

**Российская Федерация
Комитет образования
администрации
муниципального
района «Ононский район»**

ПРИКАЗ № 144 о/з

от «30» сентября 2020 года

Об утверждении рекомендаций по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательных организациях Ононского района

На основании приказа Министерства образования, науки и молодежной политики Забайкальского края №936 от 28 сентября «Об утверждении рекомендаций по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях Забайкальского края», и с целью организации работы по обеспечению бесплатным горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях Забайкальского края в 2020 году, учитывая распоряжение Правительства Российской Федерации от 12 августа 2020 года № 2072-р, во исполнение распоряжения Правительства Забайкальского края от 10 июля 2020 года № 201-р, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Руководителям образовательных организаций:
 - 1.1. обеспечить выполнение рекомендаций;
 - 1.2. обеспечить заполнение паспортов пищеблоков образовательных организаций в срок до 15 октября 2020 года.
2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заместитель председателя Комитета образования
Администрации МР «Ононский район»



М.Е. Аргунова



Утверждаю
М.Е.Аргунова

Приложение № 1

Рекомендации
по организации бесплатного горячего питания обучающихся,
получающих начальное общее образование в государственных и
муниципальных образовательных организациях Забайкальского края

1. Общие положения

1.1. В соответствии с Перечнем поручений от 24 января 2020 г. № Пр - 113 по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15.01.2020 о реализации мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, Федеральным законом от 01 марта 2020 года № 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 Забайкальском крае распоряжением Правительства Забайкальского края от 10 июля 2020 года № 201-р утвержден Перечень мероприятий («дорожная карта») по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях на территории Забайкальского края, обеспечивающих охват 100 % от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях.

1.2. Рекомендации по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях на территории Забайкальского края (далее – Рекомендации, обучающиеся 1-4 классов) разработаны с целью реализации на территории Забайкальского края единой государственной политики при организации здорового горячего питания обучающихся 1-4 классов, с учетом СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», методических рекомендаций МР2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 18 мая 2020 года.

Рекомендации вступают в силу с 1 сентября 2020 года и распространяются на образовательные организации Забайкальского края.

Контроль за выполнением рекомендаций осуществляется руководителями органов местного самоуправления, осуществляющих управление в сфере образования совместно с администрациями муниципальных и государственных образовательных организаций Забайкальского края.

2. Принципы организации здорового питания

2.1. Федеральным законом от 01 марта 2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов» установлено определение «здорового питания», что важно для формирования здоровой нации и увеличения продолжительности активного долголетия.

Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включают в себя:

- 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 (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);
- 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 (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.

Здоровое питание предусматривает профилактику патологических пищевых привычек: избыточный по калорийности ужин, чрезмерное потребление соли и сахара, легких углеводов, предпочтение продукции с высоким содержанием сахара (кондитерские изделия, сладкие выпечка и напитки), жира (колбасные изделия и сосиски, бутерброды), продолжительные перерывы между основными приемами пищи.

Здоровое питание направлено на снижение рисков формирования патологии желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, снижение риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и избыточной массы тела

2.2. Режим питания детей.

Здоровое питание предусматривает первый приём пищи ребёнком дома с учётом режима дня и организации образовательного процесса.

Интервалы между основными приёмами пищи (завтрак, обед и ужин) должны составлять не более 3.5 - 4 часов.

Между основными и промежуточными приёмами пищи: (второй дополнительный завтрак, полдник, второй ужин)- интервал не менее 1,5 часов.

В соответствии с режимом функционирования образовательной организации количество приёмов пищи определяется самостоятельно образовательной организацией: один прием пищи в зависимости от режима обучения (смены).

Для приёма пищи в расписании занятий предусматривается достаточное время - не менее 20 минут.

В случае, если для организации питания предусматривается использование столовой, находящейся за пределами общеобразовательной организации, продолжительность перемен рекомендуется увеличивать на период времени нахождения ребенка в пути.

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

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

В условиях распространения COVID-19 санитарные правила применяются в дополнение к обязательным требованиям, установленным для

организаций государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами.

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

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

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

Предусмотреть наличие в полном объеме от потребности исправных:
рециркуляторов для обработки помещений пищеблока и столовой;
дезинфицирующих средств;
средств личной гигиены;
средств защиты для персонала пищеблока (перчатки, халаты, маски).

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

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

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

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

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

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

2.5. Во время организации внеклассной работы педагогическому коллективу рекомендуется организовать проведение занятий по

гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

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

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

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

2.9. Обеспечить размещение на сайтах образовательных организаций, органов местного самоуправления, осуществляющих управление в сфере образования, региональных/муниципальных СМИ информации об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях.

3. Особенности организации питания детей, имеющих ограничения в питании

(раздел подготовлен с учетом методических рекомендаций МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в общеобразовательных и оздоровительных организациях), утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 18 мая 2020 года) (далее - МР 2.4.0162-19)

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

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

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

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

3.5. При организации питания детей, страдающих целиакией (хроническая генетически детерминированная аутоиммунная энтеропатия, характеризующаяся нарушением усвоения белкового компонента пищевых злаков – глютена) рекомендуется учитывать содержание глютена в пищевых продуктах. В меню не включать продукты промышленного изготовления, содержащие скрытый глютен. Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков с целиакией представлен в приложении 1 МР 2.4.0162-19.

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

3.7. Для детей с муковисцидозом (муковисцидоз (кистофиброз поджелудочной железы)) рекомендуется увеличивать энергетическую ценность суточного рациона питания в возрастной группе 6 - 11 лет - на 600 ккал/сутки, старше 12 лет - на 800 ккал/сутки. Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с муковисцидозом представлены в приложении 4 МР 2.4.0162-19.

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

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

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

аллергическую реакцию и заменены на иные продукты, обеспечивающие физиологическую полноценность замен (по согласованию с врачом).

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

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

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

4.2. Юридические лица и индивидуальные предприниматели обязаны соблюдать требования, установленные в соответствии с законодательством Российской Федерации при обращении с пищевыми продуктами, материалами и изделиями при оказании услуг в сфере общественного питания.

4.3. Сырье и готовые продукты питания, используемые в производстве продуктов детского питания, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к товарам.

Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, предлагаемых к поставке, должны соответствовать действующим национальным стандартам на пищевые продукты, поставляемые для организации питания в образовательных учреждениях.

4.4. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, в соответствии с требованиями СанПин 2.4.5.2409-08.

Рекомендуемый остаточный срок годности скоропортящихся продуктов на момент поставки – не менее 80% от установленного, иные продукты питания целесообразно принимать с достаточным сроком годности для исполнения условий государственного (муниципального) контракта (договора).

4.5. Все продукты и блюда, используемые в питании обучающихся в образовательном учреждении, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

5. Обеспечение контроля качества за организацией питания обучающихся 1-4 классов

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

Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также -подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами и предметами производственного окружения.

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

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- проведение производственного контроля, основанного на принципах системы ХАССП (от англ. Hazard Analysis and Critical Control Points — анализ опасностей и критические контрольные точки) для управления безопасностью пищевых продуктов, также ведение ветеринарных сопроводительных документов на продукцию в системе «Меркурий»;
- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объёмом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (в соответствии с приложением 5 Рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, утверждённых Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020).

6. Особенности закупки услуг по обеспечению питанием обучающихся 1-4 классов

6.1. При подготовке и проведении закупки по обеспечению питанием обучающихся 1-4 классов (закупка продуктов и (или) услуг по организации питания обучающихся) образовательной организацией (ответственным лицом) при подготовке технического задания определяются виды и количественные объёмы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта согласно приложению 6 Рекомендаций по организации питания

обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020.

6.2. При подготовке технического задания на проведение закупки по обеспечению питанием обучающихся 1-4 классов необходимо вносить такие характеристики, как калибровка фруктов (определение среднего веса например: яблока 100-120 гр. мандарина - 60-70 гр. и др.); кроме того, обязательными условиями является соответствие продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.

7. Организация мониторинга горячего питания

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

Мониторинг проводят администрация и коллегиальный орган управления образовательной организацией, учредитель образовательной организации. Периодичность и сроки проведения мониторинга устанавливаются учредителем образовательной организации совместно с родительской общественностью и администрацией образовательной организации,

7.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся в 1-4 классах всего;
- количество обучающихся в первую смену 1-4 классов,
- количество обучающихся во вторую смену 1-4 классов,
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (догоотовочные), буфеты-раздаточные);
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню положениям в СанПиН 2.4.5.2409-08 и рекомендаций МР 2.4.0179-20;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями СанПиН 2.4.5.2409-08 и рекомендациями МР 2.4.0179-20:
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных (договорных) обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов (качестве оказании услуг);
- удовлетворенность питанием обучающихся и их родителей.

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

(раздел подготовлен с учетом методических рекомендаций МР 2.4.0118-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 18 мая 2020 года)

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

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

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

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

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

Итоги проверок обсуждаются на заседаниях коллегиальных органов управления образовательной организации и общих родительских собраниях и фиксируются в протоколах, которые могут быть направлены в адрес администрации образовательной организации, её учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора) с целью содействия в решении обсуждаемых вопросов.

9. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала

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

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

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

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

В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СанПиИ 2.4.5.2409-08.

9.4. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в порядке установленном приказами Министерства здравоохранения Российской Федерации. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно. Рекомендуется обеспечивать периодическое повышение квалификации работников пищеблока.

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

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

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

Столовая должна быть обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.



Утверждаю
М.Е. Аргунова
Приложение № 2

ПАСПОРТ

Пищеблока МБОУ _____ МР «Ононский район»

Адрес _____
Телефон _____
Проектная мощность школы _____ чел. в _____ (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся _____ чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количество обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье		
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)		
3	Буфет-раздаточная		
4	Буфет		
5	Помещение для приема пищи		
6	Отсутствует все вышеперечисленное		

2. Инженерное обеспечение пищеблока

2.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
2.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная	
водонагреватель	
наличие резервного горячего водоснабжения	
2.3. Отопление (да/нет)	

централизованное	
собственная котельная и пр.	
2.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	
выгреб	
локальные очистные сооружения	
прочие	
2.5. Вентиляция (да/нет)	
естественная	
механическая	

3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	(да/нет)
1	Специализированный транспорт школы	
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	
5	Специализированный транспорт отсутствует	
6	Иной вид подвоза (указать)	

4. Характеристика пищеблока

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал		Столы обеденные						
		Стулья						
		Раковины для мытья рук						
		Электрополотенца						

¹ В соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 1 января 2002 г. № 1 (ред. от 27.12.2019) «О Классификации основных средств, включаемых в амортизационные группы»

² СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд						
		Мармит 2-х блюд						
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный прилавок (витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов						
		Другое						
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.						
		Жарочный (духовой) шкаф						
		Котел пищеварочный						
		Электрическая сковорода						
		Зонт вентиляционный						
		Пароконвектомат						
		Столы производственные						
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная						
		Универсальный механический привод для готовой						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		продукции						
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции						
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)						
		Миксер 10-20л						
		Тележка сервировочная						
		Тележка для сбора грязной посуды						
		Хлеборезка						
		Шкаф для хранения хлеба						
		Подставки под кухонный инвентарь						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Раковина для мытья рук						
		Другое						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Холодный цех		Стол производственный						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Универсальный механический привод						
		или овощерезательная машина						
		Бактерицидная установка						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Доготовочный цех		Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моечная ванна						
		овощерезательная						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
		Тестомесильная машина						
Мучной цех		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 3-х секционная						
Помещение для обработки яйца	нет	или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Мясо-рыбный цех		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Полка для разделочных досок						
Овощной цех (первичной обработки)		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Стеллаж кухонный						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина						
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель						
		Раковина для мытья рук						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов						
		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды						
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов						
		Посудомоечная машина						
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды						
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель проточный						
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря						
		Душевой поддон						
		Шкаф для хранения моющих и						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Склад для хранения овощей		дезинфицирующих средств						
		Раковина для мытья рук						
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи						
Склад для сыпучих продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Подтоварники						
		Стеллажи						
		Подтоварники						
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
Загрузочная продуктов		Подтоварник						
		Весы товарные электронные						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Складские помещения отсутствуют	-	-						

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		унитаз- шт., раковина для мытья рук - шт,
Гардеробная персонала		шкаф для санитарной одежды – шт, шкаф для личной одежды – шт,
Душевые для сотрудников пищеблока		душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		в домашних условиях (договор с прачечной)

6.Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров					
Рабочих кухни/помощники повара					
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы					
Технических работников/ уборщицы					

5. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
	Образовательного учреждения	
	Организации общественного питания, обслуживающего школу	
	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	

6. Питание детей в общеобразовательной организации:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) – да/нет;

наименование организации: _____

юридический адрес организации: _____

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – да/нет.

- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

с предварительным накрытием (кол-во детей) - ____ чел.

через раздачу (кол-во детей) - ____ чел.

7. Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	
3	Приказ об организации питания на учебный год	
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	
5	Положение об организации питания	
6	Положение о бракеражной комиссии	
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	
8	Положение о школьном совете по питанию	
9	Наличие плана работы совета по питанию	
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	
12	График питания в школьной столовой	
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного цикличного) меню	
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	

16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	
17	Наличие должностных инструкций	
18	ДРУГОЕ	

8. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть)

9. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость: одноразового горячего питания	
	двухразового питания	
	полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)	
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)	
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	

10. Договор на дератизацию

С какой организацией, реквизиты договора

11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

С какой организацией, реквизиты договора

Директор
образовательной организации

(подпись)

(расшифровка подписи)