой (диспансеры, спенсеры, кипяченая вода).	ежегодно	руководитель образовательной организации,
23	Приказ по утверждению графика приема пищи	ежегодно	руководитель образовательной организации,
24	Приказ по организации бесплатного горячего питания (списки детей на бесплатное питание, подтверждающие документы).	ежегодно	руководитель образовательной организации,
25	Приказ об утверждении общественной комиссии по контролю за качеством питания с участием родителей	ежегодно	руководитель образовательной организации,
26	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока и столовой	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
27	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
28	План проведения метрологических работ по поверке измерительного оборудования	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
29	План технологического переоснащения пищеблока столовых с учетом модели предоставления питания	на три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, зав. производством
30	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
31	Приказ о размещении на сайте образовательного учреждения необходимых материалов по организации питания*	с ежегодной актуализацией	руководитель образовательной организации, ответственный за питание,
	<b>Документы, подтверждающие выполнения требований к организации питания</b>		
32	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и др.	постоянно	ответственный за питание
33	Гигиенический журнал (сотрудники)	постоянно	зав. производством
34	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	постоянно	зав. производством

35	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	постоянно	зав. производством
36	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	постоянно	зав. производством
37	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	постоянно	зав. производством
38	Ведомость контроля за рационом питания	периодически	ответственный за питание
39	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	ежегодно	ответственный за питание
40	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на выполнение поверки весо-измерительного оборудования	ежегодно	ответственный за питание
41	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	ежегодно	ответственный за питание
42	Договор на вывоз пищевых отходов из пищеблока	ежегодно	ответственный за питание

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Указ Президента РФ от 21 января 2020 года № 20 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации».

2. Указ Президента Российской Федерации от 5 мая 1992 года № 431 «О мерах по социальной поддержке многодетных семей».

3. Федеральный закон от 2 января 2000 года № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

4. Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ (ред. от 24.07.2023) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

5. Федеральный закон от 27 декабря 2002 года № 184-ФЗ (ред. от 02.07.2021) «О техническом регулировании».

6. Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ (ред. от 04.08.2023) «Об образовании в Российской Федерации».

7. Федеральный закон от 29 июня 2015 года № 162-ФЗ (ред. от 30.12.2020) «О стандартизации в Российской Федерации».

8. Закон РФ от 7 февраля 1992 года № 2300-1 (ред. от 04.08.2023) «О защите прав потребителей».

9. Федеральный закон от 5 апреля 2013 № 44-ФЗ (ред. от 04.08.2023) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

10. Технический регламент ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 года № 880) (ред. от 25.11.2022).

11. Технический регламент ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 года № 881) (ред. 14.09.2018).

12. Технический регламент ТС «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 16 августа 2011 года № 769) (ред. от 20.01.2020).

13. Технический регламент ТС «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 года № 882) (ред. от 28.01.2020).

14. Технический регламент ТС «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 года № 883) (ред. от 29.03.2022).

15. Технический регламент ТС «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012) (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 года № 34).

16. Технический регламент ТС «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 67) (ред. от 15.07.2022).

17. Технический регламент ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г № 68).

18. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 года № 162).

19. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную» (ТР ЕАЭС 044/2017) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06. 2017 года № 45) (ред. от 05.10.2021).

20. Постановление Правительства РФ от 20 октября 2021 года № 1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации».

21. Постановление Правительства РФ от 22 ноября 2000 года № 883 «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения».

22. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 года № 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».



23. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

24. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

25. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

26. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

27. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».

28. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».

29. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

30. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

31. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

32. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

33. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание».

34. ГОСТ Р 56725-2015 «Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания».

35. ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации».

36. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».

37. ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания».

38. ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания».

39. ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим анализам».

40. ГОСТ Р 54607.3-2014 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания».

41. ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000 для индустрии питания».

42. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССР. Общие требования».

43. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

44. ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции».

45. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание».

46. ГОСТ Р 57621-2017 «Услуги торговли. Продажа скоропортящихся пищевых продуктов через торговые автоматы. Требования»

47. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

48. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

49. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

50. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

51. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

52. Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

53. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации обучающихся общеобразовательных организаций».

54. Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

55. Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

56. Васюкова А.Т., Валентинова Н.И., Ливинская С.А. Организация школьного питания. Учебное пособие –Москва, 2021г, с. 286.

57. Состояние и стратегия развития системы школьного питания / Васюкова А.Т., Валентинова Н.И., Иванова В.Н. и др. Под редакцией В.Н.Ивановой –Москва, 2021г, с. 318.

58. Могильный М.П., Иванова В.Н., Шленская Т.В., Шалтумаев Т.Ш., Баласанян А.Ю. Технология и организация питания в образовательных организациях (общеобразовательные организации). Учебное пособие /Под редакцией М.П. Могильного – М.: ДеЛи плюс, 2014 - 351 с.