

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства
образования и науки
Республики Марий Эл
от 4 мая 2022 г. № 430

**Региональный стандарт по организации горячего питания
обучающихся в государственных и муниципальных
общеобразовательных организациях, расположенных
на территории Республики Марий Эл**

Введение

Актуальность обеспечения качества школьного питания обусловлена принятием Федерального закона 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», которым предусмотрено бесплатное горячее питание для всех обучающихся начальной школы.

Возрастает ответственность образовательных учреждений за организацию предоставления качественного питания, удовлетворяющего физиологические потребности детей в период пребывания в организованных коллективах.

Региональный стандарт создает в республике единообразие в структуре нормативного правового обеспечения, требований по 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 стандартом, являются дополняющими к выполнению обязательных требований к продукции и услугам предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, которые установлены в федеральных законах, технических регламентах Таможенного союза (далее - ТР ТС), национальных стандартах и санитарных правилах и нормах.

Стандарт создает на республиканском уровне единую методическую основу для обеспечения качества и безопасности питания обучающихся образовательных организаций республики на основе соблюдения требований законодательных и нормативных документов, действующих санитарно-гигиенических норм и правил.

Стандарт регулирует на уровне Республики Марий Эл, муниципальных образований и образовательных организаций вопросы, связанные с созданием необходимых условий по организации обеспечения сбалансированного, безопасного, качественного и здорового питания обучающихся образовательных организаций. Положения стандарта применяются Министерством образования и науки Республики Марий Эл, органами местного самоуправления, осуществляющими управление в сфере образования, операторами питания, общеобразовательными организациями в целях координации, взаимодействия и гарантии организаций выполнять обязательные функции в соответствии с действующим законодательством.

Целью регионального стандарта является обеспечение бесплатным гарантированно безопасным и качественным горячим питанием 100 процентов обучающихся начальной школы, увеличение охвата горячим питанием обучающихся старших возрастных групп

в соответствии с их потребностями и с учетом норм потребления основных пищевых веществ и пищевых продуктов.

Задачами являются:

создание условий для эффективного выполнения федерального законодательства и поручений Президента Российской Федерации по обеспечению здоровым горячим питанием обучающихся начальной школы в Республике Марий Эл;

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

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

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

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 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 указаны в Федеральном законе 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».

В образовательных организациях реализация технологии «шведского стола» позволит учитывать различные пищевые предпочтения школьников.

Выводы о пищевых предпочтениях обучающихся сформируются на основе данных проводимого социологического опроса школьников и их родителей.

В стандарт вошло меню для школьников республики на осенне-зимний период для детей 7 - 11 лет, сбалансированное по основным пищевым веществам, энергетической ценности, наличию макро- и микронутриентов.

Раздел 1. Состояние организации питания обучающихся. Прогноз совершенствования организации питания обучающихся начальной школы

В 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 нормативном документе 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.

1.1. Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания

В школах республики предоставление питания обучающимся осуществляется по моделям: столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые-догоотовочные, буфеты-раздаточные, работающие по реализации готовых комплексов (таблица 1).

Таблица 1

Структура моделей предоставления питания обучающимся
общеобразовательных организаций

	Наименование моделей предоставления питания	Структура общеобразовательных организаций по моделям организации питания	
		количество школ	доля от общего количества, %
1.	Столовые полного цикла, работающие на продовольственном сырье	204	83,6
2.	Столовые-догоотовочные	39	16
3.	Буфеты-раздаточные, работающие по реализации готовых комплексов	1	0,4
4.	Всего количество столовых (с учетом 2 филиалов школ)	244	100
5.	Общее количество школ (юр.лиц)	242	100

84 процента пищеблоков общеобразовательных организаций работают на сырье. 210 общеобразовательных организаций организуют питание детей самостоятельно. В тридцати одной школе городского округа «Город Йошкар-Ола» питание обучающихся организовано в форме аутсорсинга Муниципальным автономным учреждением «Центр детского здорового питания г.Йошкар-Олы» (далее - МАУ «Центр детского здорового питания»). Оператором питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Килемарская средняя общеобразовательная школа» является Общество с ограниченной ответственностью «Конфрут» на основании договора от 1 сентября 2020 г. № 1. В двух школах организация питания осуществляется на базе другой организации: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Республики Марий Эл «Экономико-правовая гимназия» - на базе столовой Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Марий Эл «Йошкар-Олинский технологический колледж» на основании договора об организации питания обучающихся от 10 октября 2018 г.; Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Республики Марий Эл «Лицей информационно-вычислительных технологий «Мегатех» - в филиале № 3 столовой Комбината питания «Студенческий» Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Поволжский государственный технологический университет» на основании договора от 20 декабря 2021 г. № 2008/2021.

Таблица 2

Формы предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций республики

Форма организации питания	Количество школ
Организация питания детей самостоятельно	210
С участием сторонних организаций:	
оператора питания	1
комбината питания (аутсорсинг)	31
на базе других организаций	2
Всего школ (объектов)	244

В Республике Марий Эл в 2021 - 2022 учебном году функционирует 244 общеобразовательных организаций (за вычетом 4 вечерних и 2 частных школ), в которых обучаются (по состоянию на 1 сентября 2021 г.) 82 078 обучающихся, из них:

- в 1 - 4 классах - 37 442 человек,
- в 5 - 11 классах - 44 636 человек.

В Республике Марий Эл бесплатным питанием обеспечиваются обучающиеся общеобразовательных организаций следующих категорий:

дети с ограниченными возможностями здоровья;
 дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому;
 дети из многодетных семей;
 обучающиеся начальных классов общеобразовательных школ.

В 2021 году получили бесплатное питание 16 801 детей из многодетных семей, 2 375 детей с ограниченными возможностями здоровья, 36 889 обучающихся начального уровня образования, 377 детей-инвалидов, имеющих статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому.

Министерством образования и науки Республики Марий Эл ежемесячно проводится мониторинг обеспеченности детей качественным сбалансированным питанием с учетом установленных норм потребления пищевых продуктов, а также мониторинг охвата обучающихся горячим питанием в школьных столовых.

По данным ежемесячного мониторинга, охват горячим питанием школьников в 2021 году снизился по сравнению с предыдущими годами и составил 88,6 процента, в 2020 году - 89,9 процентов, в 2019 году - 87,8 процента, в 2018 году - 87,4 процента, в 2017 году - 85,5 процента.

Охват одноразовым горячим питанием обучающихся начальных классов составляет 100 процентов в соответствии с требованием Федерального закона 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» (статья 25.2, пункт 1) из средств за счет всех источников финансирования.

Задача общеобразовательных организаций Республики Марий Эл – постепенное увеличение охвата горячим питанием обучающихся всех возрастных групп с обеспечением повышения данного показателя из года в год.

Перечень необходимых нормативно-правовых документов по организации школьного питания, в том числе принятых в Республике Марий Эл, приведен в таблице 3.

Таблица 3

Перечень правовых и нормативных документов по организации питания обучающихся образовательных организаций Республики Марий Эл

Вид документа	Наименование документа
1	2
Федеральный уровень	
Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»
Федеральный закон от 1 марта	«О внесении изменений в Федеральный закон

1	2
2020 г. № 47-ФЗ	«О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»
Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ	«Об образовании в Российской Федерации»
Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
Федеральный закон от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ	«О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»
Постановление Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2021 г. № 2571	«О дополнительных требованиях к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, а также об информации и документах, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям, и признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации»
Технический регламент ТС (ТР ТС 021/2011) (утвержден решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. № 880) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 10 июня 2014 г. № 91	«О безопасности пищевой продукции»
Технический регламент ТС (ТР ТС 022/2011) (утвержденный Решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. № 881)	«Пищевая продукция в части ее маркировки»
Технический регламент ТС (ТР ТС 005/2011) (утвержден Решением Комиссии союза Таможенного от 16 августа 2011 г. № 769) в редакции решения Коллегии Евразийской экономической комиссии от 20 января 2020 г. № 12	«О безопасности упаковки»
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 21 декабря 2000 г. № 987	«О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
Решение Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299	«О применении санитарных мер в таможенном союзе»
Приказ Минсельхоза России от 19 марта 2020 г. № 140 (в редакции от 12 октября 2020 г.)	«Об утверждении типового контракта на поставку продуктов питания»

1	2
Республиканский уровень	
Закон Республики Марий Эл от 1 августа 2013 г. № 29-З	«Об образовании в Республике Марий Эл»
Постановление Правительства Республики Марий Эл от 19 февраля 2015 г. № 69	«О мерах государственной социальной поддержки в сфере образования»
Закон Республики Марий Эл от 2 декабря 2004 г. № 50-З	«О социальной поддержке и социальном обслуживании отдельных категорий граждан в Республике Марий Эл»
Постановление Правительства Республики Марий Эл от 9 марта 2007 г. № 65	«Об утверждении норм материального обеспечения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, находящихся в государственных учреждениях Республики Марий Эл»
Постановление Правительства Республики Марий Эл от 10 февраля 2021 г. № 40	«Об утверждении Порядка предоставления денежной компенсации бесплатного двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в государственных общеобразовательных организациях Республики Марий Эл, для которых обучение по адаптированным основным общеобразовательным программам организовано на дому»
Приказ Министерства образования и науки Республики Марий Эл от 16 декабря 2015 г. № 2007	«Об утверждении административного регламента Министерства образования и науки Республики Марий Эл по предоставлению государственной услуги «Организация предоставления бесплатного питания для обучающихся государственных общеобразовательных организаций из многодетных семей»
Постановление Правительства Республики Марий Эл от 31 июля 2020 г. № 306	«Об утверждении Порядка предоставления и распределения субсидий из республиканского бюджета Республики Марий Эл бюджетам городских округов и муниципальных районов в Республике Марий Эл на софинансирование расходных обязательств, возникающих при реализации мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях»
Распоряжение Правительства Республики Марий Эл от 14 августа 2000 г. № 290-р	«О порядке ценообразования на продукцию (товары), реализуемую в предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях»

Стандарт разработан также с учетом требований межгосударственных и национальных стандартов, санитарных норм и правил:

ГОСТ Р 51740-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» от 29 декабря 2003 г. № 401-ст;

ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания;

Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;

ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;

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

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

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

ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования;

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

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

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)»;

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

МР 2.4.0179-20 «2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации обучающихся общеобразовательных организаций»;

МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;

Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений,

утвержденные приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года № 213н/178;

письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 апреля 2012 г. № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»;

приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 19 марта 2020 г. № 140 «Об утверждении типового контракта на поставку продуктов питания».

1.2. Анализ выполнения требований к размещению информации по организации питания детей на сайтах общеобразовательных организаций

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

Доступность информации о питании обучающихся дает возможность родителям 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:

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» (далее - постановление № 1802);

приказ Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 14 августа 2020 г. № 831 «Об утверждении Требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления информации» (далее - приказ № 831).

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

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»: пункт 2 статьи 29

устанавливает требование о размещении информации об условиях питания и охраны здоровья обучающихся;

Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 13 июля 2020 г.): статья 25.2 «Организация питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления» введена Федеральным законом от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ.

Данные, представленные в таблице 4, характеризуют состояние выполнения требований к организации питания в соответствии с действующими требованиями по размещению информации на сайтах школ республики.

Таблица 4

Анализ выполнения требований к размещению информации в разделе «Организация питания» на официальных сайтах общеобразовательных организаций республики по состоянию на 15 апреля 2022 г.

	Наименование муниципального образования	Количество школ	Приказ № 831		Постановление № 1802					
			Информация об условиях питания обучающихся	Информация о специальных условиях питания обучающихся	Наличие меню ежедневного горячего питания	Информация о наличии диетического меню	Перечень юридических лиц и ИП, оказывающих услугу по организации питания	Перечень юридических лиц и ИП, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье	Формы обратной связи для родителей обучающихся	Ответы на вопросы родителей по питанию
1.	г. Волжск	10	10	0	8	0	0	0	0	10
2.	г. Козьмодемьянск	3	3	3	3	0	0	2	3	3
3.	г. Йошкар-Ола	29	17	29	1	29	29	29	29	5
4.	Волжский	10	10	10	10	0	0	10	10	5
5.	Горномарийский	14	14	0	14	0	0	5	14	14
6.	Звениговский	16	16	13	14	7	3	9	13	10
7.	Килемарский	7	7	6	7	3	4	6	6	5
8.	Куженерский	13	13	8	13	0	0	13	13	7
9.	Мари-Турекский	12	12	12	12	2	0	0	12	0
10.	Медведевский	27	27	0	27	0	0	27	0	0
11.	Моркинский	20	5	2	20	2	0	13	2	0
12.	Новоторъяльский	8	8	0	8	0	0	0	0	0
13.	Оршанский	8	8	8	8	0	0	0	0	2
14.	Параньгинский	13	13	0	13	0	0	7	13	13
15.	Сернурский	13	13	8	13	0	5	0	13	0
16.	Советский	14	14	10	14	2	2	6	13	6
17.	Юринский	6	6		4	0	0	2	6	0
	Государственные	22	2	22	2	8	19	13	9	22
	Итого	245	218	111	211	47	51	148	160	89

Проводимый мониторинг показал степень выполнения требований действующих документов к оформлению и содержанию сайтов школ по размещению информации в разделе «Организации питания». Выявленные несоответствия в организации питания обучающихся будут устранены в соответствии с требованиями нормативных правовых документов.

В таблице 5 даны контрольные точки (прогноз) устранения выявленных несоответствий по сайтам школ.

Таблица 5

**Прогноз устранения несоответствий к размещению информации
в разделе «Организация питания» на официальных сайтах
общеобразовательных организаций республики**

	Наименование муниципального образования	Количество школ	Количество несоответствий на 15 апреля 2022 г. (суммарный объем)	Контрольные точки (прогноз) устранения несоответствий на 21 августа 2022 г.
1.	г. Волжск	10	52	0
2.	г. Козьмодемьянск	3	7	0
3.	г. Йошкар-Ола	29	64	0
4.	Волжский	10	25	0
5.	Горномарийский	14	51	0
6.	Звениговский	16	43	0
7.	Килемарский	7	12	0
8.	Куженерский	13	37	0
9.	Мари-Турекский	12	46	0
10.	Медведевский	27	135	0
11.	Моркинский	20	116	0
12.	Новоторъяльский	8	48	0
13.	Оршанский	8	38	0
14.	Параньгинский	13	45	0
15.	Сернурский	13	52	0
16.	Советский	14	45	0
17.	Юринский	6	30	0
	Государственные	22	86	0
	Итого	245	932	0

Устранение несоответствий должно быть выполнено муниципальными общеобразовательными организациями при контроле со стороны органов местного самоуправления, осуществляющих управление в сфере образования, государственными общеобразовательными организациями - при контроле со стороны Министерства образования и науки Республики Марий Эл.

Глава 2. Обеспечение безопасности и качества питания обучающихся образовательных организаций республики

2.1. Потребность в основных пищевых веществах, ассортимент продуктов, рационы питания обучающихся

Питание обучающихся образовательных организаций осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований (подпункта 8.1.2, приложения № 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускаются.

Приемы 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.

Сбалансированность рационов обеспечивается наличием меню, в котором выполнены 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.

В таблицах 6 и 7 дана структура распределения потребности в пищевых веществах в зависимости от приемов пищи и возраста обучающихся, эти нормы должны соблюдаться при формировании рационов питания.

Таблица 6

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, %	Минимальное распределение потребности в пищевых веществах по приемам пищи, %			
		одноразовое питание		2-х разовое питание (завтрак и обед)	3-х разовое питание (завтрак, обед, полдник)
		завтрак	обед		
Завтрак	20 - 25	20	-	20	20
Обед	30 - 35	-	30	30	30
Полдник	10 - 15	-	-	-	10
Всего за период пребывания в школе	60 - 75	20	30	50	60

На каждый день в соответствии с требованиями утверждается и подписывается ежедневное меню, составленное в полном соответствии с основным (примерным) меню, с указанием приема пищи, наименования блюд, массы порций и калорийности (подпункт 8.1.7, пункт 8.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Таблица 7

Потребность в пищевых веществах и энергии в зависимости от возраста обучающихся

Прием пищи	Белки (г/сут)	Жиры (г/сут)	Углеводы (г/сут)	Энергетическая ценность (ккал/сут)
Потребность в пищевых веществах для детей 7 - 11 лет				
Завтрак	15,4 - 19,3	15,8 - 19,8	67 - 83,8	470 - 587,5
Обед	23,1 - 27	23,7 - 27,7	100,5 - 117,3	705 - 822,5
Полдник	7,7 - 11,6	7,9 - 11,9	33,5 - 50,3	235 - 352,5
Всего за период пребывания в школе	46,2 - 57,9	47,4 - 59,4	201 - 251,4	1410 - 1762,5
Потребность в пищевых веществах для детей 12 лет и старше				
Завтрак	18 - 22,5	18,4 - 23	76,7 - 95,8	544 - 680
Обед	27 - 31,5	27,6 - 32,2	114,9 - 134,1	816 - 952
Полдник	9 - 13,5	9,2 - 13,8	38,3 - 57,5	272 - 408
Всего за период пребывания в школе	54 - 67,5	55,2 - 69	229,8 - 287,3	1632 - 2040

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 и соответствие нормам;
- масса (объем) порции готовых блюд и соответствие выхода кулинарной продукции;
- объем порций по приемам пищи (завтрак, обед, полдник) и в общей сумме потребления рациона питания;
- нормы вложения пищевых продуктов при производстве кулинарной продукции.

Мониторинг и анализ ежедневных меню горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования проводится в автоматизированной системе Федерального центра мониторинга питания обучающихся (далее - ФЦМПО).

2.2. Основные принципы организации питания детей, имеющих индивидуальные пищевые особенности

Каждый ребёнок имеет право на здоровую среду обитания и здоровое питание, в том числе с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).

1. Сахарный диабет. В меню для ребенка с сахарным диабетом рекомендуется включать продукты, являющиеся источниками полноценного белка, и продукты с низким гликемическим индексом. Сахар в крови повышают лишь те продукты, которые содержат углеводы: хлеб, крупы, мюсли, кукурузные хлопья, картофель, макаронные изделия, молоко и молочные продукты, сахар, мёд, кондитерские изделия, выпечка, мороженое, сладкие напитки с сахаром, фрукты, фруктовые соки.

Для предотвращения риска развития избыточной массы тела общее потребление жиров рекомендуется сократить до 30 процентов от суточной калорийности рациона. Суточная потребность в углеводах определяется с учетом возраста ребенка, пола, пубертатного статуса и степени двигательной активности.

С целью профилактики гипогликемии приемы пищи для детей с сахарным диабетом необходимо осуществлять четко по расписанию, следует учитывать, что рекомендуемый интервал между приемами пищи должен составлять не более 4 часов. В рацион питания должны быть включены продукты животного и растительного происхождения - источники полноценного белка (творог, мясо, рыба, птица, сыр, гречка, рис, фасоль, овес). Продукты должны иметь низкий гликемический индекс: овощные культуры - перец сладкий, баклажан, брокколи, цветная капуста, спаржевая фасоль, свежая зелень, листовая зелень; свежие фрукты; бобовые; коричневый рис; макаронные изделия из муки твердых сортов или цельно зерновые макаронные изделия. Углеводы с высоким гликемическим индексом должны быть полностью исключены из питания.

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

С целью обеспечения безопасных для ребенка с сахарным диабетом условий воспитания и обучения администрации образовательной организации совместно с родителями (законными представителями) рекомендуется проработать вопросы режима питания ребенка, порядка контроля уровня сахара в крови и введения инсулина; проинформировать классного руководителя, учителя физической культуры, работников столовой о наличии у ребенка сахарного диабета;

проинструктировать о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

2. Целиакия. При составлении меню рекомендуется учитывать высокое содержание глютена в некоторых продуктах питания, в список запрещенных к включению в меню продуктов попадают все продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, ячмень и овес, а также продукты промышленного изготовления, содержащие скрытый глютен.

Согласно требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (далее - ТР ТС 027/2012) специализированная пищевая продукция с указанием «без глютена» может содержать глютен в количестве не более 20 мг/кг; в специализированной пищевой продукции с указанием «с низким содержанием глютена» содержание глютена составляет 20 - 100 мг/кг.

Рекомендуется проводить инструктаж работников столовой об особенностях организации питания детей с целиакией, а также включить эти вопросы в программу аттестации работников столовой по итогам гигиенического обучения, проводимого в ежегодном режиме.

Режим питания детей с целиакией не имеет каких-либо особенностей и соответствует основному режиму питания, принятому в образовательной организации.

Во избежание попадания малейших примесей глютена в пищу ребенка все безглютеновые продукты должны храниться в отдельном месте. На пищеблоке для приготовления пищи рекомендуется выделить отдельное помещение, оборудованное технологическими столами (не менее двух - для сырой и готовой продукции), разделочным инвентарем и моечной ванной.

Посуда и столовые приборы должны отличаться цветом или рисунком, и/или формой, допускается использование одноразовой посуды. Рекомендуется использовать посуду, приобретенную специально для детей, больных целиакией. Допускается использовать посуду, принесенную ребенком из дома. Кухонная и столовая посуда, инвентарь моются в отдельной моечной ванне или отдельной, специально выделенной емкости с последующим ополаскиванием в проточной воде.

3. Муковисцидоз. Основной принцип в организации питания детей с муковисцидозом - увеличение энергетической ценности рациона питания за счет увеличения потребления белка в 1,5 раза по сравнению с возрастной нормой и доведения жировых компонентов питания до 40 - 50 процентов от общей энергетической емкости рациона. Для детей с муковисцидозом рекомендуется увеличивать энергетическую ценность суточного рациона питания в возрастной группе до трех лет

на 200 ккал/сутки, 3 - 5 лет - на 400 ккал/сутки, 6 - 11 лет - на 600 ккал/сутки.

В пищу рекомендуется включать блюда, содержащие белки животного происхождения, жиры, сложные углеводы, в меньшей степени - простые углеводы.

Питание детей с муковисцидозом должно быть:

регулярным (6 раз в день, формула 3 + 3): три основных приема пищи (завтрак, обед, ужин) и три дополнительных перекуса (второй завтрак, полдник, второй ужин);

«плотным» - в каждый основной прием пищи должны включаться блюда, содержащие качественные животные белки, цинк (мясо, субпродукты, рыба, яйца или молочные продукты - сыр, творог), качественные жиры (растительное масло, сливочное масло, сметана, сливки), сложные углеводы (крупы, хлеб, овощи) и в меньшей степени простые углеводы (фрукты, сладости, варенье, мед).

Дополнительные приемы пищи (перекусы: второй завтрак, полдник, перед сном) обязательны. Дополнительные приемы пищи могут быть представлены специализированными высокобелковыми продуктами питания, кисломолочными продуктами, творогом и фруктами.

4. Фенилкетонурия - наследственное нарушение аминокислотного обмена, при котором блокируется работа ферментов фенилаланингидроксилазы, в результате аминокислота фенилаланин оказывает токсическое действие. Патогенетическим методом профилактики обострений фенилкетонурии является диетотерапия с заменой высокобелковых натуральных продуктов на специализированные смеси, не содержащие фенилаланина, и соблюдение диеты с пониженным количеством белка.

Для детей с фенилкетонурией не требуется отдельной столовой и кухонной посуды, отдельных технологических столов, разделочного инвентаря.

Технология приготовления блюд предусматривает замену высокобелковых натуральных продуктов (мяса, рыбы, творога) на специализированные смеси.

5. Пищевая аллергия и/или патологические реакции на пищу. Необходимость в индивидуализации питания требуется для детей с пищевой аллергией или патологическими (побочными) реакциями на пищу. Основные клинические симптомы пищевой аллергии характеризуются кожной сыпью, респираторными жалобами (одышкой, кашлем, удушьем), а также нарушением потоотделения, отеком слизистой оболочки носа, температурной неустойчивостью, изменениями нервной системы и др., возникающими при контакте с пищевым аллергеном.

К продуктам, наиболее часто вызывающим аллергические реакции, относятся коровье молоко, куриное яйцо, соя, арахис, орехи, пшеница, морепродукты и рыба.

В питании данной группы детей должны быть исключены продукты, провоцирующие у них аллергическую реакцию, и заменены на иные продукты, обеспечивающие физиологическую полноценность замен.

2.3. Алгоритм организации индивидуального питания в организованном детском коллективе

Родителю (законному представителю) ребенка рекомендуется обратиться к руководителю образовательной организации с заявлением о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

На основании полученных документов руководитель образовательной организации совместно с родителем (законным представителем) прорабатывает вопросы меню, особенности в организации питания, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома, для детей с сахарным диабетом - возможность контроля уровня сахара в крови и введения инсулина.

Руководителю образовательной организации рекомендуется проинформировать классного руководителя и работников столовой:

о наличии в классе детей с заболеваниями (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия);

об особенностях организации их питания, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи.

О детях с сахарным диабетом рекомендуется дополнительно проинформировать учителя физической культуры, проинструктировать его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии.

Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в образовательной организации цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню вместе с технологическими картами и продуктами рекомендуется размещать на сайте образовательной организации.

В случае если принимается решение об организации питания детей из продуктов и блюд, принесенных из дома, рекомендуется:

определить порядок хранения, упаковки и маркировки продуктов и блюд;

создать условия для хранения продуктов (блюд) и их разогрева, условия для приема пищи;

определить режим питания ребенка.

Перечень пищевой продукции, которая рекомендована для организации питания детей и подростков с сахарным диабетом и иными заболеваниями, а также продукты, которые не допускаются в питании таких детей, приведены в Методических рекомендациях от 30 декабря 2019 г. МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)» (далее - МР 2.4.0162-19).

2.4. Примерное сбалансированное меню

Примерное типовое сбалансированное меню для обучающихся начальной школы возрастной группы 7 - 11 лет для осенне-зимнего сезона.

УТВЕРЖДАЮ

 Директор _____
 (наименование образовательной
 организации)

И.О.Фамилия

Дата _____

Примерное типовое меню для общеобразовательных организаций республики

Неделя 1 Сезон: осенне-зимний

Категория: Школьники 7 - 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры*
			Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7	8
Первая неделя							
День 1							
Завтрак	Гарнировка: салат из квашеной капусты	50	0,4	2,5	3,4	39	ТТК№69
	Плов по-домашнему с филе куриным	50/150	23,8	14,9	40	350	ТТК № 2/1
	АК Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
Итого за завтрак		508	28,7	18	88,2	580	
Обед	Щи из свежей капусты с картофелем на костном бульоне	200	3,6	3,5	8,4	77	124/2004
	Фрикадельки в соусе	55/50	13,1	14,4	12,7	234	481/1997
	Макаронные изделия отварные	170	6	7	40	250	469/1994

1	2	3	4	5	6	7	8
	Компот из кураги	200	0,4	0	27,3	117	638/2004
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
Итого за обед		700	25	25,1	101,3	739	
Полдник	Завиток	100	7,8	27,6	42,6	414	ТТК № 4
	Чай с шиповником	200	0,4	0	18,8	81	ТТК № 46
Итого за полдник		300	8,2	27,6	61,4	495	
Итого за день		1508	61,9	70,7	250,9	1814	
День 2							
Завтрак	Яйцо куриное отварное	40	5,1	4,6	0,3	63	324/1997
	Каша пшеничная молочная	180	6,3	7,74	39,96	206	ТТК № 64
	Масло сливочное	5	0,05	4,1	0,05	37	14/2005
	Бутерброд с сыром	20/5/25	5,1	7,5	7,5	118	3/2005
	Кофейный напиток	200	1,4	1,6	20,4	103	628/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
Итого за завтрак		500	19,85	25,74	81,11	588	
Обед	Суп картофельный с макаронными изделиями/цыпленок отварной	200/20	12,4	3,8	19,3	155	140/2004, T17/1994
	Котлета рыбная (филе трески) с соусом сметанным с томатом	70/30	12,9	8,8	13,7	240	388/2004, 601/2004
	Картофельное пюре	150	3,2	6,8	21,9	184	465/1994
	АК Чай с шиповником	200	0,4	0	18,8	81	ТТК № 46
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
Итого за обед		703	31,3	19,8	90,6	732	
Полдник	Ватрушка с картофелем и сыром	100	7,7	8,7	18	207	ТТК № 5
	Молоко питьевое ультрапастеризованное, обогащенное витаминами и йодом	200	6	6,4	9,4	120	ТН
Итого за полдник		300	13,7	15,1	27,4	327	
Итого за день		1503	64,85	60,64	199,11	1647	

1	2	3	4	5	6	7	8
	День 3						
Завтрак	Крокеты с кабачками тушеные	80	13,8	12,8	4,6	174	ТТК №53
	Картофель отварной с растительным маслом	200/5	3,8	8,88	29,6	212	125/205
	АК Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
Итого за завтрак		530	19,8	21,88	75,1	567	
Обед	Суп картофельный с бобовыми на костном бульоне	200	8,3	5,4	23,3	174	139/2004, 106А/2004
	Котлета куриная запеченная	80	13,2	12,8	32,7	273	ТТК №48
	Каша гречневая рассыпчатая	160	4,9	7,4	24,6	188	ТТК № 61
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
Итого за обед		705	31	26,2	125,6	828	
Полдник	Пирожок с творогом	100	11	4,9	42,3	260	687/1994
	Компот из свежих яблок и клюквы	200	0,1	0	25,6	99	ТТК №37
Итого за полдник		300	11,1	4,9	67,9	359	
Итого за день		1535	61,9	52,98	268,6	1754	
	День 4						
Завтрак							
	Крокеты с кабачками тушеные	80	13,8	12,8	4,6	174	ТТК №53
	Рис отварной	200	3,7	6,3	39,2	227	465/1994
	АК Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
Итого за завтрак		505	19,7	19,3	84,7	567	
Обед	Рассольник ленинградский /цыпленок отварной	200/20	13,9	5,4	16,2	166	132/2004; Т17/1994

1	2	3	4	5	6	7	8
	Котлета Куриная запеченные	80	13,28	12,8	32,8	250	ТТК №48
	Каша гречневая рассыпчатая	160	4,9	7,92	43,2	150	ТТК № 61
	Напиток лимонный	200	0,2	0	25,6	103	699/2004
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
Итого за обед		710	36,08	26,52	143,6	791	
Полдник	Полоска студенческая	100	8,8	33,6	55,2	624	ТТК № 7
	Батончик Чио рио	30	1	10	19	130	ТН
	Напиток из плодов шиповника	200	0,8	0	30	119	705/2004
Итого за полдник		330	10,6	43,6	104,2	873	
Итого за день		1545	66,38	89,42	332,5	2231	
День 5							
Завтрак	Котлеты Солнечногорские запеченные	50	10,1	5,2	4,7	110	ТТК №51
	Макаронные изделия отварные	200	10,6	12,4	70,5	260	469/1994
	АК Чай с шиповником	200	0,4	0	18,8	81	ТТК № 46
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
Итого за завтрак		500	24,9	18	119,8	573	
Обед	Борщ с капустой и картофелем/фрикадельки мясные	200/20	8,1	5,6	11,9	150	110/2004;112/2004
	Тефтели Детские тушеные	50	6,9	6,4	2,3	140	ТТК №54
	Рис отварной	200	4,4	7,4	46	290	465/1994
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТН
Итого за обед		703	22	19,8	92,1	710	
Полдник	Пирожное детское	100	10	10	33	259	695/1994
	Напиток из кураги	200	1,1	0	31,5	125	638/2004
Итого за полдник		300	11,1	10	64,5	384	
Итого за день		1503	58	47,8	276,4	1667	

1	2	3	4	5	6	7	8
Итого за неделю		7594	313,03	321,54	1327,5	9113	
Вторая неделя							
День 6							
Завтрак	Гарнировка: кукуруза консервированная	30	0,6	0	3,2	18	ТТК №41
	Гуляш из филе цыпленка	50/50	35	8,7	6,6	202	ТТК №20
	Макаронные изделия отварные	150	5,7	6,6	37,8	220	469/1994
	АК Чай с шиповником	200	0,4	0	18,8	81	ТТК № 46
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
Итого за завтрак		505	43,6	15,5	79,3	582	
Обед	Суп крестьянский с крупой на костном бульоне	200	9,2	5,9	10,4	123	134/2004
	Биточки Детские тушеные	40	6,9	6,4	2,3	87	ТТК №55
	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,4	10,4	51	310	463/1994
	Кофейный напиток	200	1,4	1,6	20,4	103	628/1994
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
Итого за обед		703	34,1	25,1	126,8	817	
Полдник	Турбинка	100	3,6	5,8	20,2	115	ТТК №21
	Чай с шиповником	200	0,4	0	18,8	75	ТТК № 46
Итого за полдник		300	4	5,8	39	190	
Итого за день		1508	81,7	46,4	245,1	1589	
День 7							
Завтрак	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63	324/1997
	Бутерброд с повидлом	25/5/20	1,7	4,3	23,5	134	2/2004
	Каша пшенная на молоке с сахаром	200	6	9	45,2	229	302/2004
	Масло сливочное	5	0,03	4,1	0,05	37	14/2005
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
Итого за завтрак		502	13,13	22	84,25	523	

1	2	3	4	5	6	7	8
Обед	Борщ Сибирский с фрикадельками	200/20	19,3	6,5	14,2	199	113/1994; 112/2004
	Рыба тушеная с овощами (филе горбуши)	50/50	15	10,9	7,9	220	309/2004; 601/2004
	Пюре картофельное	150	3,2	6,8	21,9	164	472/1994
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
Итого за обед		703	40,1	24,6	75,9	713	
Полдник	Пирожок с повидлом	100	4,5	1,6	44,2	185	687/1994
	Компот с изюмом	200	0,4	0	27,3	97	638/2004
Итого за полдник		300	4,9	1,6	71,5	282	
Итого за день		802	18,03	23,6	155,75	805	
День 8							
Завтрак	Гарнировка: кукуруза консервированная	10	0,2	0	1,05	6	ТТК №41
	Биточки Детские тушеные	40	6,9	6,4	2,3	87	ТТК №55
	Макаронные изделия отварные	200	7,59	8,77	50,27	240	464/1994
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
Итого за завтрак		500	18,69	15,57	94,42	513	
Обед	Суп картофельный с крупой/цыпленок отварной	200/20	13,5	2,6	16,3	149	138/2004
	Гуляш из филе цыпленка	50/50	28	7	5,3	198	ТТК №20
	Рис отварной	150	3,7	6,3	39,2	227	465/1994
	Напиток из кураги	200	1,1	0	31,5	125	638/2004
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
Итого за обед		703	2,4	0,4	16,9	771	
Полдник	Пирожок печеный капуста/яйцо	100	16,2	16,1	39,8	311	ТТК № 18
	Напиток из черной смородины	200	0,27	0	25,8	77	ТТК №37

1	2	3	4	5	6	7	8
Итого за полдник		300	16,47	16,1	65,6	388	
Итого за день		1503	37,56	32,07	176,92	1672	
День 9							
Завтрак	Гарнировка: горошек консервированный	30	0,96	0	1,8	12	ТТК №40
	Котлета рыбная «Неженка» (треска)	50	11,2	7	8,7	160	ТТК № 23
	Картофельное пюре	170	2,54	5,32	18,3	136	472/1994
	Масло сливочное	5	0,03	4,1	0,05	37	14/2005
	Компот из изюма	200	0,4	0	27,3	107	638/2004
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
Итого за завтрак		505	18,93	16,82	81,95	574	
Обед	Гарнировка: икра морковная	50	0,8	2,5	3,8	42	78/2004
	Рассольник домашний на костном бульоне	200	3,8	4,1	14,2	106	131/2004
	Шницель Тотоша запеченный	50	9,9	5,3	2,2	121	ТТК №50
	Макаронные изделия отварные	170	6,48	7,52	42,67	265	469/1994
	Напиток лимонный	200	0,2	0	25,6	103	699/2004
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
Итого за обед		703	23,58	19,82	105,37	709	
Полдник	Пироженое со сгущенкой	100	16,2	16,1	39,8	349	ТТК № 18
	Кофейный напиток	200	0	0	22	85	762/1997
Итого за полдник		300	16,2	16,1	61,8	434	
Итого за день		1508	58,71	52,74	249,12	1717	
День 10							
Завтрак	Сарделька по-таирски	50	9,24	6	4,032	79	ТТК №9
	Рис отварной	200	3,7	6,3	39,2	227	465/1994
	Масло сливочное	5	0,03	4,1	0,05	37	14/2005
	Напиток из плодов шиповника	200	0,8	0	30	119	705/2004
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57

1	2	3	4	5	6	7	8
Итого за завтрак		505	17,57	16,8	99,082	584	
Обед	Суп картофельный/рыбные консервы	200/20	5,8	4	19,8	134	Т1/3/1994
	Котлеты Солнечногорские запеченные	50	10,1	5,2	4,7	126	ТТК №51
	Каша гречневая вязкая	230	5,3	8,11	26,52	203	464/1994
	Чай с шиповником	200	0,4	0	18,8	81	ТТК № 46
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТН
Итого за обед		700	25,4	9,6	95,62	666	
Полдник	Пирожное детское	100	10	10	33	189	695/1994
	Напиток клюквенный	200	0,1	0	24,9	85	700/2004
	Молоко питьевое ультрапастеризованное, обогащенное витаминами и йодом	200	6	6,4	9,4	110	ТН
Итого за полдник		500	16,1	16,4	67,3	384	
Итого за день		1705	59,07	42,8	262	1634	
Итого за неделю		7026	255,07	197,61	1088,9	7417	
Итого за 10 дней			568,1	519,15	2416,4	16530	

*Номера рецептов использованы из следующих сборников:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под ред. Ф.Л.Марчука, 1994 г.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под ред. В.Т. Лапшиной, 2004 г.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников под ред. М.П.Могильного, 2005 г.

2.5. Техничко-технологические условия по обеспечению производства безопасного и качественного питания обучающихся

В целях создания условий для обеспечения качества приготовления кулинарной продукции в пищеблоке образовательных организациях 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 системы менеджмента безопасности пищевой продукции (ХАССП).

Одним из направлений совершенствования форм организации питания обучающихся является преобразование обеденных залов в «школьные рестораны», «школьное кафе» и др. Разработка и внедрение новых форм предоставления питания обучающихся является важным условием повышения охвата горячим питанием обучающихся старшего школьного возраста.

Для характеристики помещений и оборудования пищеблоков в каждой образовательной организации составляется Технологический паспорт пищеблока столовой по определенной форме.

В республике сформирована информация о состоянии материально-технического оснащения пищеблоков и столовых образовательных организаций (таблица 8).

Таблица 8

**Сводные данные о материально-техническом оснащении пищеблоков
общеобразовательных организаций Республики Марий Эл
по состоянию на 15 апреля 2022 г.**

	Наименование муниципального образования	Количество единиц оборудования в пищеблоках	Средний уровень износа оборудования, %	Доля оборудования с максимальным износом оборудования, %	Количество единиц оборудования, которое нуждается в замене, штук
1.	г. Волжск	222	60	33	63
2.	г. Козьмодемьянск	126	90	60	57
3.	г. Йошкар-Ола	720	63	57	410
4.	Волжский	194	46	19	37
5.	Горномарийский	412	80	5	18
6.	Звениговский	217	50	37	45
7.	Килемарский	239	41	18	11
8.	Куженерский	194	89	72	140
9.	Мари-Турекский	152	80	20	31
10.	Медведевский	452	59	19	70
11.	Моркинский	405	99	55	223
12.	Новоторъяльский	137	94	4	5
13.	Оршанский	209	43	21	61
14.	Параньгинский	126	25	15	21
15.	Сернурский	225	80	20	45
16.	Советский	362	66	32	112
17.	Юринский	201	90	11	22
	Государственные	522	63	41	173
	Итого	5115	65	36	1544

Таблица 9

**Прогноз замены оборудования для оснащения пищеблоков школ
в Республике Марий Эл**

Количество школ	Количество единиц оборудования, которое нуждается в замене	Прогнозные значения замены оборудования, млн. рублей				
		2022 год	2023 год*	2024 год*	2025 год*	2026 - 2027 годы*
244	1544	8,6	9,5	12,1	8,8	9,6

* Реализация мероприятий за счет средств республиканского бюджета Республики Марий Эл осуществляется при наличии объема бюджетных ассигнований, утвержденных законом о республиканском бюджете Республики Марий Эл на текущий финансовый год и на плановый период

Составленный в таблице 9 прогноз требует проведения соответствующей финансовой оценки и определения требующихся финансовых ресурсов для его реализации.

Качество организации школьного питания характеризуется количеством посадочных мест в школьных столовых и соответствием их нормативу (250 мест на 1000 обучающихся). Это позволит обеспечить всех школьников горячими завтраками и обедами, а обучающихся, посещающих внеурочные дополнительные занятия, - полдниками.

Выходной контроль готовой продукции и допуск ее на раздачу осуществляет бракеражная комиссия, созданная и утвержденная в соответствии с 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, основанной на принципах системы менеджмента безопасности пищевой продукции (ХАССР).

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

В соответствии с методическими рекомендациями от 18 мая 2020 г. МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», 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), 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.

В соответствии со статьей 41 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 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.

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 организации питания. Ответ образовательной организации на обращение родителя по участию 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 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 указанных комиссий в организованных детских коллективах должна быть построена с соблюдением санитарных условий. 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 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.

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.

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 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 представителю организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;

- запрашивать сведения о результатах 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.

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 г. № 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), 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.

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 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.

Глава 3. Управление организацией питания в Республике Марий Эл

3.1 Управление организацией питания на уровне образовательной организации

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 10 представлен перечень нормативных документов по организации питания обучающихся в образовательном учреждении.

Таблица 10

Перечень нормативных документов, которые разрабатываются в образовательной организации

	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
1	2	3	4
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

1	2	3	4
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 лет, ежегодная актуализация	зав. производством
12.	Программа Производственного контроля на основе принципов системы менеджмента безопасности пищевой продукции (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
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
Приказы и планы, принимаемые в образовательной организации			
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	ежегодно	руководитель образовательной

1	2	3	4
	экологически чистой питьевой водой (диспансеры, спенсеры, кипяченая вода)		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
Документы, подтверждающие выполнение требований к организации питания			
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

1	2	3	4
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 физикохимическим показателям	ежегодно	ответственный за питание
40.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на выполнение поверки весоизмерительного 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

В таблице 11 представлены критерии эффективности организации питания обучающихся образовательных учреждений республики.

Таблица 11

Индикаторы эффективности организации питания и оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся образовательных учреждений республики

	Критерии оценки результатов организации питания обучающихся	Содержание критерия
1	2	3
1.	Наличие на сайте школы раздела «Организация питания»	Информационное обеспечение организации питания обучающихся и их родителей, всех заинтересованных сторон СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 п. 2.7
2.	Размещение на сайте школы меню в соответствии с перечнем документов и соблюдением требований к оформлению и содержанию - по показателям СанПиН и по показателям ФЦМОП	Ссылка направлена в ФЦМОП, которая должна быть активна
3.	Наличие на сайте школы примерного меню для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 8.1.3
4.	Наличие данных согласования и утверждения примерного меню	Соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.3

1	2	3
	в установленном порядке	(МР 2.4.0179-20 п. 2.7)
5.	Наличие информации по калорийности блюд и по приемам пищи	Соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20
6.	Наличие информации о содержании основных пищевых веществ, энергии	Приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21 п.11.2
7.	Наличие на сайте школы ежедневного меню для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет	Утвержденное меню, наличие подписи (МР 2.4.0179-20 п. 2.7)
8.	Соответствие фактической массы блюд установленным нормам	Соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение № 9
9.	Соответствие фактического суммарного объема блюд по приемам пищи установленным нормам	Соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение № 9
10.	Наличие комиссии по контролю качества питания с участием родителей	Положение и приказ о создании комиссии по контролю качества питания обучающихся с участием родителей
11.	Уровень охвата горячим питанием обучающихся к общей численности обучающихся 5 - 11 классов, охвата горячим питанием обучающихся 5 - 11 классов за родительскую плату, %	Положительная динамика охвата горячим питанием, охват горячим питанием
12.	Наличие у обучающихся возможности выбора блюд с учетом индивидуальных предпочтений	Предоставлен выбор блюд только завтрака, выбор блюд только обеда, выбор блюд завтрака и обеда, выбор только первых блюд или выбор горячих блюд
13.	Наличие специальных видов меню: антиаллергенного, профилактического и диетического меню, меню для обучающихся с ОВЗ	Разработано антиаллергенное меню, лечебно-профилактическое меню, диетическое меню. Имеется меню для всех категорий отклонений здоровья школьников
14.	Уровень оснащения технологическим оборудованием школьных пищеблоков и столовых с учетом источников финансирования (процент нового оборудования)	Оформлен Технологический паспорт пищеблока, достигнуто улучшение оснащения пищеблока за счет внебюджетных средств (обеспечение посадочными местами, мебелью и оборудованием для столовых)
15.	Ведение информации о здоровье обучающихся в электронном виде, %	Электронная медицинская карта, электронный «паспорт здоровья», количество показателей, характеризующих здоровье школьника, регулярность проведения наблюдений здоровья школьника, наличие положительной динамики при наблюдении здоровья, заболевания, выявленные в период обучения в школе

3.2. Рекомендации по порядку действия руководителя образовательной организации при внештатной ситуации при организации горячего питания

I. Действия руководителя образовательной организации, если в образовательной организации выявлено и подтверждено отравление одного или нескольких обучающихся.

В случае получения информации о фактах возникновения симптомов, характерных для кишечных инфекций (тошнота, рвота, диарея) более одного случая необходимо:

1. Проинформировать:

руководителя органа местного самоуправления, осуществляющего управление в сфере образования;

руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Марий Эл.

2. Сообщить в Министерство образования и науки Республики Марий Эл о выявлении отравления обучающихся.

3. Составить план информирования населения и (или) родителей о возникновении случая.

4. Составить график родительских собраний или индивидуальных встреч с родителями пострадавших детей.

II. Действия руководителя образовательной организации, если в образовательной организации выявлено и подтверждено отравление одного или нескольких обучающихся, а столовая выведена на аутсорсинг предприятию - оператору школьного питания.

Руководителю образовательной организации дополнительно к мероприятиям, изложенным в пункте I, необходимо:

1. Вызвать руководителя предприятия - оператора школьного питания.

2. Запросить информацию по алгоритму мероприятий в случае подозрения на возникновение острых кишечных инфекций (перечень мероприятий в пункте III).

3. Составить совместный план мероприятий по ликвидации последствий отравления обучающихся.

III. Действия руководителя образовательной организации, если в образовательной организации выявлено и подтверждено отравление одного или нескольких обучающихся, а столовая является подразделением образовательной организации.

Необходимо:

1. Подготовить документы для предоставления сотрудникам Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Марий Эл:

личные медицинские книжки сотрудников пищеблока;

утвержденное меню, копии рационов питания за пятнадцать дней до возникновения первого случая заболевания;

копии товарно-транспортных накладных;

журналы бракеража пищевых продуктов, гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал контроля концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств;

программу производственного контроля.

2. Проверить:

состояние технологического и холодильного оборудования;

наличие суточных проб готовой продукции в соответствии с установленными сроками для хранения;

сроки годности и наличие сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность (данные о сертификатах соответствия, декларации о соответствии) всего имеющегося продовольствия (сырья и ингредиентов);

хранение скоропортящейся продукции и температурный режим хранения, соблюдение товарного соседства;

наличие личных медицинских книжек с отметкой о медицинском осмотре, наличии вакцинации (против ВГА, дизентерии Зонне, кори, дифтерии), аттестации;

наличие всех требующихся технологических, должностных журналов, регулярность и правильность их заполнения;

маркировку кухонного инвентаря, столов, посуды и оборудования;

наличие, состояние и маркировку уборочного инвентаря, а также условия его хранения в специально отведенном месте;

наличие моющих и дезинфицирующих средств, условия их хранения, приготовления рабочих растворов (наименование, концентрация, дата приготовления раствора);

наличие инструкций;

наличие условий для обработки сырых овощей и зелени, условий для обработки яиц.

3. Проверить обеспечение:

условий для соблюдения правил личной гигиены (наличие горячей воды в раковинах для мытья рук, мыла, одноразовых бумажных, электрополотенец);

дезинфекции столовой посуды карантинных классов (групп) в промаркированной емкости путем замачивания в дезинфицирующем растворе (согласно инструкции) под контролем медицинского работника.

4. Обеспечить:

прохождение необходимых медицинских обследований и лабораторных исследований по предписанию специалистов

Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Марий Эл;

направление по предписанию специалистов Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Марий Эл;

к врачу работников пищеблока в случае подозрения на заболевание острой и кишечной инфекцией (ОКИ).

5. Выполнить предписания территориального органа Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Марий Эл в установленные сроки.

3.3. Обеспечение непрерывности организации горячего питания в образовательных организациях Республики Марий Эл

Таблица 12

План обеспечения непрерывности организации горячего питания в образовательных организациях Республики Марий Эл, находящихся в группе риска

	Наименование мероприятия	Срок исполнения	Ответственный
1.	Осуществление ежедневного мониторинга организации горячего питания обучающихся в образовательных организациях	Постоянно	Руководители образовательных организаций
2.	Создание непрерывного запаса пищевых продуктов на 2 дня	Постоянно	Руководители образовательных организаций
3.	В случае отсутствия достаточного количества поваров необходимо осуществление контроля за своевременной заменой поваров пищеблоков образовательных организаций	Постоянно	Руководители образовательных организаций
4.	Обеспечение транспортного подвоза горячего питания и своевременная замена повара пищеблока	Постоянно	Руководители образовательных организаций
5.	В случае непредвиденных ситуаций (отключение системы водоснабжения, электроэнергии, аварийных работ и т.д.) организация питания детей на базе сторонних организаций общественного питания или обеспечение транспортного подвоза горячего питания	Постоянно	Руководители образовательных организаций

3.3.1. Алгоритм действий руководителя образовательной организации при возникновении обстоятельств, представляющих риск прекращения обеспечения горячим питанием обучающихся образовательных организаций Республики Марий Эл

1. В случае недостаточной укомплектованности штатного расписания образовательной организации (отсутствия поваров из-за болезни или по другой причине) необходимо организовать горячее питание для обучающихся образовательной организации:

вариант 1 - организовать замену повара из числа работников образовательной организации, имеющих соответствующее образование, прошедших медосмотр и санитарно-гигиеническое обучение;

вариант 2 - привлечь повара сторонней организации, прошедшего медосмотр и санитарно-гигиеническое обучение;

вариант 3 - организовать подвоз горячего питания в образовательную организацию из другой образовательной организации или предприятия общественного питания.

2. В случае возникновения в образовательной организации непредвиденных ситуаций (отключение системы водоснабжения, электроэнергии, аварийных работ и т.д.) необходимо организовать горячее питание обучающихся на базе сторонних организаций общественного питания или организовать подвоз горячего питания в образовательную организацию из другой образовательной организации или предприятия общественного питания.

3. Всем образовательным организациям необходимо иметь минимальный запас пищевых продуктов минимум на 2 дня. В его состав входит: крупа рисовая, крупа пшеничная, молоко пастеризованное, масло сливочное, соль, сахар, чай, хлеб (таблица 13).

Таблица 13

Минимальный перечень пищевых продуктов, необходимых для организации горячего питания при невозможности поставки пищевых продуктов образовательную организацию, находящуюся в группе риска

Наименование продуктов	Количество продуктов на 1 ребенка в день (в кг)
Крупа рисовая	0,044
Крупа пшеничная	0,044
Масло сливочное	0,015
Молоко пастеризованное	0,110
Сахар-песок	0,025
Соль йодированная	0,001
Хлеб пшеничный в/с	0,062
Чай	0,001

3.3.2. Схема и сроки оповещения о рисках прекращения обеспечения горячим питанием обучающихся в образовательных организациях Республики Марий Эл, находящихся в группе риска по причине недостаточной укомплектованности штатного расписания или труднодоступности образовательной организации из-за резкого ухудшения погодных условий

1. В случае возникновения обстоятельств, представляющих риск прекращения обеспечения горячим питанием обучающихся, ответственный по питанию уведомляет в течение 15 минут руководителя образовательной организации.

2. Руководитель образовательной организации в течение 1 часа сообщает учредителю организации (орган местного самоуправления, осуществляющий управление в сфере образования).

3. Орган местного самоуправления, осуществляющий управление в сфере образования, в течение 2 часов извещает Министерство образования и науки Республики Марий Эл.

3.4. Кадровое обеспечение системы организации питания квалифицированным персоналом

В штате общеобразовательной организации, либо оператора питания должно быть обеспечено в зависимости от применяемой модели организации питания наличие специалистов: технологи, технологи-калькуляторы, приемщики, товароведы, повара и т.п. Квалификация персонала должна соответствовать профессиональным стандартам и требованиям.

В Республике Марий Эл ведущей профессиональной образовательной организацией по подготовке специалистов по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Поварское и кондитерское дело» является Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Марий Эл «Торгово-технологический колледж». В 2021 году по профессии «Повар, кондитер» выпустилось 43 квалифицированных повара (в 2022 году планируется выпустить 30 человек); по специальности «Поварское и кондитерское дело» в 2021 году выпустилось 37 студентов (в 2022 году планируется выпустить 24 человека).

Также Многофункциональным центром прикладных квалификаций указанного выше колледжа реализуются программы профессионального обучения: повышение квалификации, профессиональная подготовка и переподготовка по программам «Повар», «Кондитер», «Пекарь».

В целях совершенствования условий организации питания в общеобразовательных организациях республики между

Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Республики Марий Эл «Торгово-технологический колледж» и МАУ «Центр детского здорового питания» заключен договор о практической подготовке (от 1 сентября 2021 г. № 5 со сроком действия до 30 июня 2022 г. с дальнейшей пролонгацией).

В течение 2021-2022 учебного года на основании договора студенты 2 и 3 курсов колледжа (около 130 человек) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проходили производственную практику на базе 13 школьных столовых г. Йошкар-Олы: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 7 г. Йошкар-Олы», Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Республики Марий Эл «Лицей им. М.В. Ломоносова», Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 10 г. Йошкар-Олы», Муниципальное общеобразовательное учреждение «Лицей № 11 им. Т.И. Александровой г. Йошкар-Олы», Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 15 г. Йошкар-Олы», Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 16 г. Йошкар-Олы», Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 19 г. Йошкар-Олы с углубленным изучением отдельных предметов», Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 21 с. Семёновка г. Йошкар-Олы», Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 23 г. Йошкар-Олы», Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 24 г. Йошкар-Олы», Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 26 имени Андре Мальро», Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 27 г. Йошкар-Олы», Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей № 28 г. Йошкар-Олы», а также в МАУ «Центр детского здорового питания» в кондитерском цехе.

От колледжа за каждой группой закреплены мастера производственного обучения. Группы студентов выходят на практику согласно графику учебного процесса, который составляется и утверждается на учебный год.

С руководством МАУ «Центр детского здорового питания» развивается сотрудничество по обеспечению качества профессиональной подготовки. Студенты, прошедшие успешную практику, получили материальное поощрение.

По сведениям отдела кадров, 150 сотрудников (90 процентов) МАУ «Центр детского здорового питания» являются выпускниками колледжа.

В феврале 2022 г. руководитель МАУ «Центр детского здорового питания» Волков А.М. принял активное участие в X Открытом региональном чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia): выступил на круглом столе, прошел анкетирование «Оценка удовлетворенности социальных партнеров, работодателей качеством подготовки студентов Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Марий Эл «Торгово-технологический колледж», вручил памятные призы победителям чемпионата по компетенции «поварское дело».

В республике должна функционировать региональная система повышения квалификации и профессиональных знаний специалистов, занятых в сфере организации школьного питания. Целесообразно создание региональной стажировочной площадки.

На базе региональной стажировочной площадки целесообразно запланировать в течение года следующие мероприятия межрегионального уровня:

для руководителей органов местного самоуправления, осуществляющих управление в сфере образования, - семинар по изучению регионального опыта модернизации школьного питания;

для поваров, работников школьных столовых, заведующих производством школьных столовых общеобразовательных учреждений - курсы повышения квалификации по вопросу совершенствования профессиональной деятельности работников школьных столовых в условиях инновационной модели школьного питания, направленной на сохранение и укрепление здоровья обучающихся; курсы повышения квалификации по вопросу использования современного технологического оборудования в профессиональной деятельности;

для руководителей общеобразовательных учреждений - курсы повышения квалификации по проблеме организации школьного питания на современном этапе; курсы повышения квалификации по вопросу формирования навыков безопасного образа жизни, в том числе культуры здорового питания у обучающихся, воспитанников;

для организаторов школьного питания в общеобразовательных учреждениях - семинары по вопросам управления в сфере школьного питания и др.

3.5. Ранжирование районов Республики Марий Эл по показателям эффективности организации питания

В каждую общеобразовательную организацию обучающийся поступает с медицинской картой, куда заносятся основные данные параметров здоровья.

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

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

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

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

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.

Таблица 14

Рейтинг районов республики по существующим несоответствиям на основе фактических результатов деятельности на 15 апреля 2022 г.

	Наименование муниципальных образований	Количество несоответствий в процентном соотношении, %	Рейтинг (место) муниципальных образований по результатам мониторинга сайтов
1.	г. Волжск	65	15
2.	г. Козьмодемьянск	29	3
3.	г. Йошкар-Ола	28	2
4.	Волжский	31	4
5.	Горномарийский	46	9
6.	Звениговский	34	5
7.	Килемарский	21	1
8.	Куженерский	36	6
9.	Мари-Турекский	48	10
10.	Медведевский	63	14
11.	Моркинский	73	16
12.	Новоторъяльский	75	17
13.	Оршанский	59	12
14.	Параньгинский	43	8
15.	Сернурский	50	11
16.	Советский	40	7
17.	Юринский	63	13

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

выявление слабых сторон в организации питания образовательных учреждений;

анализ причин существующих несоответствий в организации питания обучающихся на уровне муниципальных образований и образовательных учреждений;

планирование мер по устранению причин существующих несоответствий в организации питания.

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания представлен в таблице 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2.

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях представлен в приложении.

ПРИЛОЖЕНИЕ
к Региональному стандарту
по организации горячего питания
обучающихся в государственных
и муниципальных
общеобразовательных
организациях, расположенных
на территории Республики
Марий Эл

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ

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

	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые-догоотовочные	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 гастроемкостей	Стеллажи для гастроемкостей	Стеллажи для гастроемкостей	

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

1	2	3	4	5	6
		(передвижные)	(передвижные)	(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 гастроемкостей			Контейнеры передвижные для гастроемкостей
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.	Мясорыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)		
		Холодильный шкаф	Холодильный шкаф		

1	2	3	4	5	6
		среднетемпературный	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)			
		Котлетоформовоч ный 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	

1	2	3	4	5	6
		Привод универсальный или протирачная машина	Привод универсальный или протирачная машина	Привод универсальный или протирачная машина	
		Весомизмерительное оборудование	Весомизмерительное оборудование	Весомизмерительное 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, слайстер, блендер	Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, 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	
		Весомизмерительное оборудование	Весомизмерительное оборудование	Весомизмерительное 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)	Совмещается с горячим цехом: Производственные столы (с деревянным покрытием)	
		Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	
		Просеиватель муки (при	Просеиватель муки (при		

1	2	3	4	5	6
		необходимости)	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	При наличии зала: 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	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	

1	2	3	4	5	6	
	посуды	Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны		
		Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
		При наличии зала: Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол		
2.12.	Моечная столовой посуды	Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	Посудомоечная машина		
		Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)		
		Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (2-хсекционные)		
		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	

1	2	3	4	5	6
					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