



## АДМИНИСТРАЦИЯ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ

Комитет образования и науки Курской области

### П Р И К А З

от 26.10.2021 № 1-1223

г. Курск

#### **Об утверждении Регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных образовательных организаций Курской области**

В соответствии с постановлением Администрации Курской области от 14.07.2020 №709-па «Об утверждении Перечня мероприятий (дорожной карты) по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях», в целях организации качественного и безопасного питания, отвечающего возрастным физиологическим потребностям обучающихся в образовательных организациях Курской области, сохранения и укрепления их здоровья

#### **приказываю:**

1. Утвердить Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных образовательных организаций Курской области (далее – Стандарт).
2. Руководителям образовательных организаций, подведомственных комитету образования и науки Курской области, руководствоваться настоящим Стандартом при организации горячего питания обучающихся.
3. Рекомендовать руководителям органов, осуществляющих управление в сфере образования муниципальных районов и городских округов Курской области, руководствоваться настоящим Стандартом, довести до сведения руководителей подведомственных образовательных организаций настоящий Стандарт для использования в работе.
4. Настоящий приказ вступает в силу с момента его подписания.
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Председатель комитета

Н.А. Пархоменко

СОГЛАСОВАН  
письмом Управления Роспотребнадзора  
по Курской области

от 25.10.2021 № 12-12/12963

УТВЕРЖДЕН  
приказом комитета образования  
и науки Курской области

от 26.10.2021 № 1-1223

**РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ**  
оказания услуги по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных и муниципальных  
образовательных организаций Курской области

## Содержание

1. Общие положения.....	3
2. Основные организационные принципы обеспечения питания обучающихся в образовательных организациях Курской области.....	6
3. Требования к организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся образовательных организаций Курской области .....	8
4. Требования, предъявляемые к качеству питания и условиям приема пищи в образовательных организациях Курской области.....	11
5. Требования к меню и методика его формирования, составление ассортиментных перечней в производстве, реализации и организации потребления продукции питания в образовательных организациях Курской области.....	13
6. Требования к приемке, хранению и реализации пищевых продуктов .....	16
7. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся.....	17
8. Организация родительского контроля за питанием в образовательных организациях Курской области.....	18

## 1. Общие положения

Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных образовательных организаций Курской области (далее – Стандарт) определяет порядок организации питания обучающихся и выступает документом, регламентирующим систему организации качественного здорового горячего питания в образовательных организациях Курской области, и предназначен для органов управления образованием, общеобразовательных организаций, а также юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях, для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательные организации, органов и учреждений Роспотребнадзора.

Стандарт разработан в соответствии с нормативно-правовыми документами:

Указ Президента РФ от 21.01.2020 № 20 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»;

Федеральный закон от 31.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 1.03.2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон Российской Федерации. N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака или потребления никотиносодержащей продукции», 23.02.2013;

Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;

Федеральный закон Российской Федерации от 23 февраля 2013 г. N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака или потребления никотиносодержащей продукции»;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020;

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» от 28.01.2021;

СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» от 28.01.2021;

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)» от 24.03.2021;

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных четвертой статьи 213 трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях»;

Постановление Правительства РФ от 07.10.2020 № 1612 «Об утверждении Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами»;

Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе»;

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011;

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011;

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» от 09.12.2011;



ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013;

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» от 09.10.2013;

ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» от 18.10.2016;

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технических вспомогательных средств»;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

Технический регламент Таможенного союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;

Приказ Минздрава России от 19.08.2016 № 614 «Об утверждении рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания»;

Методические рекомендации «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020).

Цель введения настоящего Стандарта – организация качественного и безопасного питания, отвечающего возрастным физиологическим потребностям обучающихся в образовательных организациях с целью сохранения и укрепление их здоровья.

Задачи:

обеспечение качества, безопасности, доступности питания в образовательных организациях Курской области;

обеспечение соблюдения требований санитарного законодательства по условиям для организации питания, соблюдения требований питания,

сбалансированного по пищевым веществам, энергии, содержанию витаминов и микроэлементов.

Стандарт включает в себя требования к :

качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации, меню и методике его формирования;

организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях;

организациям, оказывающим услуги по обеспечению питанием обучающихся общеобразовательных организаций;

приемке, хранению и срокам реализации сырья, пищевых продуктов;

условиям предоставления обучающимся питания;

обеспечению контроля качества и организации питания обучающихся.

Стандарт выступает в качестве базы совершенствования организации системы управления, реализации обязательных требований, относящихся к полномочиям образовательных организаций в части обеспечения обучающихся горячим питанием.

## **2. Основные организационные принципы обеспечения питания обучающихся в образовательных организациях Курской области**

2.1. В соответствии с Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (далее – 47-ФЗ) обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда (горячих блюд), не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов РФ, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

В соответствии с 47-ФЗ:

здоровое питание – питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных настоящим Федеральным законом, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений;

горячее питание – здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

качество пищевых продуктов – совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с

законодательством Российской Федерации, условиям договора, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека;

2.2. В образовательной организации должны быть созданы необходимые условия для обеспечения питания всех обучающихся образовательных организаций Курской области.

2.3. Обучающиеся общеобразовательных организаций, в зависимости от сменности обучения, обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака или обеда (не менее одного раза в день) при пребывании в организации до 6 часов.

2.4. Завтрак обучающихся должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется также добавлять ягоды, фрукты и овощи. Завтрак для обучающихся 1 - 4 классов должен содержать 12 - 16 г белка, 12 - 16 г жира и 48 - 60 г углеводов, для обучающихся старших классов - 15 - 20 г белка, 15 - 20 г жира и 60 - 80 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать 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.

Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20 - 25 г белка, 20 - 25 г жира и 80 - 100 г углеводов.

2.5. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в Приложении 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

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

пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли (колбасные, сладкие кондитерские изделия). Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человека.

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 (парение, тушение, припускание, для чего необходимо в пищеблоке наличие соответствующего оборудования и условий для его использования).

В целях контроля соблюдения сбалансированности по белкам, жирам, углеводам, калорийности, выполнению норм питания в Приложениях к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 установлены:



среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в зависимости от возраста. Отдельно выделены наборы пищевой продукции для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также для кадетов (Приложение 7к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

требования к массе порций по различным блюдам, а также суммарные объемы блюд по приемам пищи (Приложение 9к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

суточная потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах, а также процент распределения потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в образовательной организации (Приложение 10к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

количество обязательных приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (Приложение 12к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.6. 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.

2.7. Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте общеобразовательной организации и т.п.).

Размещение меню на сайтах образовательной организации должно быть осуществлено в строгом соответствии с требованиями, определяемыми Минпросвещения России для соответствующих разделов сайтов общеобразовательных организаций о питании обучающихся.

### **3. Требования к организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся образовательных организаций Курской области**

3.1. Питание обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Организациями общественного питания общеобразовательных организаций для обслуживания обучающихся могут быть:

базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение

## **5. Требования к меню и методика его формирования, составление ассортиментных перечней в производстве, реализации и организации потребления продукции питания в образовательных организациях Курской области**

5.1. Согласно п. 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в организации, в которой осуществляется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации на основании заключения санитарно-эпидемиологической экспертизы о соответствии действующим нормативным требованиям..

В образовательных организациях общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.2. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательной организации необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей в соответствии с формой, утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 8).

5.3. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным руководителем организации примерным двухнедельным меню, получившим положительное экспертное заключение аккредитованной лаборатории.

Примерное двухнедельное меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении (таблицы 1, 3 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В состав конкурсной документации должны входить только меню, получившие положительные экспертные заключения.

В случае привлечения юридического лица или индивидуального предпринимателя в качестве организатора питания предприятия общественного питания к организации питания детей в общеобразовательных организациях меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

5.4. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

7.6. При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся общеобразовательной организацией или лицом, ответственным за проведение данных процедур и подготовку содержания конкурсной (аукционной) документации, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта. Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции (без проведения конкурентных процедур).

7.7. Общественный контроль за выполнением Стандарта в образовательных организациях осуществляется органами самоуправления образовательной организации и родительской общественности в рамках мероприятий родительского контроля в соответствии с методическими рекомендациями по организации родительского контроля за детским питанием («МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации»).

## **8. Организация родительского контроля за питанием в образовательных организациях Курской области**

8.1. В соответствии с ч. 7 ст. 28 Закона образовательная организация несет ответственность в установленном законодательством РФ порядке за жизнь и здоровье обучающихся, работников образовательной организации.

Руководитель образовательной организации должен обеспечить межведомственное взаимодействие, взаимодействие с родительским сообществом и координацию работы по вопросам контроля качества детского питания, в том числе назначить ответственных за организацию питания обучающихся с определением функциональных обязанностей, а также ответственных за качество поступающей в образовательную организацию продовольственной продукции.

Одним из эффективных механизмов обеспечения безопасности детского питания является организация родительского контроля.

Родители (законные представители) детей как потребителей школьного питания имеют право знать об особенностях предоставления детям питания, удостовериться в его безопасности и качестве.

8.2. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной 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 приема пищи, регламентируется локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

8.3. 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 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 или иных законных представителей;

информирование родителей и детей о здоровом питании.

Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

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

---