



**«Стандарт оказания услуги по обеспечению
горячим питанием обучающихся
государственных и муниципальных
образовательных организаций
Кемеровской области – Кузбасса»**

Панькова А.Ю.

СТРУКТУРА СТАНДАРТОВ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

2. ОСНОВНЫЕ НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ АКТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ В СТОЛОВОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ФОРМИРОВАНИЮ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ И СОСТАВЛЕНИЕ МЕНЮ.

4. ТРЕБОВАНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ. КОНТРОЛЬ.

5. ТРЕБОВАНИЯ ПО ВЕДЕНИЮ ПРЕТЕНЗИОННОЙ РАБОТЫ С ПОСТАВЩИКАМИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ.

6. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО БЕЗОПАСНОГО И КАЧЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ – СЕРВИС В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ.

8. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ.

9. ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

10. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ И ПОРЯДКУ ПРОВЕДЕНИЯ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ.

11. ТРЕБОВАНИЯ К ЦИФРОВИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

Настоящий стандарт создан с целью совершенствования системы организации питания в государственных и муниципальных организациях Кемеровской области – Кузбасса.

Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием представляет собой совокупность требований обязательных при организации школьного питания.

В данном разделе даются основные описания:

- ✓ Сфера применения стандарта**
- ✓ Цель внедрения стандарта**
- ✓ Принципы, применяемые при формировании структуры организации школьного питания**

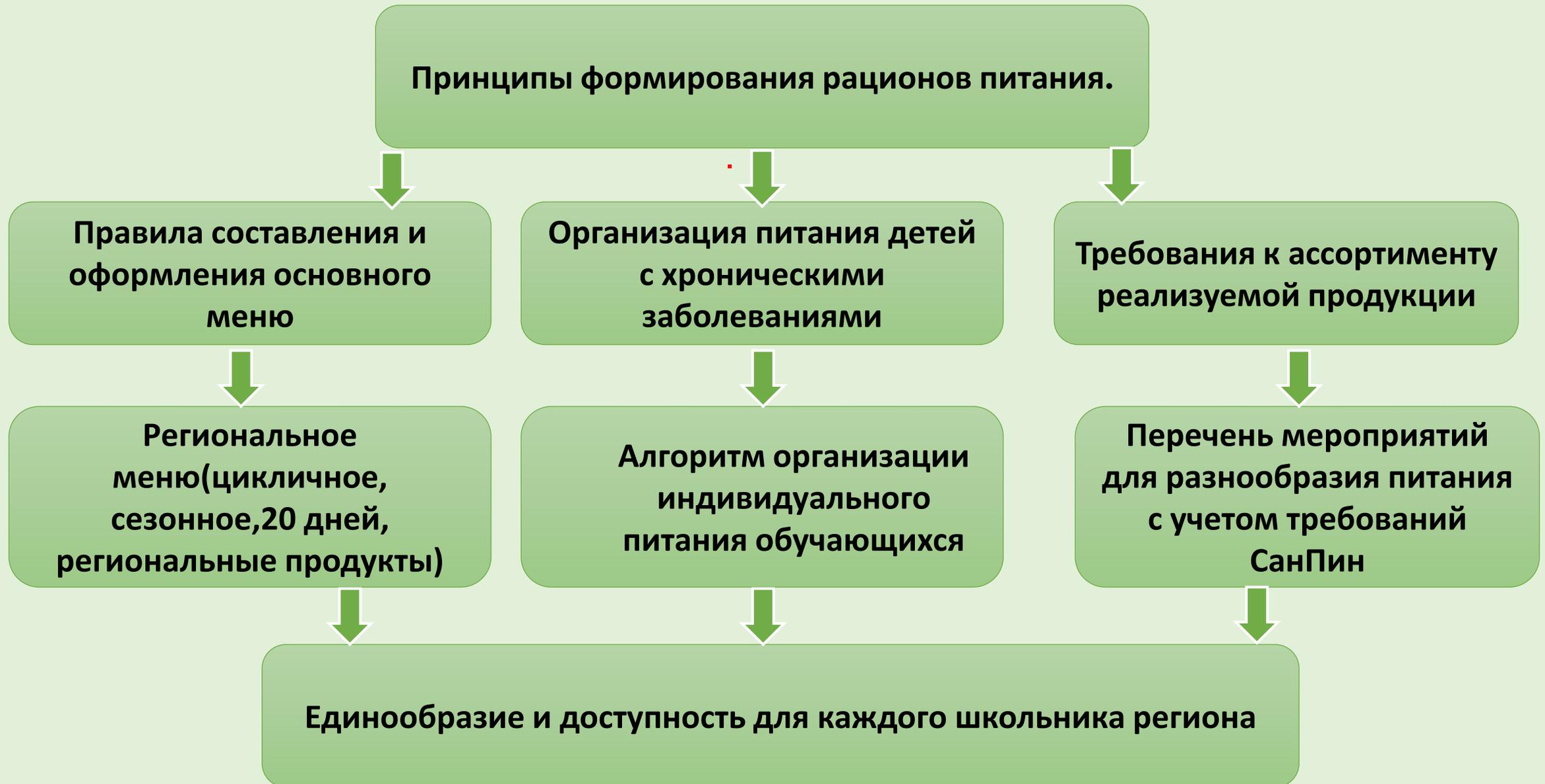
Раздел 2. НОРМАТИВНАЯ БАЗА.

В данном разделе стандарта

Приводится перечень действующих нормативно-правовых документов, которые содержат требования к разным объектам: продукции, процессам, услуги в сфере школьного питания:

- **Федеральные законы РФ;**
- **Нормативно-правовые документы регионального уровня, принятые в установленном порядке;**
- **Технические Регламенты Таможенного Союза (ТР ТС);**
- **Межгосударственные стандарты на услуги;**
- **Национальные стандарты РФ на услуги;**
- **Санитарные правила и нормы – СанПиН;**
- **Методические рекомендации в сфере школьного питания.**

Раздел 3. ТРЕБОВАНИЯ К ФОРМИРОВАНИЮ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ И СОСТАВЛЕНИЕ МЕНЮ.



Раздел 4 . ТРЕБОВАНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ. КОНТРОЛЬ

- **Требования к пищевой продукции.**
- **Требования к транспортировке пищевой продукции и готовых кулинарных изделий.**
- **Требования по приему и хранению пищевой продукции.**
- **Требования к первичной обработке пищевой продукции.**
- **Требования к производству продукции общественного питания, в том числе:**
 - Требования к приготовлению кулинарных изделий.
 - Особенности технологии приготовления кулинарных изделий.
 - Технологические процессы.
- **Отбор и хранение суточных проб.**
- **Правила проведения бракеража готовой продукции.**
- **Требования по обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки,(транспортировки), реализации.**

Раздел 5 . ТРЕБОВАНИЯ ПО ВЕДЕНИЮ ПРЕТЕНЗИОННОЙ РАБОТЫ С ПОСТАВЩИКАМИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ.

В целях недопущения поставки некачественного товара организатору питания необходимо начать действовать с момента заключения контракта!

В разделе описаны следующие действия :

- Оформление контракта на закупку продуктов питания и сырья**
- Порядок действий заказчика в случае поставки некачественных продуктов питания.**
- Правила забора проб.**
- Проведение лабораторных исследований.**
- Оформление Акта Торг-2.**
- Отказ от приемки товара.**
- Возврат принятого товара.**

Раздел 6. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО БЕЗОПАСНОГО И КАЧЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

В разделе описаны виды столовых в общеобразовательных организациях Кемеровской области – Кузбасса, а так же:

- ✓ Производственная инфраструктура школьной столовой.**
- ✓ Состав помещений столовых: заготовочных, доготовочных, буфетов-раздаточных.**
- ✓ Санитарно-техническое обеспечение помещений пищеблока школьной столовой.**
- ✓ Организация работы складского хозяйства школьной столовой.**
- ✓ Организация работы производства школьной столовой.**
- ✓ Организация линии раздачи, буфета, зала обслуживания в школьной столовой.**
- ✓ Требования к маркировке оборудования, кухонной посуды и инвентаря.**
- ✓ Столовая посуда и приборы.**

Раздел 7. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ – СЕРВИС В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ.



Раздел 8. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ.

- **Требования к формированию штата**
- **Санитарные требования к соблюдению правил личной гигиены персонала**
- **Квалификационные требования к персоналу школьной столовой**
- **Требования по обучению и повышению квалификации**

Раздел 9. ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

- ✓ **Обязанности образовательной организации по обеспечению горячим питанием с привлечением специализированной организации.**
- ✓ **Обязанности образовательной организации по обеспечению горячим питанием обучающихся (собственными силами).**

Раздел 10. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ И ПОРЯДКУ ПРОВЕДЕНИЯ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ.

- Принципы организации родительского контроля
- Роль и участие родителей в формировании современной системы организации школьного питания
- Стандарты проведения контроля и оформление

11. ТРЕБОВАНИЯ К ЦИФРОВИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

Внедрение цифровых технологий в сфере организации школьного питания является обязательным для образовательных организаций Кемеровской области- Кузбасса.

Цифровизация школьного питания осуществляется на базе автоматизированной информационной системы «Электронная школа 2.0».

Для цифровизации школьного питания предусмотрен цифровой модуль «Организованное питание», который позволяет объединить деятельность всех участников процесса организации школьного питания в едином информационном пространстве, повысить прозрачность всех этапов организации школьного питания, в том числе операций по поступлению и расходованию средств на питание, организовать общественный (родительский) контроль за школьным питанием обучающихся.

Примерная Программа производственного контроля С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП

Согласно законодательству Российской Федерации, разработка, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП для организации школьного питания в образовательном учреждении – **обязательное требование.**

В стандарте описана сущность системы ХАССП, которая заключается в предотвращении возникновения рисков и обеспечении безопасности на всех стадиях жизненного цикла продукции, включая закупку и хранение сырья, ингредиентов, производство, хранение, транспортировку, реализацию продукции общественного питания, отзыв несоответствующей продукции и др. В этой системе возможные риски заранее прогнозируются, и процессы для контроля рисков определяются в качестве критических контрольных точек (ККТ).

Региональный стандарт позволит обеспечить

- 1. Порядок организации здорового питания обучающихся на основе норм потребления и сбалансированности рационов.**
- 2. Единую систему требований к хозяйствующим субъектам по организации питания.**
- 3. Развитие материально-технической базы питания в образовательных организациях, в том числе, путем привлечения внебюджетных средств за счет увеличения сроков контрактов.**
- 4. Доступность информации об организации питания в школах и общественный контроль.**
- 5. Повышение уровня охвата горячим питанием среди обучающихся старших классов .**
- 6. Формирование культуры здорового питания среди обучающихся и их родителей.**

Спасибо за внимание!