



РЕСПУБЛИКÆ ЦÆГÆТ ИРЫСТОН-АЛАНИЙЫ ХИЦАУАД

У Ы Н А Ф Ф Æ

ПРАВИТЕЛЬСТВО РЕСПУБЛИКИ СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ-АЛАНИЯ

**ПО С Т А Н О В Л Е Н И Е**

от 18 июля 2023 г. № 288

г. Владикавказ

**О внесении изменения в постановление Правительства Республики Северная Осетия-Алания от 28 августа 2020 года № 285 «Об утверждении регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций в Республике Северная Осетия-Алания»**

Правительство Республики Северная Осетия-Алания **п о с т а н о в л я е т:**

Внести в постановление Правительства Республики Северная Осетия-Алания от 28 августа 2020 года № 285 «Об утверждении регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций в Республике Северная Осетия-Алания» изменение, изложив Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций в Республике Северная Осетия-Алания, утвержденный постановлением, в редакции приложения к настоящему постановлению.

Председатель Правительства  
Республики Северная Осетия-Алания



Б. Джанаев

ПРИЛОЖЕНИЕ  
к постановлению Правительства  
Республики Северная Осетия-Алания  
от 18 июля 2023 г. № 288

«УТВЕРЖДЕН  
постановлением Правительства  
Республики Северная Осетия-Алания  
от 28 августа 2020 г. № 285

**РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ**  
**оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся**  
**1-4 классов государственных и муниципальных образовательных**  
**организаций в Республике Северная Осетия-Алания**

**1. Общие положения**

1.1. Федеральным законом от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» предусмотрено обеспечение бесплатным горячим питанием всех обучающихся начальной школы, повышение его качества.

Региональный стандарт определяет в Республике Северная Осетия-Алания единый порядок организации горячего питания и требования к созданию технико-технологических условий с учетом экономических факторов обеспечения безопасности и качества питания и его документационного сопровождения.

Требования к обеспечению безопасности и качеству питания, установленные Региональным стандартом, являются дополняющими обязательные требования к продукции и услугам предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, которые установлены в федеральных законах, технических регламентах Таможенного союза (ТР ТС), национальных стандартах, санитарных правилах и нормах.

Региональный стандарт создает на региональном уровне единую методическую основу для обеспечения качества и безопасности питания обучающихся образовательных организаций Республики Северная Осетия-Алания на основе соблюдения требований законодательных и иных нормативных документов, действующих санитарно-гигиенических норм и правил.

Региональный стандарт регулирует на уровне Республики Северная Осетия-Алания, муниципальных образований Республики Северная Осетия-Алания и образовательной организации вопросы, связанные с созданием необходимых условий по организации обеспечения сбалансированного, безопасного, качественного и здорового питания обучающихся образовательных организаций. Положения Регионального стандарта применяются республиканскими органами управления, муниципальными органами управления, операторами питания, общеобразовательными организациями в целях взаимодействия организаций и гарантии выполнения ими обязательных функций в соответствии с действующим законодательством.

1.2. Цель Регионального стандарта - обеспечить бесплатным гарантированно безопасным и качественным горячим питанием 100% обучающихся начальной школы в соответствии с их потребностями и с учетом норм потребления основных пищевых веществ и пищевых продуктов.

Задачами Регионального стандарта являются:

создание условий для эффективного выполнения федерального законодательства и поручений Президента Российской Федерации по обеспечению здоровым горячим питанием обучающихся начальной школы в Республике Северная Осетия-Алания;

укрепление здоровья детей в Республике Северная Осетия-Алания на основе сбалансированного качественного питания обучающихся, выполнения принципов здорового питания, норм потребления и сбалансированности рационов;

развитие материально-технической базы пищеблоков образовательных организаций в Республике Северная Осетия-Алания, в том числе путем привлечения внебюджетных средств;

постоянный мониторинг качества питания и анализ эффективности использования бюджетных средств, направляемых на питание обучающихся в Республике Северная Осетия-Алания;

обеспечение доступности информации об организации питания в школах, развитие общественного контроля качества питания с участием родителей.

Выполнение указанных задач будет 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.**

Данные принципы соответствуют положениям Федерального закона от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьи 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».

В Региональный стандарт вошло специально рассчитанное меню для школьников 7-11 лет, сбалансированное по основным пищевым веществам, энергетической ценности, наличию макро- и микронутриентов.

## **2. Состояние организации питания обучающихся в Республике Северная Осетия-Алания**

2.1. В Региональном стандарте содержится комплекс требований к созданию условий безопасного, качественного и сбалансированного питания

обучающихся на основе рекомендованных норм потребления пищевых продуктов и необходимых пищевых веществ, макро- и микронутриентов в соответствии с физиологическими потребностями организма школьников.

В настоящем Региональном стандарте указаны общие требования к условиям технологии производства кулинарной продукции, приемки, хранения и реализации пищевой продукции, технологического оборудования и инвентаря, организации контроля качества и управления в системе школьного питания, формирования культуры здорового питания обучающихся.

2.2. В Республике Северная Осетия-Алания предоставление питания обучающимся осуществляется по моделям: столовые полного цикла, работающие на продовольственном сырье, столовые-догоотовочные и столовые буфеты-раздаточные (таблица 1).

Таблица 1. Структура моделей предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций

№ п/п	Наименование моделей предоставления питания	Структура общеобразовательных учреждений по моделям организации питания	
		количество, единиц	доля в общем количестве, %
1	Столовые полного цикла, работающие на продовольственном сырье	152	75,6
2	Столовые-догоотовочные	42	20,9
3	Столовые буфеты-раздаточные	7	3,5
	Общее количество	201	

Охват одноразовым горячим питанием обучающихся начальных классов составляет 100%.

Задача образовательных организаций Республики Северная Осетия-Алания – постепенное увеличение охвата горячим питанием обучающихся всех возрастных групп, обеспечивая повышение данного показателя из года в год.

2.3. Перечень необходимых нормативных правовых документов по организации школьного питания, в том числе принятых в Республике Северная Осетия-Алания, приведен в таблице 2.

Таблица 2. Перечень правовых и нормативных документов по организации питания обучающихся образовательных организаций в Республике Северная Осетия-Алания

Вид документа	Наименование документа
<b>Федеральный уровень</b>	
Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»
Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ	«Об образовании в Российской Федерации»
Федеральный закон от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ	«О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»
Федеральный закон от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ	«О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»
Постановление Правительства Российской Федерации от 22 ноября 2000 г. № 883	«Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения»
Постановление Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2021 г. № 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»
Решение Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299	«О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»
Технический регламент Таможенного союза 005/2011 (утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769)	«О безопасности упаковки»
Технический регламент Таможенного союза 021/2011 (утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880)	«О безопасности пищевой продукции»
Технический регламент Таможенного союза 022/2011 (утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881)	«Пищевая продукция в части ее маркировки»
<b>Региональный уровень</b>	
Закон Республики Северная Осетия-Алания от 27 декабря 2013 г. № 61-РЗ	«Об образовании в Республике Северная Осетия-Алания»

Постановление Правительства Республики Северная Осетия-Алания от 28 августа 2020 г. № 284	«Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся в государственных образовательных организациях Республики Северная Осетия-Алания»
Постановление Правительства Республики Северная Осетия-Алания от 28 августа 2020 г. № 286	«Об утверждении правил предоставления и распределения денежных средств, предоставляемых в виде субсидий из федерального бюджета бюджету Республики Северная Осетия-Алания, и средств республиканского бюджета Республики Северная Осетия-Алания на реализацию мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях Республики Северная Осетия-Алания»
Постановление Правительства Республики Северная Осетия-Алания от 15 июля 2021 г. № 205	«О межведомственной рабочей группе по организации бесплатного горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях Республики Северная Осетия-Алания»

2.4. Региональный стандарт разработан также с учетом требований межгосударственных и национальных стандартов, санитарных норм и правил:

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

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

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

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

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

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

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

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

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

Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

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

2.5. Представленные в таблице 3 данные характеризуют состояние выполнения требований к организации питания в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами (далее СанПиН) и размещению информации на сайтах школ Республики Северная Осетия-Алания.

Таблица 3. Анализ выполнения требований к размещению информации по организации питания на сайтах школ

№ п/п	Муниципальное образование, ведомственная принадлежность	Кол-во школ	Состояние сайта на 1 декабря 2022 г.		Состояние сайта на 30 декабря 2022 г.	
			соответствует	не соответствует	соответствует	не соответствует
1	Алагирский район	16	13	3	16	0
2	Ардонский район	12	12	0	12	0
3	Дигорский район	10	9	1	10	0
4	Ирафский район	12	12	0	12	0
5	Кировский район	11	11	0	11	0
6	Моздокский район	32	32	0	32	0
7	Правобережный район	17	16	1	17	0
8	Пригородный район	31	31	0	31	0
9	город Владикавказ	43	43	0	43	0
10	Организации, подведомственные Министерству образования и	17	16	1	17	0



	науки Республики Северная Осетия-Алания					
Итого по республике		201	195	6	201	0

Проводимый мониторинг показывает степень выполнения требования действующих документов к оформлению и содержанию сайтов школ по размещению информации по организации питания обучающихся показывает, что выявленные несоответствия в организации питания обучающихся региона были устранены в соответствии с требованиями нормативно-правовых документов.

Рекомендации по размещению на сайте школы раздела, отражающего сведения об организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, включают требования действующих правовых и нормативных документов.

2.6. Доступность информации о питании обучающихся дает возможность родителям (законным представителям) для осуществления контроля эффективности организации питания с соблюдением установленных санитарных требований к меню рационов питания. Открытость образовательной организации для родительского сообщества начинается с информации, размещенной на сайте общеобразовательной организаций. Информация, размещенная на сайте образовательной организации, должна соответствовать требованиям законодательства в сфере образования и санитарного законодательства.

Перечень сведений об условиях питания обучающихся, которые должны быть размещены на официальных сайтах образовательных организаций в сети «Интернет», определен следующими документами:

Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

постановление Правительства Российской Федерации от 20 октября 2021 г. № 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».

### 3. Обеспечение безопасности и качества питания обучающихся образовательных организаций

3.1. Питание обучающихся образовательных организаций осуществляется в соответствии с основным (организованным) меню, включающим горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальными меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания их блюд из меню, а также замена их буфетной продукцией не допускаются.

Количество пищевых продуктов, необходимое для потребления школьниками в период пребывания в образовательной организации, рассчитано на каждый прием пищи: при одноразовом питании - это завтрак или обед; при двухразовом питании – это завтрак и обед, или обед и полдник; при трехразовом питании - это завтрак, обед и полдник (таблица 4).

Таблица 4. Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций возрастной группы 7-11 лет

№ п/п	Название пищевых продуктов	Нормы (г, мл в сутки) по СанПиН	В период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приеме пищи	
			завтрак (25%)	обед (35%)	полдник	2-разовом	3-разовом
1	Хлеб ржаной	80	20	28	8	48	56
2	Хлеб пшеничный	150	37,5	52,5	15	90	105
3	Мука пшеничная	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
4	Крупы, бобовые	45	11,25	15,7	4,5	26,95	
5	Макаронные изделия	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
6	Картофель	187	46,7	65,4	18,7	112,1	130,8

7	Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень	280	70	98	28	168	196
8	Фрукты свежие	185	46,25	64,75	18,5	110	128,5
9	Сухофрукты	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	50	70	20	120	140
11	Мясо 1 категории	70	17,5	24,5	7	24,5	31,5
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	7,5	10,5	3	18	21
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные 1 категории)	35	8,75	12,25	3,5	21	24,5
14	Рыба (филе), в том числе филе слабо- или малосоленое	58	14,5	20,3	5,8	34,8	40,6
15	Молоко	300	75	105	30	180	210
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	37,5	52,5	15	90	105
17	Творог (5%-9% массовой доли жира)	50	12,5	17,5	5	30	35
18	Сыр	10	2,5	3,5	1	6	7
19	Сметана	10	2,5	3,5	1	6	7
20	Масло сливочное	30	7,5	10,5	3	18	21
21	Масло растительное	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
22	Яйца	1	-	-	-	1 яйцо в 3 дня	

23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска)	30	7,5	10,5	3	18	21
24	Кондитерские изделия	10	2,5	3,5	1	6	7
25	Чай	1	0,25	0,35	0,01	0,6	0,61
26	Какао-порошок	1	0,25	0,35	0,01	0,6	0,61
27	Кофейный напиток	2	0,5	0,7	0,02	1,2	1,22
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,05	0,07	0,02	0,12	0,14
29	Крахмал	3	0,75	1,05	0,03	1,8	1,83
30	Соль	3	0,75	1,05	0,03	1,8	1,83
31	Специи	2	0,5	0,7	0,02	1,2	1,22

3.2. Количество пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ, необходимых для удовлетворения физиологической потребности обучающихся в период пребывания в образовательной организации рассчитано на каждый прием пищи: при одноразовом, двухразовом и трехразовом питании (таблица 5).

Сбалансированность рационов обеспечивается наличием меню, в котором учтены нормативы потребления продуктов питания и основных пищевых веществ и микронутриентов. Выполнение нормы потребления пищевых продуктов в соответствии с физиологическими потребностями организма в пищевых веществах является обязательным.

Таблица 5. Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных организаций в возрасте с 7 до 11 лет

№ п/п	Наименование пищевых веществ	Единица измерения	В период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			завтрак	обед	полдник	2-разовом	3-разовом
1	Белки	г	19,25	26,95	7,7	46,2	53,9
2	Жиры	г	19,75	27,65	7,9	47,4	55,3
3	Углеводы	г	83,75	117,25	33,5	201	234,5

4	Энергетическая ценность	ккал	587,5	822,5	235	1410	1645
5	Витамин В <sub>1</sub> (тиамин)	мг	0,3	0,42	0,12	0,72	0,84
	Витамин В <sub>2</sub> (рибофлавин)	мг	0,35	0,42	0,14	0,77	0,91
7	Витамин С (аскорбиновая кислота)	мг	15	21	6	36	42
8	Витамин А (ретиноловый эквивалент)	мг	0,175	0,182	0,07	0,357	0,364
	Витамин D	мкг	2,5	3,5	1	6	7
10	Витамин Е (токофероловый эквивалент)	мг	2,5	3,5	1	6	7
	Кальций	мг	275	386	110	661	771
12	Фосфор	мг	275	386	110	661	771
13	Магний	мг	62,5	87,5	25	150	175
14	Железо	мг	3	4,2	1,2	7,2	8,4
15	Цинк	мг	2,5	3,5	1	3,5	4,5
16	Йод	мг	0,025	0,035	0,01	0,035	0,045
17	Селен	мг	0,007	0,01	0,003	0,017	0,02
18	Фтор	мг	0,75	1,05	0,3	1,8	2,11

3.3. В таблице 6 дана структура распределения потребности в пищевых веществах по режимам питания. Эти нормы должны соблюдаться при формировании рационов питания.

Таблица 6. Распределение потребности в пищевых веществах и энергии обучающихся образовательных организаций по приемам пищи

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в %	Распределение потребности в пищевых веществах по приемам пищи, в %			
		одноразовое питание		2-разовое питание (завтрак и обед)	3-разовое питание (завтрак, обед, полдник)
		завтрак	обед		
Завтрак	20-25	25		25	25
Обед	30-35		35	35	35
Полдник	10-15				10

Всего за период пребывания в школе	60-75	25	35	60	70
------------------------------------	-------	----	----	----	----

3.4. На каждый день утверждается и подписывается в соответствии с требованиями ежедневное меню, которое составляется в полном соответствии с основным (примерным) меню, с указанием приема пищи, наименования блюд, массы порций и калорийности (п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Контроль соответствия рационов питания установленным требованиям проводится в соответствии с приемами пищи, днями недели и по следующим показателям:

энергетическая ценность (калорийность) блюд;

фактическое содержание в блюдах основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и их соотношение в соответствии с нормами;

содержание витаминов, макро - и микроэлементов;

фактическое потребление пищевых продуктов на основе рационов питания;

масса (объем) порции готовых блюд и соответствие выхода кулинарной продукции (п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

объем порций по приемам пищи (завтрак, обед, полдник) и в общей сумме потребления рациона питания;

нормы вложения пищевых продуктов при производстве кулинарной продукции.

3.5. Примерное типовое (единое) сбалансированное меню разработано для обучающихся начальной школы возрастной группы 7-11 лет:

<b>Примерное 2-недельное меню бесплатного питания учащихся 1 - 4 классов, обучающихся в первую смену</b>								
<b>Сезон: весенний</b>								
<b>Возрастная категория: 7 - 11 лет</b>								
№ п/п	№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
День 1	<b>Завтрак:</b>							
	16	Ветчина	15		5,08	4,69	0,00	62,5

	209/М	Яйцо вареное	40		5,08	4,6	0,28	62,8
	173/М	Каша молочная овсяная «Геркулес» с ягодами, маслом сливочным	150/5		6,78	10,02	37,80	268,5
	377/М	Чай с сахаром и лимоном	180/10/7		0,05	0,01	10,16	40,9
		Хлеб пшеничный	40		3,04	0,4	19,32	93,0
	338/М	Яблоко	100		0,4	0,4	9,8	
		<b>Итого:</b>	<b>547</b>	<b>80,00</b>	<b>20,43</b>	<b>20,12</b>	<b>77,36</b>	<b>572,2</b>
<b>День 2</b>	<b>Завтрак:</b>							
		Купаты куриные	90		12,60	9,00	0,00	131,40
	139/М	Капуста тушеная	150		3,00	5,95	14,40	123,15
	388/М	Чай с сахаром	180/10		0,10	0,00	15,00	60,40
		Хлеб пшеничный	40		3,04	0,4	19,32	93,0
	338/М	Яблоко	100		0,4	0,4	9,8	44,4
		<b>Итого:</b>	<b>560</b>	<b>80,00</b>	<b>19,14</b>	<b>15,75</b>	<b>58,52</b>	<b>452,4</b>
<b>День 3</b>	<b>Завтрак:</b>							
	14/М	Масло сливочное	10		0,08	7,25	0,13	66,1
	268/М	Соус «Болоньезе»	90		10,50	8,20	1,70	122,6
	202/М	Макаронные отварные	150		5,2	4,35	34,6	198,3
	378/М	Чай с молоком	180		1,45	1,25	12,38	66,6
		Хлеб пшеничный	40		3,04	0,4	19,32	93,0
		<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>80,00</b>	<b>20,31</b>	<b>21,45</b>	<b>68,08</b>	<b>546,6</b>

День 4	<b>Завтрак:</b>							
	223/М	Запеканка из творога с молоком сгущенным	150/40		19,89	12,14	35,64	331,4
	379/М	Напиток кофейный на молоке	180		2,74	2,26	18,6	105,7
		Хлеб пшеничный	40		3,04	0,4	19,32	93,0
	338/М	Яблоко	100		0,4	0,4	9,8	44,4
	<b>Итого:</b>	<b>510</b>	<b>80,00</b>	<b>26,07</b>	<b>15,2</b>	<b>83,36</b>	<b>574,5</b>	
День 5	<b>Завтрак:</b>							
	15/М	Сыр полутвердый	15		3,9	3,92	0,0	50,9
	232/М	Рыба запеченная	90		12,09	2,56	3,38	84,9
	128/М	Картофельное пюре с маслом сливочным	150/5		3,07	4,71	22,03	142,8
	377/М	Чай с сахаром и лимоном	180/10/7		0,05	0,01	10,16	40,9
		Хлеб пшеничный	40		3,04	0,4	19,32	93,0
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>80,00</b>	<b>22,15</b>	<b>15,85</b>	<b>54,89</b>	<b>450,8</b>	
День 6	<b>Завтрак:</b>							
	291/М	Плов с курицей	150/90		19,11	19,56	40,69	415,2
	388/М	Чай с сахаром	180/10		0,10	0,00	15,00	60,4
		Хлеб пшеничный	40		3,04	0,4	19,32	93,0
	338/М	Яблоко	100		0,4	0,4	9,8	44,4
	<b>Итого:</b>	<b>560</b>	<b>80,00</b>	<b>22,65</b>	<b>20,36</b>	<b>84,81</b>	<b>613,1</b>	
День 7	<b>Завтрак:</b>							
		Картофджын	100		7,79	10,90	33,3	262,5



	210/М	Омлет нату- ральный	105/5		10,59	16,33	2,04	197,5
	382/М	Какао с молоком	180		3,37	2,85	14,71	98,0
		Хлеб пшенич- ный	40		3,04	0,4	19,32	93,0
		Яблоко	100		0,4	0,4	9,8	44,4
		<b>Итого:</b>	<b>530</b>	<b>80,00</b>	<b>25,19</b>	<b>30,88</b>	<b>79,19</b>	<b>695,4</b>
<b>День 8</b>	<b>Завтрак:</b>							
	14/М	Масло сливоч- ное	10		0,08	7,25	0,13	66,1
	279/М	Тефтели из говяди- ны с соусом красным основ- ным	90/30		10,70	11,60	12,88	198,72
	171/М	Каша гречне- вая рассып- чатая	150		4,35	6,32	29,69	193,0
	377/М	Чай с сахаром и лимо- ном	180/10/7		0,05	0,01	10,16	40,9
		Хлеб пшенич- ный	40		3,04	0,4	19,32	93,0
		<b>Итого:</b>	<b>517</b>	<b>80,00</b>	<b>18,22</b>	<b>25,58</b>	<b>72,18</b>	<b>591,8</b>
<b>День 9</b>	<b>Завтрак:</b>							
	223/М	Ватруш- ка с творо- гом	75		8,26	7,24	27,20	207,0
	294/М	Котлеты из индейки	90		9,29	8,81	7,06	144,7
	202/М	Макаро- ны отвар- ные с маслом сливоч- ным	150/5		6,2	4,58	42,3	235,2

	378/М	Чай с молоком	180		1,45	1,25	12,38	66,6
		Хлеб пшеничный	40		3,04	0,4	19,32	93,0
		<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>80,00</b>	<b>28,24</b>	<b>22,28</b>	<b>108,26</b>	<b>746,5</b>
<b>День 10</b>	<b>Завтрак:</b>							
	15/М	Сыр полутвердый	15		3,9	3,92	0	50,9
	234/М	Котлета рыбная	90		7,50	6,26	10,56	128,6
	147/М	Картофель по-деревенски	150		3,94	12,50	30,21	249,1
	377/М	Чай с сахаром и лимоном	180/10/7		0,05	0,01	10,16	40,9
		Хлеб пшеничный	40		3,04	0,4	19,32	93,0
		<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>80,00</b>	<b>18,43</b>	<b>23,09</b>	<b>70,25</b>	<b>562,5</b>
<b>Среднее значение завтраков</b>				<b>80,00</b>	<b>22,08</b>	<b>21,06</b>	<b>75,69</b>	<b>580,60</b>
<b>Выполнение СанПиН, % от суточной нормы</b>					<b>29%</b>	<b>27%</b>	<b>23%</b>	<b>25%</b>
<b>100 % Норма СанПиН</b>					<b>77</b>	<b>79</b>	<b>335</b>	<b>2 350</b>
<b>Примечание: Расчет сырья, выхода готовых блюд произведен по Сборнику рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 года. Фрукты включены по массе нетто. В блюдах используется исключительно йодированная соль.</b>								

<b>Примерное 2-недельное меню бесплатного питания учащихся 1 - 4 классов, обучающихся во вторую смену</b>								
<b>Сезон: весенний</b>								
<b>Возрастная категория: 7 - 11 лет</b>								
№ п/п	№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>День 1</b>	<b>Обед:</b>							
	71/М	Огурцы соленые	60		0,42	0,05	1,14	6,69

	82/М	Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной	200/5		1,53	4,88	9,94	89,80
	245/М	Бефстроганов из говядины	90		15,45	15,44	5,03	220,88
	171/М	Каша гречневая рассыпчатая	150		4,35	6,32	29,69	193,04
	349/М	Компот из сухофруктов	180		0,4	0,02	20,6	84,18
		Хлеб пшеничный	20		1,58	0,2	9,66	46,76
		Хлеб ржаной	40		2,64	0,48	15,86	78,32
		<b>Итого:</b>	<b>845</b>	<b>80,00</b>	<b>26,37</b>	<b>27,39</b>	<b>91,92</b>	<b>719,67</b>
<b>День 2</b>	<b>Обед:</b>							
	50/М	Салат из свеклы с сыром	60		3,03	7,20	4,05	93,12
	101/М	Суп картофельный с рисом и сметаной	200/5		2,59	5,05	15,6	118,29
		Купаты куриные	90		12,60	9,00	0,00	131,40
	139/М	Капуста тушеная	150		3,00	5,95	14,40	123,15
	342/М	Компот из вишни свежемороженой	180		0,14	0,04	13,88	56,44
		Хлеб пшеничный	20		1,58	0,2	9,66	46,76
		Хлеб ржаной	40		2,64	0,48	15,86	78,32
		<b>Итого:</b>	<b>840</b>	<b>80,00</b>	<b>25,58</b>	<b>27,92</b>	<b>73,47</b>	<b>647,48</b>
<b>День 3</b>	<b>Обед:</b>							
	49/М	Салат витаминный (2 вариант)	60		1,26	3,08	4,46	50,60

	102/М	Суп картофельный с горохом	200		4,39	4,22	13,23	108,46
	268/М	Соус «Болоньезе»	90		10,50	8,20	1,70	122,60
	202/М	Макарони отварные	150		5,2	4,35	34,6	198,31
	342/М	Компот из свежих яблок	180		0,14	0,14	13,51	55,86
		Хлеб ржаной	40		2,64	0,48	15,86	78,32
		Хлеб пшеничный	20		1,58	0,2	9,66	46,76
		<b>Итого:</b>	<b>870</b>	<b>80,00</b>	<b>25,75</b>	<b>20,67</b>	<b>92,97</b>	<b>660,91</b>
<b>День 4</b>	<b>Обед:</b>							
	67/М	Винегрет овощной	60		0,91	5,11	4,89	69,19
	82/М	Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной	200/5		1,53	4,88	9,94	89,80
	293/М	Куры запеченные	90		17,56	9,45	5,08	175,61
	171/М	Каша гречневая с маслом сливочным	150/5		4,35	6,32	29,69	193,04
	349/М	Компот из сухофруктов	180		0,4	0,02	20,6	84,18
		Хлеб ржаной	40		2,64	0,48	15,86	78,32
		Хлеб пшеничный	20		1,58	0,2	9,66	46,76
		<b>Итого:</b>	<b>875</b>	<b>80,00</b>	<b>28,97</b>	<b>26,46</b>	<b>95,72</b>	<b>736,90</b>
<b>День 5</b>	<b>Обед:</b>							
	75/М	Икра свекольная	60		1,42	4,50	11,90	93,78

	102/М	Суп карто-фельный с фасолью	200		4,39	4,22	13,23	108,46
	234/М	Котлета рыбная	90		7,50	6,26	10,56	128,58
	128/М	Карто-фельное пюре с маслом сливоч-ным	150/5		3,27	4,71	22,03	143,59
	342/М	Компот из свежих яблок	180		0,14	0,14	13,51	55,86
	338/М	Яблоко	100		0,4	0,4	9,8	44,4
		Хлеб пшенич-ный	20		1,58	0,2	9,66	46,76
		Хлеб ржаной	40		2,64	0,48	15,86	78,32
		<b>Итого:</b>	<b>875</b>	<b>80,00</b>	<b>21,34</b>	<b>23,56</b>	<b>100,6</b>	<b>699,72</b>
<b>День 6</b>	<b>Обед:</b>							
	71/М	Огурцы соленые	60		0,42	0,05	1,14	6,69
	88/М	Щи из свежей капусты с карто-фелем и сметаной	200/5		1,95	5,95	9,12	97,83
	291/М	Плов с курицей	150/90		19,11	19,56	40,69	415,24
	342/М	Компот из вишни свеже-мороже-ной	180		0,14	0,04	13,88	56,44
		Хлеб ржаной	40		2,64	0,48	15,86	78,32
		Хлеб пшенич-ный	20		1,58	0,2	9,66	46,76
		<b>Итого:</b>	<b>845</b>	<b>80,00</b>	<b>25,84</b>	<b>26,28</b>	<b>90,35</b>	<b>701,28</b>
<b>День 7</b>	<b>Обед:</b>							
	45/М	Салат из белоко-чанной капусты	60		0,93	3,05	2,6	41,57

	102/М	Рассольник ленинградский с крупой перловой и сметаной, зеленью	200/5		3,00	4,65	13,40	107,45
	268/М	Котлеты из говядины	90		10,48	11,83	9,48	186,31
	173/М	Каша пшеничная с маслом сливочным	150/5		3,45	4,19	18,96	127,35
	342/М	Компот из свежих яблок	180		0,14	0,14	13,51	55,86
		Картофель-джын	100		7,79	10,90	33,3	262,5
		<b>Итого:</b>	<b>840</b>	<b>80,00</b>	<b>25,79</b>	<b>34,76</b>	<b>91,27</b>	<b>781,08</b>
<b>День 8</b>	<b>Обед:</b>							
	55/М	Салат из свеклы с соленым огурцом	60		0,73	3,06	3,68	45,18
	102/М	Суп с макаронными изделиями	200		2,05	2,22	12,55	78,38
	279/М	Тефтели из говядины с соусом красным основным	90/30		10,70	11,60	12,88	198,72
	171/М	Каша гречневая рассыпчатая	150		4,35	6,32	29,69	193,0
	349/М	Компот из сухофруктов	180		0,4	0,02	20,6	84,18

		Хлеб ржаной	40		2,64	0,48	15,86	78,32
		Хлеб пшеничный	20		1,58	0,2	9,66	46,76
		<b>Итого:</b>	<b>845</b>	<b>80,00</b>	<b>22,45</b>	<b>23,9</b>	<b>104,9</b>	<b>724,58</b>
<b>День 9</b>	<b>Обед:</b>							
	67/М	Винегрет овощной	60		0,91	5,11	4,89	69,19
	101/М	Суп картофельный с рисом и сметаной	200/5		2,59	5,05	15,6	118,29
	294/М	Котлеты из индейки с соусом томатным	90/30		9,56	9,86	12,14	175,54
	202/М	Макароны отварные	150		6,2	4,58	42,3	235,22
	342/М	Компот из вишни свежемороженой	180		0,14	0,04	13,88	56,44
		Хлеб пшеничный	20		1,58	0,2	9,66	46,76
		Хлеб ржаной	40		2,64	0,48	15,86	78,32
		<b>Итого:</b>	<b>870</b>	<b>80,00</b>	<b>23,62</b>	<b>25,32</b>	<b>114,4</b>	<b>779,76</b>
<b>День 10</b>	<b>Обед:</b>							
	62/М	Салат морковный	60		0,78	3,06	4,14	47,22
	102/М	Суп картофельный с горохом	200		4,39	4,22	9,94	95,30
	234/М	Котлета рыбная	90		7,50	6,26	10,56	128,58
	128/М	Картофельное пюре с маслом сливочным	150/5		3,27	4,71	22,03	143,59

342/М	Компот из вишни свежемороженой	180		0,14	0,04	13,88	56,44
338/М	Яблоко	100		0,4	0,4	9,8	44,4
	Хлеб ржаной	40		2,64	0,48	15,86	78,32
	Хлеб пшеничный	20		1,58	0,2	9,66	46,76
	<b>Итого:</b>	<b>875</b>	<b>80,00</b>	<b>20,70</b>	<b>19,37</b>	<b>95,87</b>	<b>640,61</b>
<b>Среднее значение обедов</b>			<b>80,00</b>	<b>24,64</b>	<b>25,56</b>	<b>95,14</b>	<b>709,20</b>
<b>Выполнение СанПиН, % от суточной нормы</b>				<b>32%</b>	<b>32%</b>	<b>28%</b>	<b>30%</b>
<b>100 % Норма СанПиН</b>				<b>77</b>	<b>79</b>	<b>335</b>	<b>2 350</b>
<p><b>Примечание:</b> Расчет сырья, выхода готовых блюд произведен по Сборнику рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 года. Фрукты включены по массе нетто. В блюдах используется исключительно йодированная соль.</p>							

3.6. Для создания условий обеспечения качества приготовления кулинарной продукции в пищеблоке образовательной организации разрабатываются необходимые документы:

технологический паспорт пищеблока;

план проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока и столовой;

план проведения технических осмотров оборудования, метрологических работ;

план технологического переоснащения пищеблока столовых с учетом модели предоставления питания;

перспективный план потребности в производственно-технологическом оборудовании для переоснащения пищеблока и столовой;

план проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий);

программа производственного контроля на основе принципов организационной структуры производства, состоящей из документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации системы (далее – ХАССП).



Для характеристики помещений и оборудования пищеблоков в каждой образовательной организации составляется технологический паспорт пищеблока столовой.

Необходимый перечень производственно-технологического оборудования рекомендован для пищеблоков образовательных организаций с разными моделями предоставления услуг питания в приложении к настоящему Региональному стандарту.

Выходной контроль готовой продукции и допуск ее на раздачу осуществляет бракеражная комиссия, созданная и утвержденная приказом руководителя образовательной организации. Результаты контроля качества готовой кулинарной продукции по органолептическим показателям вносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

Контроль качества производственных процессов и продукции на этапах технологического цикла осуществляется в соответствии с программой производственного контроля на основе принципов ХАССП.

3.7. В соответствии со ст. 41 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» образовательная организация обеспечивает 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 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.

3.8. В соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г., 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.

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.

3.9. Образовательная организация организует прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающегося, изъявивших желание участвовать в мониторинге питания. Ответ образовательной организации на обращение родителя (законного представителя) об участии в мониторинге 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 осуществляется на основании и в соответствии с локальными нормативными актами образовательной организации. Состав комиссии предпочтительно формировать по рекомендациям совета родителей, классных руководителей, знающих этих родителей (законных представителей) и понимающих, что контроль с их стороны будет осуществляться объективно, конструктивно, на благо детей и школы. Совместно с родителями (законными представителями) в состав этих комиссий могут входить представители образовательной организации, организаторы питания, независимые эксперты. Работа данных комиссий в организованных детских коллективах должна быть построена с соблюдением санитарных условий.

Для эффективного контроля и подачи предложений по улучшению организации питания необходимо обладать определенными знаниями в этой области. В этой связи обучение членов комиссии их общественным компетенциям и формирование новых компетенций в области взаимодействия 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.

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.

3.10. 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 широкому кругу родительской общественности результатов мониторинга, в том числе посредством их размещения на своем официальном сайте.

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

Проведение мониторинга качества организации питания с участием родителей (законных представителей) обучающихся осуществляется в соответствии и на основании МР 2.4.0180-20 в порядке, установленном локальным нормативным актом образовательной организации.

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

задавать ответственному представителю общеобразовательной организации 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 используется одноразовая посуда. 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;

осуществлять фото-и видеосъемку мест приема и готовки пищи, готовых блюд и продуктов питания, фиксировать выявленные нарушения.

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 без санитарной одежды (бахил, халатов) и средств индивидуальной защиты (маски, перчатки), нарушать правила техники безопасности и производственный процесс;

отвлекать обучающихся во время приема пищи;

находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем образовательной организации.

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), на основании которых члены комиссии составляют акт проверки.

По результату мониторинга организации питания члены комиссии составляют рекомендации и предложения 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.

3.11. 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 для проверки качества питания своего ребенка;

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

#### 4. Управление организацией питания

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

В таблице 7 представлен примерный перечень локальных нормативных актов по организации питания обучающихся в образовательной организации.

Таблица 7. Перечень нормативных документов, которые используются при организации питания

№ п\п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
1	Положение о школьной столовой	один раз в три года, ежегодная актуализация	заведующий 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 организации питания 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 питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
9	Положение о порядке доступа в пищеблок 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, заведующий производством
11	Технологический паспорт пищеблока	один раз в пять лет, ежегодная актуализация	заведующий производством
12	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	один раз в три года, ежегодная актуализация	заведующий производством
13	Примерное (цикличное) меню на каждую возрастную группу и два сезона осенне-зимний и весенне-летний	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, заведующий производством
14	Ежедневное меню	ежедневно	заведующий производством
15	Контракт (договор) 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, заведующий производством
16	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	ежегодно	руководитель образовательной организации, ответственный за питание, заведующий 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
20	Приказ об организации питания обучающихся образовательной организации на текущий период	ежегодно	руководитель образовательной организации

21	Приказ о создании бракеражной комиссии	ежегодно	руководитель образовательной организации
22	Приказ об организации питьевого режима и обеспеченности экологически чистой питьевой водой (диспенсеры, спенсеры, кипяченая вода)	ежегодно	руководитель образовательной организации
23	Приказ об утверждении графика приема пищи	ежегодно	руководитель образовательной организации
24	Приказ об 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, заведующий производством
27	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	ежегодно	ответственный за питание, заведующий производством
28	План проведения метрологических работ по поверке измерительного оборудования	ежегодно	ответственный за питание, заведующий производством
29	План технологического переоснащения пищеблока и столовых с учетом модели предоставления питания	на три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, заведующий производством
30	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	ежегодно	ответственный за питание, заведующий производством
31	Приказ о размещении на сайте образовательной организации необходимых материалов по организации питания	с ежегодной актуализацией	руководитель образовательной организации, ответственный за питание
32	Протоколы заседаний управляющего или педагогического совета,	постоянно	ответственный за питание, секретарь педсовета

	общественного совета, родительского комитета и др. по вопросу организации питания		
33	Гигиенический журнал (сотрудники)	постоянно	заведующий производством
34	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	постоянно	заведующий производством
35	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	постоянно	заведующий производством
36	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	постоянно	заведующий производством
37	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	постоянно	заведующий производством
38	Ведомость контроля за рационом питания	периодически	ответственный за питание
39	Договор с аккредитованной лабораторией о проведении периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	ежегодно	руководитель образовательной организации
40	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией о выполнении поверки весо-измерительного оборудования	ежегодно	руководитель образовательной организации
41	Договор о проведении профилактики технологического оборудования	ежегодно	руководитель образовательной организации
42	Договор о вывозе пищевых отходов из пищеблока	ежегодно	руководитель образовательной организации

В таблице 8 представлены критерии эффективности организации питания обучающихся в образовательных организациях.

Таблица 8. Индикаторы эффективности организации питания и оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся образовательных организаций

№ п/п	Критерии оценки результатов организации питания обучающихся	Обоснование/содержание критерия
1	Наличие на сайте школы раздела «Организация питания»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 (п. 2.7)
2	Размещение меню на сайте школы в соответствии с перечнем документов, с	Ссылка направлена в Федеральный центр мониторинга питания



	соблюдением требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	обучающихся (далее ФЦМПО), которая должна быть активна
3	Наличие на сайте школы, в обеденном зале меню для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п.8.1.3) МР 2.4.0179-20 (п. 2.7)
4	Наличие данных о согласовании и утверждении меню в установленном порядке	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п.8.1.3)
5	Наличие информации о калорийности блюд и приемов пищи	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п.8.1.7)
6	Наличие информации о содержании основных пищевых веществ, макро-и микронутриентов (витаминов и минеральных веществ)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 8, п.8.1.6); МР 2.3.6.0233-21 (п.11.2)
7	Соответствие фактической массы блюд установленным нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 9)
8	Соответствие фактического суммарного объема блюд по приемам пищи установленным нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 9)
9	Наличие комиссии по контролю качества питания (с участием родителей)	МР 2.4.0180-20
10	Уровень охвата горячим питанием обучающихся в процентах к общей численности учащихся 5-11 классов, охват горячим питанием обучающихся за родительскую плату, 5-11 классы, %	процент охвата горячим питанием ниже среднего по региону; процент охвата выше среднего по региону; положительная динамика охвата горячим питанием; охват горячим питанием ниже среднего по стране; нет положительной динамики охвата горячим питанием
11	Наличие у обучающихся возможности выбора блюд с учетом индивидуальных предпочтений	предоставлен выбор блюд только завтрака; предоставлен выбор блюд только обеда; предоставлен выбор блюд завтрака и обеда; предоставлен выбор только первых блюд; представлен выбор горячих блюд
12	Наличие специальных видов меню: антиаллергенного, профилактического и диетического меню, меню для учащихся с ОВЗ	разработано антиаллергенное меню; разработано лечебно-профилактическое меню; разработано диетическое меню;

		имеется меню для всех категорий отклонений здоровья школьников
13	Уровень оснащения технологическим оборудованием школьных пищеблоков и столовых с учетом источников финансирования (% нового оборудования)	оформлен Технологический паспорт пищеблока; улучшено оснащение пищеблока за счет внебюджетных средств; коэффициент обеспеченности посадочными местами, мебелью и оборудованием
14	Ведение информации о здоровье обучающихся «Паспорт здоровья школьника», %	количество показателей, характеризующих здоровье школьника; регулярность проведения наблюдений здоровья школьника; наличие положительной динамики при наблюдении здоровья; количество заболеваний, выявленных в период обучения в школе; электронная медицинская карта, электронный «Паспорт здоровья»

4.2. Применение индикаторов эффективности организации питания позволяет провести ранжирование образовательных организаций и оценить их социальную эффективность.

Ранжирование образовательных организаций по формальным показателям эффективности проводится с учетом общего количества баллов:

а) выполнение установленных требований в соответствии с законодательными и нормативными документами к обеспечению сбалансированного питания обучающихся;

б) выполнение требований к условиям обеспечения обучающихся образовательных организаций питанием, предоставляющих услуги питания;

в) выполнение требований, направленных на дополнительные меры по формированию культуры питания, организацию контроля качества питания, информационное обеспечение системы школьного питания.

Ранжирование осуществляется на основе фактического уровня выполнения требований с учетом количества баллов по каждому критерию и показателю.

На основе фактического состояния организации питания и рейтинга образовательных организаций в регионе принимаются управленческие решения по совершенствованию системы организации питания обучающихся:

выявление слабых сторон организации питания в образовательных организациях;

анализ причин существующих несоответствий в организации питания обучающихся на уровне муниципальных образований (районов) и образовательных организаций;

планирование мер по устранению причин существующих несоответствий в организации питания.

---

**ПРИЛОЖЕНИЕ**  
к Региональному стандарту оказания  
услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся  
1-4 классов государственных и муниципальных  
образовательных организаций в Республике  
Северная Осетия-Алания

**Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям  
питание обучающихся в общеобразовательных организациях\***

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	2	3	4	5	6
1	Складские помещения	стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	стеллажи для хранения продуктов (стационарные)
		стеллажи для гастроек (передвижные)	стеллажи для гастроек (передвижные)	стеллажи для гастроек (передвижные)	
		подтоварники (деревянные)	подтоварники (деревянные)	подтоварники (деревянные)	подтоварники (деревянные)
		холодильные шкафы среднетемпературные	холодильные шкафы среднетемпературные	холодильные шкафы среднетемпературные	холодильные шкафы среднетемпературные
		холодильные шкафы низкотемпературные	холодильные шкафы низкотемпературные	холодильные шкафы низкотемпературные	
		весы товарные	весы товарные	весы товарные	весы товарные
		контейнеры передвижные для гастроек			контейнеры передвижные для гастроек
2	Производственные помещения				

2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)		
		производственные столы	производственные столы		
		картофелеочистительная машина	картофелеочистительная машина		
		овощерезательная машина	овощерезательная машина		
		моечные ванны	моечные ванны		
		раковина для мытья рук	раковина для мытья рук		
		стеллаж передвижной	стеллаж передвижной		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	стеллаж передвижной	стеллаж передвижной	стеллаж передвижной	
		производственные столы	производственные столы	производственные столы	
		моечные ванны	моечные ванны	моечные ванны	
		универсальный привод	универсальный привод	универсальный привод	
		холодильный шкаф среднетемпературный	холодильный шкаф среднетемпературный	холодильный шкаф среднетемпературный	
		раковина для мытья рук	раковина для мытья рук	раковина для мытья рук	
2.3	Мясо-рыбный цех	производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)		
		холодильный шкаф среднетемпературный	холодильный шкаф среднетемпературный		
		холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)			
		электромясорубка	электромясорубка		
		универсальный привод	универсальный привод		
		колода для разрубки мяса	колода для разрубки мяса		
		моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)		

		весоизмерительное оборудование	весоизмерительное оборудование		
		фаршемешалка (при необходимости)			
		котлетоформовочный аппарат (при необходимости)			
		раковина для мытья рук	раковина для мытья рук		
2.4	Доготовочный цех			производственные столы	
				холодильные шкафы среднетемпературные	
				овощерезательная машина	
				моечные ванны	
				стеллаж передвижной	
				раковина для мытья рук	
2.5	Горячий цех	при наличии зала: котел электрический (емкость зависит от мощности)	котел электрический (емкость зависит от мощности)	котел электрический (емкость зависит от мощности)	
		сковорода электрическая	сковорода электрическая		
		жарочный шкаф или пароконвектомат или конвектомат	жарочный шкаф или пароконвектомат или конвектомат	жарочный шкаф или пароконвектомат или конвектомат	
		плита электрическая	плита электрическая	плита электрическая	
		привод универсальный или протирачная машина	привод универсальный или протирачная машина	привод универсальный или протирачная машина	
		весоизмерительное оборудование	весоизмерительное оборудование	весоизмерительное оборудование	
		производственные столы	производственные столы	производственные столы	

		холодильный шкаф среднетемпературный	холодильный шкаф среднетемпературный	холодильный шкаф среднетемпературный	
		раковина для мытья рук	раковина для мытья рук	раковина для мытья рук	
2.6	Холодный цех	производственные столы (не менее 2-х)	производственные столы (не менее 2-х)	производственные столы (не менее 2-х)	
		холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	
		привод универсальный или овощерезательная машина МРОВ	привод универсальный или овощерезательная машина МРОВ, слайсер, блендер	овощерезательная машина МРОВ, слайсер, блендер	
		моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	
		бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	
		весоизмерительное оборудование	весоизмерительное оборудование	весоизмерительное оборудование	
		раковина для мытья рук	раковина для мытья рук	раковина для мытья рук	
		стеллаж передвижной	стеллаж передвижной	стеллаж передвижной	
2.7	Мучной цех	производственные столы (с деревянным покрытием)	производственные столы (с деревянным покрытием)	<b>совмещается с горячим цехом:</b> производственные столы (с деревянным покрытием)	
		тестомесильная машина	тестомесильная машина	тестомесильная машина	
		просеиватель муки (при необходимости)	просеиватель муки (при необходимости)		
		привод универсальный	привод универсальный		
		пекарский шкаф	пекарский шкаф	пекарский шкаф	
		стеллажи передвижные	стеллажи передвижные	стеллажи передвижные	

		весоизмерительное оборудование	весоизмерительное оборудование	весоизмерительное оборудование	
		моечные ванны	моечные ванны	моечные ванны	
		холодильный шкаф среднетемпературный	холодильный шкаф среднетемпературный		
		раковина для мытья рук	раковина для мытья рук		
2.8	Раздаточная	<b>При наличии зала:</b> раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)
		холодильные прилавки (витрина, секция)	холодильные прилавки (витрина, секция)	холодильные прилавки (витрина, секция)	холодильные прилавки (витрина, секция)
			касса	касса	касса
2.9	Помещение для резки хлеба	шкафы для хранения хлеба	шкафы для хранения хлеба	совмещается с холодным цехом: шкафы для хранения хлеба	
		производственный стол	производственный стол	производственный стол	
		хлеборезательная машина	хлеборезательная машина		
		раковина для мытья рук	раковина для мытья рук		
2.10	Помещение для обработки яиц	производственный стол	производственный стол	совмещается с доготовочным цехом	
		моечные ванны (по санитарным требованиям)	моечные ванны (по санитарным требованиям)		
		емкость для обработки яиц	емкость для обработки яиц		
		овоскоп	овоскоп		
		раковина для мытья рук	раковина для мытья рук		
2.11	Моечная кухонной посуды	производственный стол	производственный стол	производственный стол	
		моечные ванны	моечные ванны	моечные ванны	
		стеллаж стационарный	стеллаж стационарный	стеллаж стационарный	



		раковина для мытья рук	раковина для мытья рук	раковина для мытья рук	
2.12	Моечная столовой посуды	при наличии	производственный стол	производственный стол	
		производственный стол			
		посудомоечная машина	посудомоечная машина	посудомоечная машина	
		моечные ванны (трехсекционные)	моечные ванны (трехсекционные)	моечные ванны (трехсекционные)	
		моечные ванны (двухсекционные)	моечные ванны (двухсекционные)	моечные ванны (2-секционные)	
		шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	шкаф для хранения посуды или стеллаж стационарный	шкаф для хранения посуды или стеллаж стационарный	
		раковина для мытья рук	раковина для мытья рук	раковина для мытья рук	
2.13	Моечная и кладовая тары	стеллаж передвижной	стеллаж передвижной	стеллаж передвижной	
		контейнер передвижной	контейнер передвижной	контейнер передвижной	
		моечная ванна (двухсекционная)	моечная ванна (двухсекционная)	моечная ванна (двухсекционная)	
		раковина для мытья рук	раковина для мытья рук	раковина для мытья рук	
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной				производственные столы (не менее двух)
					электроплита
					микроволновая печь
					холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					раковина для мытья рук
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной				моечные ванны для мытья посуды (3 шт.)
					двухсекционная ванна (для стеклянной посуды и приборов
					стеллаж стационарный или шкаф для хранения посуды
					раковина для мытья рук

3	Комната для приема пищи (персонал)	производственные столы	производственные столы	производственные столы	производственные столы
		электроплита	электроплита	электроплита	электроплита
		микроволновая печь	микроволновая печь	микроволновая печь	микроволновая печь
		холодильник бытовой	холодильник бытовой	холодильник бытовой	холодильник бытовой
		моечная ванна	моечная ванна	моечная ванна	моечная ванна
		раковина для мытья рук	раковина для мытья рук	раковина для мытья рук	раковина для мытья рук

*\* Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации*

---