

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель Председателя
Правительства Ярославской области



Холодов В.В.

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель Председателя
Правительства Ярославской области



Колесов Р.А.

**Рекомендации
по организации бесплатного горячего питания
обучающихся 1-4 классов
государственных и муниципальных образовательных организаций
Ярославской области**

Ярославль, 2020

1. Общие положения

1.1. В соответствии с Перечнем поручений от 24 января 2020 г. № Пр-113 по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15.01.2020 о реализации мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, Федеральным законом от 01 марта 2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"», в Ярославской области департаментом агропромышленного комплекса и потребительского рынка Ярославской области и департаментом образования Ярославской области разработан перечень мероприятий (дорожная карта) по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях Ярославской области, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся, утверждённый указом Губернатором Ярославской области от 19.06.2020 № 152.

1.2. Рекомендации по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Ярославской области (далее-Рекомендации, обучающиеся 1-4 классов) разработаны с целью реализации на территории Ярославской области единой государственной политики при организации питания обучающихся 1-4 классов.

Рекомендации вступают в силу с 1 сентября 2020 года и распространяются на образовательные организации Ярославской области.

Контроль за выполнением рекомендаций осуществляется органами местного самоуправления муниципальных районов и городских округов в сфере образования совместно с администрациями муниципальных и государственных образовательных организаций Ярославской области.

2. Принципы организации здорового питания

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

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

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

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;
- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);
- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
- применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.

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

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

2.2. Режим питания детей.

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

Интервалы между основными приёмами пищи (завтрак, обед и ужин) должны составлять не более 3,5 - 4 часов.

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

В соответствии с режимом функционирования образовательной организации количество приёмов пищи определяется самостоятельно образовательной организацией (таблица 1).

Рекомендуемое количество приёмов пищи в образовательной организации в зависимости от режима функционирования

Примерное время нахождения ребёнка в образовательной организации	Количество приёмов пищи
До 6 часов	- один приём пищи - завтрак или обед в зависимости от режима обучения (смены), - либо завтрак для детей, обучающихся в первую смену, - либо обед для детей, обучающихся во вторую смену.
Более 6 часов	не менее двух приёмов пищи (приёмы пищи определяются временем нахождения в организации): завтрак и обед для детей, обучающихся в первую смену, обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену).
При посещении группы продлённого дня до 15.00	завтрак, обед
При посещении группы продлённого дня до 18.00	завтрак, обед, полдник

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

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

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

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

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

При приёме пищи дети не должны спешить так как при быстрой еде пища плохо измельчается, недостаточно обрабатывается слюной, что ведет к повышенной нагрузке на слизистую желудка. В результате ухудшается перевариваемость и усвояемость пищи. Торопливая еда формирует у детей патологический стереотип поведения.

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

2.5. Во время организации внеклассной работы педагогическому коллективу рекомендуется проведение бесед, лекций, викторин, иных форм и

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений в соответствии с требованиями СанПин 2.4.5.2409-08.

Рекомендуемый остаточный срок годности скоропортящихся продуктов на момент поставки – не менее 80% от установленного, иные продукты питания

целесообразно принимать с достаточным сроком годности для исполнения условий государственного (муниципального) контракта (договора).

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

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

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

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

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

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

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

5.1. При подготовке и проведении закупки по обеспечению питанием обучающихся 1-4 классов (закупка продуктов и (или) услуг по организации питания обучающихся) образовательной организацией (ответственным лицом)

при подготовке технического задания определяются виды и количественные объёмы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта согласно приложению 6 Рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, утверждённых Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020.

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

6. Организация мониторинга горячего питания

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

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

6.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся в 1-4 классах всего;
- количество обучающихся в первую смену 1-4 классов,
- количество обучающихся во вторую смену 1-4 классов,
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню положениям в СанПиН 2.4.5.2409-08;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями СанПиН 2.4.5.2409-08 и рекомендаций МР 2.4.0179-20;
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- информация по выполнению контрактных (договорных) обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов (качестве оказании услуг);
- удовлетворенность питанием обучающихся и их родителей.

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

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

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа не более 2-3 представителей родительской общественности в помещения для приёма пищи (обеденный зал), рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом образовательной организации.

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

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

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

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

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

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

8.2. Работодатель обеспечивает всех сотрудников столовой форменной одеждой (специальной санитарной одеждой с логотипом организации, оказывающей услуги по организации питания), что позволяет обеспечить повышение организованности, повышение ответственности сотрудников, престижности профессии, фирменного имиджа.

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

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

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

8.4. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в порядке установленном приказами Министерства здравоохранения Российской Федерации.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

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

9. Дополнительная справочная информация

9.1. Перечень предприятий Ярославской области, продукция которых удостоена Знака «Ярославское качество», который зарегистрирован в Роспатенте и защищен законодательством Российской Федерации от его незаконного использования:

№	Наименование предприятия
1.	АО «Ярославский бройлер»
2.	ООО «АгриВолга»
3.	ООО «Ярославский комбинат молочных продуктов»
4.	ЗАО «Атрус»
5.	АО СХП «Вошажниково»
6.	ООО «Интрейдинг»
7.	ООО «Переславский завод минеральных вод»
8.	ОАО «Волжанин»
9.	ООО «Молочные продукты»
10.	ООО «Рыбинский молочный продукт»
11.	ООО «Рыбинский молочный завод»
12.	АО «Учличская птицефабрика»

13.	ООО «Брейтовчанка»
14.	ООО «Собрание»
15.	ООО «Кофе-цикорный комбинат «Аронап»
16.	ООО «Переславский завод минеральных вод»

9.2. Организация (предприятие), оказывающее услугу по организации горячего питания в образовательной организации, вправе самостоятельно выбирать поставщиков.