

УТВЕРЖДЕН
приказом министерства образования
Саратовской области
от 30.09.2021 № 1664

**Региональный стандарт
оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся,
получающих начальное общее образование в образовательных
организациях Саратовской области**

г. Саратов – 2021

О Г Л А В Л Е Н И Е

Общие положения	3
Организация горячего питания обучающихся в образовательных организациях.....	7
Требования к организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся образовательных организаций.....	10
Требования к качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации.....	13
Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов.....	14
Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала.....	15
Порядок организации информационно-просветительской деятельности по формированию культуры здорового питания.....	16
Обеспечение контроля качества и организации горячего питания обучающихся.....	2
0	
Экономические условия организации горячего питания обучающихся.....	2
2	
Планируемые результаты применения регионального стандарта по организации горячего питания обучающихся.....	26
Приложение № 1 (типовой контракт на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся.....	28
Приложение № 2 (типовой договор на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся.....	62
Приложение № 3 (типовая программа производственного контроля, основанная на принципах.....	95
Приложение № 4 (проект локального акта об утверждении порядка предоставления обучающимся начальных классов, страдающим заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, а также находящихся на домашнем обучении денежной компенсации (продуктового набора).....	126
Приложение № 5 (потребление продуктов питания в субъектах РФ ПФО в 2020 году).....	129
Приложение № 6 (типовые инструкции по организации приемки и экспертизы продуктов питания).....	133
Приложение № 7 (меню, технологические карты).....	150

1. Общие положения

1.1. Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием, получающих начальное общее образование в образовательных организациях Саратовской области (далее – Стандарт) разработан с целью совершенствования организации питания обучающихся образовательных организаций, осваивающих программы начального общего образования и оказания методической помощи муниципальным органам, осуществляющим управление в сфере образования, организациям, предоставляющим услуги общественного питания в образовательных организациях, руководителям и ответственным специалистам образовательных организаций и предприятий общественного питания в сфере организации качественного и доступного горячего питания.

Стандарт распространяется на услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов образовательных организаций Саратовской области, оказываемые как непосредственно образовательными организациями, так и предприятиями общественного питания юридических лиц и индивидуальных предпринимателей (далее – организаторы питания).

1.2. Основная цель Стандарта – сохранение и укрепление здоровья обучающихся путём организации здорового горячего питания в государственных и муниципальных образовательных организаций Саратовской области.

1.3. Задачи Стандарта:

обеспечение безопасности, качества и доступности горячего питания в образовательных организациях Саратовской области;

установление единых требований к организации горячего питания обучающихся в образовательных организациях Саратовской области.

1.4. Основными принципами при разработке Стандарта являются:

оптимизация обязательных требований к организации горячего питания обучающихся в образовательных организациях, требований к безопасности, качеству, доступности питания в образовательных организациях;

повышение роли агропромышленного комплекса Саратовской области, местных товаропроизводителей для обеспечения качества и доступности питания;

развитие государственно-частного партнерства.

1.5. Стандарт формирует основу для разработки региональных, муниципальных и ведомственных планов действий в сфере питания в образовательных организациях, совершенствования организации систем управления, установления обязательных требований, относящихся к компетенции соответствующих органов управления и руководителей образовательных организаций.

1.6. Нормативно-правовой основой для разработки Стандарта являются:

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

Федеральный закон Российской Федерации от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон Российской Федерации от 21 ноября 2011 года № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».

Федеральный закон Российской Федерации от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

[Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 68 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;](#)

[Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 67 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;](#)

[Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 882 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;](#)

Решения Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 883 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»;

[Решение Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года № 797 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;](#)

Решение Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;

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

постановление Правительства Российской Федерации от 22 ноября 2000 года № 883 «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения»;

постановление Правительства Российской Федерации

от 21 декабря 2000 года № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»;

приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 19 августа 2016 года № 614 «Об утверждении Рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания»;

Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 51740-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», утвержденный постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 29 декабря 2003 года № 401-ст «Об утверждении и введении в действие национального стандарта Российской Федерации»;

[Межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» \(введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 года № 1675-ст «Об утверждении межгосударственного стандарта»\);](#)

[Межгосударственный стандарт ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» \(введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 года № 196-ст «О введении в действие межгосударственного стандарта»\);](#)

[Межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» \(введен приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 года № 194-ст «Об утверждении межгосударственного стандарта»\);](#)

[Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» \(введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 года № 195-ст «Об утверждении межгосударственного стандарта»\);](#)

Межгосударственный стандарт ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 года № 458-ст «Об утверждении межгосударственного стандарта»;

[Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» \(введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от](#)

[27 июня 2013 года № 192-ст «Об утверждении межгосударственного стандарта»](#));

Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» (введен в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13 июля 2001 года № 18 «О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01»);

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (введен в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 года № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»);

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (введен в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 года № 36 «О введении в действие санитарных правил»);

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 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)» (утвержденные постановлением 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)»).

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2 «Об

утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»).

В Стандарте учтены методические рекомендации: методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18 мая 2020 года); методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020 года); методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)» (утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 30 декабря 2019 года).

2. Организация горячего питания обучающихся в образовательных организациях

2.1. В образовательной организации должны быть созданы условия для организации питания 100% обучающихся 1-4 классов, посещающих образовательную организацию, в том числе с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия). Мониторинг охвата питающихся рекомендуется осуществлять с применением современных специализированных информационных систем входящих в Единый реестр Российских программ для электронных вычислительных машин и баз данных.

2.2. Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно образовательной организацией с учетом мнения родителей (законных представителей) учащихся и материально-технического оснащения пищеблоков общеобразовательных организаций. При организации питания обучающихся образовательной организацией самостоятельно, ее деятельность должна соответствовать всем требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

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

2.4. Обучающиеся начальных классов общеобразовательных

организаций обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, в дни обучения в течение учебного года за счет источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации, в виде завтрака или обеда, в зависимости от режима (смены) обучения.

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

2.6. Обед должен включать в себя закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток, содержать 20-25 г белка, 20-25 г жира и 80-100 г углеводов. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При выборе формы предоставления бесплатного горячего питания рекомендуется учитывать мнение родителей (законных представителей) обучающихся.

2.7. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом сезонности, требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития, а также с учетом имеющихся заболеваний обучающихся, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

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

- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли. Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человека. При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд) в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

2.8. Энергетическая ценность школьного завтрака для обучающихся 1- 4 классов должна составлять 400-550 ккал (20-25% от суточной калорийности), школьного обеда - 600-750 ккал (30-35% от суточной калорийности). При разработке меню рекомендуется включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

2.9. Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых технологических картах. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.10. Модель организации питания в образовательных организациях должна соответствовать технологическим процессам, которые закладывались при проектировании и создании либо модернизации пищеблока (полный цикл, доготовочный, раздаточный). Модель организации питания в образовательных организациях должна соответствовать процессам работы образовательной организации (количество питающихся и пропускная способность залов для приема пищи, время на организацию процесса питания, количество смен приема пищи и посадок за столы и т.п.). Исходя из типа пищеблока в каждой образовательной организации применяется одна из трех моделей организации питания:

- модель полного цикла организации питания;
- модель доготовочной организации питания;
- модель раздаточной организации питания.

При применении модели полного цикла организации питания технологические операции по организации питания осуществляются на пищеблоке учреждения. На пищеблоке полного цикла должен соблюдаться принцип поточности выполнения технологических операций, должны исключаться встречные и перекрестные потоки кулинарных полуфабрикатов и пищевой продукции, загрязненной и чистой транспортировочной тары, наплитной посуды и инвентаря.

На пищеблоке должны быть выделены специальные помещения для приемки, входного контроля и хранения сырья; для предварительной обработки поступившего сырья и продукции; цеха горячей кулинарной обработки сырья; помещения для отгрузки, сервировки готовой продукции; помещения для обработки тары и упаковки.

При применении модели доготовочной организации питания в товаропроводящей цепочке организации питания выделяются комбинаты (центры) школьного питания или предприятия, на которых организовано производство кулинарных изделий из сырьевых заготовок и полуфабрикатов, в т.ч. высокой степени готовности. На доготовочных пищеблоках остаются только «чистые» операции по тепловой обработке сырьевых заготовок и полуфабрикатов, и организации обслуживания,

исключаются «грязные» операции по первичной обработке сырья.

При применении модели раздаточной организации питания все операции по тепловой кулинарной обработке сырья вынесены на комбинаты (центры) школьного питания или предприятия. Пищевые блоки учреждений не оснащены горячими цехами и осуществляют операции только по регенерации (разогреву) приготовленных и охлажденных блюд, а также осуществляют раздачу и сервировку.

2.11. В случае невозможности предоставления питания обучающимся начальных классов муниципальных общеобразовательных организаций, страдающим заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия), а также обучающимся, находящимся на домашнем обучении, в образовательной организации рекомендовать учредителям за счет средств местного бюджета рассмотреть возможность выплаты денежной компенсации либо предоставления продуктового набора (сухого пайка) родителям (законным представителям) обучающихся.

2.12. Повышение эффективности процесса непрерывных улучшений в сфере питания в образовательных организациях, результатом которого является улучшение состояния здоровья детей, удовлетворенность родителей (законных представителей) обучающихся организацией и качеством питания, возможно осуществлять путём принятия эффективных управленческих решений на основе постоянного всестороннего мониторинга одного из важнейших аспектов пребывания ребенка в образовательной организации – организации питания. В целях повышения процента охвата обучающихся горячим питанием учредителем на постоянной основе должен проводиться мониторинг организации и качества системы питания. При мониторинге организации системы питания рекомендуется использовать современные информационные технологии (публикации результатов контроля в сети интернет с возможностью направлять информацию о результатах контроля с помощью интернет-сайтов, мобильных приложений, автоматизированных информационных систем и т.д.)

2.13. Системное комплексное совершенствование условий организации питания в образовательных организациях рекомендуется осуществлять посредством разработки и реализации региональных и муниципальных программ («дорожных карт») по совершенствованию организации питания в образовательных организациях комплексно (рассматривая систему организации питания целостно), что предполагает отбор приоритетных целей экономического, социального развития, разработку взаимоувязанных мероприятий по их достижению в заданные сроки с максимальной эффективностью при требуемом обеспечении ресурсами.

3. Требования к организациям общественного питания,

обслуживающим обучающихся образовательных организаций

3.1. Питание обучающихся в образовательных организациях осуществляется с учетом требований действующего законодательства. Организациями общественного питания в образовательных организациях могут быть:

базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых образовательных организаций. В базовых организациях питания, столовых образовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию;

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

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

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

3.2. Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании образовательной организации, пристроенном к зданию, или в отдельно стоящем здании. В образовательных организациях с численностью обучающихся не более 50 человек допускается выделение одного отдельного помещения, предназначенного для хранения пищевых продуктов, раздачи и приема пищи, мытья столовой посуды.

3.3. При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования и информационного-коммуникационного оборудования, (систем самообслуживания и электронных очередей). При оснащении пищеблоков технологическим оборудованием и кухонной посудой учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (первое, второе или третье блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п. Для реализации принципов здорового питания, в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков, рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех

обучающихся (400-450 человек).

3.4. Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья. Все, установленное в производственных помещениях, технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

3.5. Ежегодно перед началом нового учебного года общеобразовательная организация принимает меры по проведению технического контроля исправности технологического оборудования. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо своевременно внести изменения в меню.

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

3.7. В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемнопланировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд. Буфеты-раздаточные должны быть оборудованы:

- не менее двух моечных ванн (или одной двухсекционной) с обеспечением горячей и холодной воды к ним через смесители с душевыми насадками,
 - раковина для мытья рук,
 - два цельнометаллических производственных стола: один для термоконтейнеров, второй — для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.),
 - холодильник (холодильный шкаф),
 - стеллаж (шкаф) для хранения чистых: кухонного разделочного инвентаря, ножей, досок, столовой посуды и приборов.
- Перед входом в комнату для приема пищи или непосредственно в комнате устанавливается не менее двух раковин для мытья рук обучающихся.

3.8. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями действующего законодательства. Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблоков в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) – с использованием специальных щипцов.

3.9. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать требованиям действующего законодательства.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной

обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению. Санитарная обработка технологического оборудования, уборка помещений и хранение пищевых отходов осуществляется в соответствии с требованиями действующего законодательства.

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

4. Требования к качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации

4.1. Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся в образовательной организации, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам и техническим регламентам таможенного союза.

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

4.3. Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать требованиям действующего законодательства.

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

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

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

4.7. Упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.

4.8. При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в образовательных организациях государственные (муниципальные) заказчики в соответствии с

законодательством об осуществлении закупок для государственных и муниципальных нужд устанавливаются требования, которые должны включать обязательные требования к безопасности, пищевой ценности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды, а также дополнительные требования к пищевой ценности, качеству, срокам годности, таре и упаковке пищевых продуктов. Поступающая пищевая продукция должна иметь все необходимые сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, достоверную, доступную и достаточную информацию на маркировке продукции в соответствии с требованиями нормативно-технических документов.

4.9. Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать требованиям действующего законодательства и быть выполненными из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами (устойчивость к кислотам, щелочам, легко мыться, очищаться, поддаваться дезинфицированию и просушиванию).

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

5. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов

5.1. Перевозка и прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями действующего законодательства. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки. Приемка пищевых продуктов и услуг по организации питания на соответствие условиям договоров на поставки (оказание услуг) осуществляется с обязательным проведением периодических лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, с привлечением независимых экспертных и

аккредитованных организаций, и в порядке, определяемом в договоре.

5.2. Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями действующего законодательства. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

5.3. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале.

5.4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом организатора питания. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года, форма журнала определяется с учетом вида питания и санитарных норм. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

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

6.1. Условия труда работников организаций питания образовательных организаций должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с требованиями действующего законодательства.

6.2. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с требованиями действующего законодательства.

6.3. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию.

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

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» минимальное количество работников пищеблока в образовательных организациях:

Принцип работы пищеблока	Численность питающихся детей	Количество работников пищеблоков
На сырье и полуфабрикатах	до 200 чел.	1 на 50 чел. (но не менее 1)
	от 200 до 400	1 на 60 чел.
	от 400 до 700	1 на 70 чел.
	более 700 чел.	не менее 10 чел.
На привозной продукции		1 на 100 детей (но не менее 1)

7. Порядок организации информационно-просветительской деятельности по формированию культуры здорового питания

Деятельность по формированию культуры здорового питания в образовательной организации должна носить системный характер, обеспечивающий преемственность и непрерывность данного процесса на различных ступенях, уровнях образования, выстраивается на основе взаимодействия с органами власти, научными учреждениями, учреждениями здравоохранения, дополнительного образования, другими заинтересованными организациями.

Образовательная организация формирует нормативную базу работы по формированию культуры здорового питания, включающую:

локальные акты образовательной организации, обеспечивающие реализацию данного направления деятельности;

соответствующие разделы (информационные блоки, мероприятия) в основной образовательной программе, плане воспитательной работы образовательной организации, Программе формирования культуры здорового и безопасного образа жизни, учебных планах по предметам, дисциплинам, публичном докладе об итогах деятельности образовательной организации.

Образовательная организация обеспечивает методическое сопровождение, контроль, анализ результатов работы по формированию культуры здорового питания обучающихся, а также проведение мониторинга питания учащихся с помощью специализированных информационных систем.

Особое внимание при проведении данной работы уделяется системе помощи обучающимся с ограниченными возможностями здоровья,

просветительской работе с родителями.

Работа по формированию культуры здорового питания в образовательной организации должна вестись с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, регионального и этнокультурного компонента, а также ключевых компетенций школьников (прежде всего, ценностно-смысловых, общекультурных, учебно-познавательных, социально-трудовых компетенций, а также компетенции личностного саморазвития).

В программе формирования культуры здорового и безопасного образа жизни основной образовательной программы образовательной организации необходимо разграничивать:

требования к результатам работы по формированию культуры здорового питания в образовательной организации;

требования к структуре образовательных и воспитательных программ по формированию культуры здорового питания в образовательной организации;

требования к условиям реализации указанных программ (материально-техническим, кадровым и другим).

Требования к результатам работы по формированию культуры здорового питания в образовательной организации:

личностные – формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, на использование здорового питания, формирование знания негативных факторов риска здоровью;

метапредметные – овладение базовыми предметными и межпредметными понятиями;

предметные – осознание целостности окружающего мира, освоение норм здоровьесберегающего поведения, основ культуры питания, приобретение и совершенствование навыков самообслуживания.

С учетом специфики работы по формированию культуры здорового питания в образовательной организации, предметом итоговой оценки должно быть достижение метапредметных и предметных результатов. Достижение обучающимся личностных результатов итоговой оценке не подлежит.

Содержание программ учебных предметов, курсов, дисциплин, входящих в вариативную часть учебного плана образовательной организации, отдельных разделов, модулей, программ, учебных предметов инвариантной части учебного плана образовательной организации, программ дополнительного образования по формированию культуры здорового питания должно включать информацию о:

принципах здорового питания, структурном составе пищи: белках, жирах, углеводах, микроэлементах;

свойствах и влиянии на здоровье человека продуктов питания и их компонентов; способах приготовления пищи с учётом сохранения полезных свойств продуктов питания;

необходимости соблюдения санитарных и гигиенических требований, связанных с приемом и приготовлением пищи;

эстетических подходах и требованиях этикета в сфере питания; рекомендуемом врачами режиме питания;

негативных факторах, рисках для здоровья (сниженная двигательная активность, переедание, недоедание, употребление высокожировых рафинированных продуктов, газированных напитков, инфекционные заболевания);

ценности здорового образа жизни, в том числе правильного питания; национальных традициях и социокультурных аспектах здорового питания.

Требования к результатам освоения программ формирования культуры здорового питания включают:

личное убеждение в необходимости соблюдения принципов правильного питания и здорового образа жизни;

развитые умения использовать полученные знания на практике;

владение основами самоконтроля, оценки условий, принятия решений и осуществления осознанного выбора пищевого поведения.

Образовательная программа по формированию культуры здорового питания содержит обязательную (80%) и вариативную (20%) части и включает в себя следующие разделы: пояснительную записку с указанием цели программы, планируемые результаты освоения программы, учебный план, формы организации образовательного процесса, систему оценки достижения основных результатов освоения программы, межпредметные связи (предметные области: физическая культура, технология, ОБЖ, химия и другие), перечень необходимой для реализации программы учебно-методической, учебной и популярной литературы и наглядных пособий, в том числе на электронных носителях.

Вариативная часть позволяет учитывать возрастные и индивидуальные особенности обучающихся, региональный и этнокультурный компоненты. С учетом специфики программ необходимо предусмотреть практико-ориентированное обучение, предусматривающее знания о питании (сведения о правильном питании, о безопасном приготовлении и хранении пищи, о принципах управления весом для здоровья) и умения, связанные с питанием (планирование питания, оценка рекламы и ярлыков пищевых продуктов) и с оценкой и корректировкой личных привычек в питании.

В программу воспитания образовательной организации включается раздел, направленный на формирование культуры здорового питания обучающихся, предусматривающий мероприятия по работе с родителями по указанной тематике.

Программы должны отвечать требованиям разнообразия организационных форм и применяемых технологий, методов и приемов обучения и воспитания, с опорой на практико-ориентированное

обучение.

Программа воспитания культуры здорового питания строится с применением максимально широкого набора форм работы: экскурсии, конференции, олимпиады, круглые столы, уроки здоровья, дни национальной кухни, дни качества школьной столовой, а также с учетом возможностей организации каникулярного времени детей. При составлении программ воспитания указанной направленности необходимо учитывать мнение родительской общественности и привлекать специалистов в области медицины, кулинарии, санитарно-эпидемиологического благополучия населения и развивать систему общественной оценки качества питания в образовательной организации.

Педагогам образовательных организаций необходимо своевременно повышать профессиональную квалификацию в области формирования культуры здорового питания обучающихся.

Информационные уголки и стенды в образовательных организациях оформляются по различным направлениям формирования культуры здорового питания. Наиболее удобное место для размещения уголков и стендов для обучающихся – торцовые и боковые стены, простенки коридоров, ведущих к столовой, а также стены обеденного зала, для родителей – стены главного холла, для педагогических работников – учительская. Материалы следует располагать в определенной последовательности и красочно оформлять их, выполняя в едином подборе сочетаний, размеров, шрифтов.

Специальные разделы на школьном сайте должны освещать все основные направления работы образовательной организации по формированию культуры здорового питания, примерное и ежедневное меню, содержать актуальную информацию, адресованную всем участникам образовательного процесса: педагогам, обучающимся и их родителям, а также всем заинтересованным лицам. Необходимо размещение на школьном сайте непосредственных ссылок на другие ресурсы Интернет по вопросам здорового питания.

На сайтах образовательных организаций должны освещаться мероприятия по тематике питания, такие как: закупку нового оборудования для столовой, проведение конкурсов на лучшее здоровое блюдо, конференций и конкурсов для обучающихся, лекций и семинаров для родителей по вопросам здорового питания.

Эффективным способом работы с родительской общественностью является создание на сайте образовательной организации (и/или в специализированной информационной системе) раздела по консультированию участников образовательных отношений в режиме «вопрос-ответ», предоставляющего возможность оперативно получить разъяснения у специалистов, а также своевременно урегулировать спорные ситуации и конфликты.

Большое значение для создания положительного отношения у обучающихся к питанию в школе имеет эстетическое оформление

школьной столовой, которая по своему виду напоминает кафе, с учётом разработки и продвижения бренда здорового питания.

Целесообразно подключение средств массовой информации для освещения положительных изменений в системе школьного питания: публикация в газетах и журналах, теле- и радиопередачи, размещение информации на сайтах в сети Интернет и информационных системах, применяющихся для автоматизации учета питания.

8. Обеспечение контроля качества и организации горячего питания обучающихся

8.1. Образовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество питания обучающихся.

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

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

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

8.3. Качество готовой пищи в школьных столовых ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой, медработник и представитель администрации школы. Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

8.4. Систематический контроль в течение учебного года за работой школьной столовой должен осуществляться при взаимодействии с родителями (законными представителями) обучающихся.

8.5. Организация родительского контроля может осуществляться родителями (законными представителями) индивидуально, в форме анкетирования родителей (законных представителей) и детей, участия в

работе общешкольной комиссии. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующий порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом образовательной организации. Результаты проверок должны отражаться в контрольном журнале.

8.6. При организации контроля рекомендуется использовать современные информационные технологии (публикация результатов контроля в сети интернет, возможность направлять информацию о результатах контроля с помощью интернет-сайтов, мобильных приложений, информационных автоматизированных систем и т.д.) с возможностью контроля меню, стоимости блюд и др. в режиме онлайн.

8.7. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в образовательных организациях могут быть оценены:

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

8.8. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

8.9. Информация о ежедневном меню, а также о циклическом меню должна размещаться в доступном для прочтения месте столовой (пищеблока, буфета-раздаточной) образовательной организации, а также в сети интернет на сайте образовательной организации и организации общественного питания, а также в специализированных информационных системах применяемых, для автоматизации учета питания. В случае изменения меню, такая информация должна размещаться в столовой (пищеблоке, буфете-раздаточной) образовательной организации и в сети

интернет с указанием причины изменения.

8.10. Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацию питания учащихся в целом возлагается на руководителя образовательной организации.

9. Экономические условия организации горячего питания обучающихся

Организация бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательных организациях Саратовской области осуществляется в соответствии с Правилами предоставления и распределения субсидий из федерального бюджета бюджетам субъектов Российской Федерации на софинансирование расходных обязательств субъектов Российской Федерации, возникающих при реализации государственных программ субъектов Российской Федерации, предусматривающих мероприятия по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях субъекта Российской Федерации (муниципальных образовательных организациях), утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 года № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования», Положением о порядке предоставления и распределения из областного бюджета субсидии бюджетам муниципальных районов и городских округов области на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях, утвержденным постановлением Правительства Саратовской области от 1 сентября 2020 года № 743-П (далее – постановление № 1642, постановление № 743-П).

В соответствии с постановлением № 743-П целью предоставления из областного бюджета бюджетам муниципальных образований области субсидии является софинансирование расходных обязательств муниципальных образований области, возникающих при организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях.

Размер субсидии, предоставляемой бюджету муниципального образования области (S_i), рассчитывается по формуле:

$$S_i = Ч_{\text{ДЕТО-ДНЕЙ } i} \times N_{\text{ПИТ}}, \text{ где}$$

$Ч_{\text{ДЕТО-ДНЕЙ } i}$ - число дето-дней в i -ом муниципальном образовании области для обучающихся по программам начального общего образования;

$N_{\text{ПИТ}}$ - средняя стоимость горячего питания на одного обучающегося по программам начального общего образования в день, умноженного на относительный показатель индекса цен на условный (минимальный) набор продуктов питания в Саратовской области, рассчитываемые в соответствии с Правилами предоставления и распределения субсидий из федерального бюджета бюджетам субъектов Российской Федерации на софинансирование расходных обязательств субъектов Российской Федерации, возникающих при реализации государственных программ субъектов Российской Федерации, предусматривающих мероприятия по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях субъекта Российской Федерации (муниципальных образовательных организациях), в рамках государственной программы Российской Федерации «Развитие образования», утвержденной постановлением Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 года № 1642.

Число дето-дней для обучающихся по программам начального общего образования в i -ом муниципальном образовании области ($Ч_{\text{ДЕТО-ДНЕЙ } i}$) определяется по формуле:

$$Ч_{\text{ДЕТО-ДНЕЙ } i} = Ч_{\text{ДЕТЕЙ } 1 \text{ КЛ } i} \times \text{Дней}_{1 \text{ КЛ}} + Ч_{\text{ДЕТЕЙ } 2-4 \text{ КЛ } (5) i} \times \text{Дней}_{2-4 \text{ КЛ } (5)} + Ч_{\text{ДЕТЕЙ } 2-4 \text{ КЛ } (6) i} \times \text{Дней}_{2-4 \text{ КЛ } (6)}, \text{ где}$$

$Ч_{\text{ДЕТЕЙ } 1 \text{ КЛ } i}$ - численность обучающихся в 1-х классах в i -м муниципальном образовании области в общеобразовательных организациях, готовность которых к организации горячего питания подтверждена территориальным органом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека на дату указанную, в пункте 5 Положения, утвержденного постановлением № 743-П, по данным федерального статистического наблюдения на 1 января текущего финансового года;

$\text{Дней}_{1 \text{ КЛ}}$ - количество учебных дней в году для обучающихся в 1-х классах, равное 165 дням в текущем финансовом году;

$Ч_{\text{ДЕТЕЙ } 2-4 \text{ КЛ } (5) i}$ - численность обучающихся во 2-4-х классах при 5-дневной учебной неделе в i -м муниципальном образовании области в общеобразовательных организациях, готовность которых к организации горячего питания подтверждена территориальным органом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека на дату указанную, в пункте 5 Положения, утвержденного постановлением № 743-П, по данным федерального статистического наблюдения на 1 января текущего финансового года;

$\text{Дней}_{2-4 \text{ КЛ } (5)}$ - количество учебных дней в году для обучающихся 2-4-х классов, равное 170 дням в текущем финансовом году при 5-дневной учебной неделе;

$Ч_{ДЕТЕЙ\ 2-4\ кл\ (6)\ i}$ - численность обучающихся во 2-4-х классах при 6-дневной учебной неделе в i -м муниципальном образовании области в общеобразовательных организациях, готовность которых к организации горячего питания подтверждена территориальным органом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека на дату указанную, в пункте 5 Положения, утвержденного постановлением № 743-П, по данным федерального статистического наблюдения на 1 января текущего финансового года;

$Дней_{2-4\ кл\ (6)}$ - количество учебных дней в году для обучающихся 2-4-х классов, равное 204 дням в текущем финансовом году при 6-дневной учебной неделе.

Согласно постановлению № 1642 размер субсидии, предоставляемой бюджету i -го субъекта Российской Федерации (S_i), определяется по формуле:

$$S_i = Ч_{дето-днейi} \times N_{пит} \times K_{цен\ регионаi} \times Z_i, \text{ где}$$

$N_{пит}$ - средняя стоимость горячего питания на 1 обучающегося по программам начального общего образования в день, рассчитываемая на основании средней по Российской Федерации стоимости среднесуточных наборов пищевых продуктов для организации горячего питания обучающихся по программам начального общего образования, рассчитываемых на основании федерального статистического наблюдения за потребительскими ценами на товары и услуги за год, предшествующий текущему финансовому году.

$K_{цен\ регионаi}$ - относительный показатель индекса цен на условный (минимальный) набор продуктов питания в i -м субъекте Российской Федерации, который рассчитывается по формуле:

$$K_{цен\ регионаi} = Ц_i / Ц_{рф}, \text{ где}$$

$Ц_i$ - среднегодовая стоимость условного (минимального) набора продуктов питания в i -м субъекте Российской Федерации за год, предшествующий текущему финансовому году, по данным статистического наблюдения за потребительскими ценами на товары и услуги;

$Ц_{рф}$ - среднегодовая стоимость условного (минимального) набора продуктов питания по Российской Федерации за год, предшествующий текущему финансовому году, по данным статистического наблюдения за потребительскими ценами на товары и услуги.

При осуществлении расчета размера субсидии применяются следующие показатели:

- среднесуточный набор пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», рассчитываемый на основании федерального статистического наблюдения за потребительскими

ценами на товары и услуги за год, предшествующий текущему финансовому году;

- среднегодовая стоимость условного (минимального) набора продуктов питания по Саратовской области за год, предшествующий текущему финансовому году, по данным статистического наблюдения за потребительскими ценами на товары и услуги;

- среднегодовая стоимость условного (минимального) набора продуктов питания по Российской Федерации за год, предшествующий текущему финансовому году, по данным статистического наблюдения за потребительскими ценами на товары и услуги.

Также, в соответствии с действующим законодательством, доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии в общеобразовательных организациях при приеме пищи (обед) составляет 30-35%.

Соответственно, размер $N_{\text{пит}}$ – составил на 01.01.2021 года – 52,7 рублей.

В соответствии с частью 4 статьи 13 Закона Саратовской области от 28 ноября 2013 года № 215-ЗСО «Об образовании в Саратовской области» обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в областных государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, в дни обучения в течение учебного года за счет источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Таким образом, обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в областных государственных и муниципальных образовательных организациях могут обеспечиваться учредителями таких организаций, в том числе за счет средств субсидии, бесплатным горячим питанием более одного раза в день, то есть кратность питания может быть повышена учредителем образовательной организации за счет средств субсидии.

В случае экономии средств предоставленной субсидии по результатам заключения государственных (муниципальных) контрактов на закупку товаров, работ, услуг для обеспечения государственных нужд субъекта Российской Федерации (муниципальных нужд), следует применять положения пункта 7 постановления Правительства Российской Федерации от 24 декабря 2019 года № 1803 «Об особенностях реализации Федерального закона «О федеральном бюджете на 2020 год и на плановый период 2021 и 2022 годов».

Также организация предоставления питания отдельным категориям обучающихся осуществляется в соответствии с Законом Саратовской области от 12 декабря 2011 года № 190-ЗСО «О наделении органов местного самоуправления государственными полномочиями по организации предоставления питания отдельным категориям обучающихся в

муниципальных образовательных организациях, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования, и частичному финансированию расходов на присмотр и уход за детьми дошкольного возраста в муниципальных образовательных организациях, реализующих образовательную программу дошкольного образования».

10. Планируемые результаты применения регионального стандарта по организации горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательных организациях Саратовской области

Вопрос организации качественного и доступного горячего питания в общеобразовательных организациях является сегодня одним из наиболее значимых как для государства, так и для общества в целом.

Полноценное, сбалансированное питание является важнейшим условием нормального функционирования человеческого организма, особенно в период роста и развития. На период от 7 до 18 лет, когда ребенок большую часть времени проводит в школе, приходится наиболее интенсивный соматический рост организма, сопровождающийся повышенными умственными и физическими нагрузками.

Поэтому обеспечение подрастающего поколения полноценным сбалансированным школьным питанием, отвечающим физиологическим потребностям, возрастным особенностям и современным требованиям качества и безопасности пищевых продуктов, тесно взаимосвязано с демографическими процессами в нашей стране, здоровьем нации, а, следовательно, и с социально-экономическим развитием России.

В целях определения качества и безопасности школьного питания министерством образования области проводится мониторинг оценки качества питания обучающихся. По данным мониторинга в большинстве школ уделяется серьезное внимание качеству и безопасности питания:

примерное меню разрабатывается в соответствии с установленными нормами на 10 - 14 дней;

рационы питания разрабатываются с учетом необходимого количества основных пищевых веществ, требуемой калорийности суточного рациона в соответствии с возрастной группой (и сезонностью) – рекомендуется согласовывать с территориальными отделами Управления Роспотребнадзора по Саратовской области.

Важнейшими задачами совершенствования организации школьного питания является повышение профессиональной квалификации работников школьных пищеблоков, обучение всех участников образовательного процесса основам культуры здорового питания. В рамках повышения квалификации персонала около 12 тысяч работников школьных пищеблоков (11 процентов от общего количества) прошли обучение на курсах повышения

квалификации с выдачей удостоверения государственного образца; около 7 тысяч работников (6,5 процента) прошли обучение у поставщиков технологического оборудования.

Обучение по образовательным программам в вопросах сохранения и укрепления здоровья обучающихся с выдачей удостоверения установленного образца в 2021 году прошли 500 педагогов общеобразовательных организаций.

В целях пропаганды здорового питания были реализованы образовательные программы для школьников по вопросам формирования культуры здорового и безопасного образа жизни, в том числе культуры здорового питания (обучено 98 процентов школьников). Более половины родителей (законных представителей) обучающихся (55 процентов) прослушали лекции по формированию культуры здорового питания на базе школ.

В 2021 году учащиеся общеобразовательных организаций региона в рамках реализации федерального проекта «Формирование системы мотивации граждан к здоровому образу жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек (Укрепление общественного здоровья)» также обучаются по просветительским программам данного направления.

В целях дальнейшей качественной организации школьного питания во всех муниципальных районах (городских округах) Саратовской области в 2022-2024 годах предполагается достигнуть следующих прогнозных показателей и индикаторов:

Наименование прогнозного индикатора и показателя	Ед. измерения	2022	2023	2024
1	2	3	4	5
Доля обучающихся общеобразовательных организаций области, охваченных горячим питанием	%	100	100	100
Доля общеобразовательных организаций, улучшивших материально-техническую базу школьных столовых	%	70	80	100
Удельный вес работников школьных пищеблоков, прошедших курсы повышения квалификации	%	60	80	100
Удельный вес педагогов, учащихся, родителей (законных представителей), участвующих в деятельности по формированию культуры школьного питания	%	80	90	100