



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

РАСПОРЯЖЕНИЕ

16 февраля 2014 г.

№ 275-р

Экз. № _____

г. Ульяновск

**Об утверждении Методических рекомендаций
по организации и контролю за питанием обучающихся и воспитанников
образовательных организаций Ульяновской области**

В целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся через обеспечение качественным питанием, создания системы контроля за организацией питания в общеобразовательных организациях и дошкольных образовательных организациях Ульяновской области:

1. Утвердить прилагаемые Методические рекомендации по организации и контролю за питанием обучающихся и воспитанников образовательных организаций Ульяновской области.
2. Рекомендовать органам управления образованием муниципальных образований Ульяновской области организовать работу в общеобразовательных организациях и дошкольных образовательных организациях в соответствии с настоящими рекомендациями.
3. Контроль за исполнением настоящего распоряжения оставляю за собой.

Министр образования и науки
Ульяновской области

Р.Р. Загидуллин

**Методические рекомендации по организации и контролю за питанием
обучающихся и воспитанников образовательных организаций
Ульяновской области**

**1. Организация питания в образовательных организациях
Ульяновской области**

1.1. Настоящие методические рекомендации разработаны в целях совершенствования организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Ульяновской области и воспитанников дошкольных образовательных организаций Ульяновской области (далее – образовательные организации).

1.2. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций соблюдаются требования, установленные:

техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 (далее - технический регламент о безопасности пищевой продукции);

техническим регламентом Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 882 (далее - технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей);

техническим регламентом Таможенного союза на масложировую продукцию, принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. № 883 (далее - технический регламент на масложировую продукцию);

техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», принятым решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. № 797;

Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 (далее - Единые требования);

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

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

Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативам СанПиН

2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 января 2005 г. № 3 (зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 3 февраля 2005 г. № 6295);

санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 7 августа 2008 г. № 12085);

санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29 мая 2013 г. № 28564);

санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22 марта 2002 г. № 3326);

санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26 сентября 2001 г. №24 (зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 31 октября 2001 г. № 3011);

1.3. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций рекомендуется реализовывать следующие задачи:

а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся и воспитанников образовательных организаций;

б) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

д) учет индивидуальных особенностей обучающихся и воспитанников образовательных организаций (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников образовательных организаций, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01.

1.4. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций рекомендуется включать в рационы питания все группы продуктов, в том числе:

- мясо и мясопродукты;
- рыбу и рыбопродукты;
- молоко и молочные продукты;
- яйца; пищевые жиры;
- овощи и фрукты;
- крупы, макаронные изделия и бобовые;
- хлеб и хлебобулочные изделия;
- сахар и кондитерские изделия.

1.5. Обучающихся и воспитанников образовательных организаций рекомендуется обеспечивать всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания для соответствующих образовательных организаций.

1.6. Обучающихся и воспитанников образовательных организаций рекомендуется обеспечивать среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами:

воспитанники дошкольных образовательных организаций - среднесуточными наборами (рационами) питания для детей возрастных групп в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13;

обучающиеся общеобразовательных организаций - среднесуточными наборами (рационами) питания для обучающихся общеобразовательных организаций в возрасте с 7 до 11, с 11 лет и старше - в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08;

1.7. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций рекомендуется обеспечивать потребление обучающимися и воспитанниками образовательных организаций пищевых веществ, энергетическая ценность которых составляет от 25 до 100% от установленной суточной потребности в указанных веществах (в зависимости от времени пребывания в образовательных организациях).

1.8. В суточном рационе питания обучающихся и воспитанников

образовательных организаций оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) рекомендуется составлять 1:1:4 (в процентном отношении от калорийности - 10 - 15, 30 - 32 и 55 - 60% соответственно).

1.9. Интервалы между приёмами пищи обучающихся и воспитанников образовательных организаций рекомендуется составлять не менее 2 - 3 часов и не более 4 - 5 часов.

При одно-, двух-, трехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении следует составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20 - 25%).

При 10,5 - 12 часовом пребывании воспитанников в образовательных организациях при пятиразовом питании распределение калорийности рекомендуется составлять: завтрак - 20%, второй завтрак - 10%, обед - 30 - 35%, полдник - 15%, ужин - 25%.

1.10. Образовательным организациям рекомендуется использовать цикличное меню на 10, 14 дней.

Меню для каждого типа образовательной организации рекомендуется разрабатывать на основе утвержденных наборов (рационов) питания, обеспечивающих удовлетворение потребностей обучающихся и воспитанников разных возрастных групп в основных пищевых веществах и энергетической ценности пищевых веществ с учетом длительности их пребывания в образовательной организации и учебной нагрузки.

1.11. В образовательных организациях рекомендуется предусмотреть централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим в образовательной организации рекомендуется организовывать в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости.

1.12. При организации питания в образовательных организациях рекомендуется проводить профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам.

1.13. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся общеобразовательных организаций, рекомендуется составлять в соответствии с требованиями и СанПиН 2.4.5.2409-08. Воспитанников дошкольных образовательных организаций - СанПин 2.4.1.3049-13.

2. Контроль за организацией питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций Ульяновской области

2.1. Контроль за организацией питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций Ульяновской области со стороны Министерства образования и науки Ульяновской области, осуществляется путём:

2.1.1. Проведения мониторинга организации питания в общеобразовательных организациях Ульяновской области (ежемесячно, по

данным предоставленным муниципальными образованиями Ульяновской области).

2.1.2. Проведения мониторинга муниципальных нормативных правовых актов местного самоуправления муниципальных образований Ульяновской области, регулирующих вопросы обеспечения питанием обучающихся за счет средств местного бюджета (ежегодно, по предоставленным нормативным правовым актам муниципальных образований Ульяновской области).

2.1.3. Проведения плановых и внеплановых проверок в соответствии с поступившими обращениями граждан. При выявлении нарушений, связанных с организацией питания в общеобразовательных организациях и дошкольных образовательных организациях Ульяновской области, Министерство образования и науки Ульяновской области оставляет за собой право извещать о выявленных нарушениях Прокуратуру Ульяновской области и Управление Роспотребнадзора по Ульяновской области.

2.1.4. Проведения мониторинга муниципальных нормативных правовых актов местного самоуправления муниципальных образований Ульяновской области, устанавливающих размер родительской платы за присмотр и уход за детьми в муниципальных образовательных организациях в зависимости от условий присмотра и ухода (ежегодно, по предоставленным нормативным правовым актам муниципальных образований Ульяновской области).

2.1.5. Контроля за ходом ремонтных работ пищеблоков образовательных организаций (проведение проверки актов приёмки выполненных работ по форме КС-2 на предмет последовательности технологических процессов и их соответствия строительным нормам, правилам и проектной документации, а так же качеством выполненных подрядчиком строительно-монтажных работ).

2.2. Контроль за организацией питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций Ульяновской области со стороны органов муниципального управления образованием.

2.2.1 Контроль за наличием и актуализацией обязательной документации пищеблока (ежеквартально проверяется наличие технического паспорта пищеблока, технологических карт кулинарных изделий в соответствии с циклическим меню, форм учетной документации пищеблока: бракеражного журнала продуктов и продовольственного сырья, бракеражного журнала готовой кулинарной продукции, журнала здоровья, журнала проведения витаминизации третьих блюд, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании, ведомость контроля за рационом питания).

2.2.2 Контроль за согласованием циклического меню (меню дошкольной образовательной организации должно быть утверждено руководителем образовательной организации, а меню общеобразовательных организаций - утверждено руководителем образовательной организации и согласовано с территориальным управлением Роспотребнадзора).

2.2.3 Контроль и оценка квалификации персонала (персонал пищеблока должен иметь профессиональное образование или переподготовку по

соответствующему направлению; с периодичностью в пять лет проходить повышение квалификации).

2.2.4 Контроль за формированием рациона питания, ассортиментом реализуемых продуктов, полнотой и достоверностью информации о рационе питания (при проверке меню необходимо обращать внимание на разнообразие рациона, на наличие дифференциации по возрасту, отсутствие в рационе запрещенных продуктов питания, соответствия циклического меню фактическому. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня. Ежедневно в рационах 2-6-разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня).

2.2.5 Контроль за сроками доставки продуктов и условиями их транспортировки (Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющий оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, 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).

2.2.6 Контроль санитарно-технического состояния пищеблока и его оборудования (ежегодно проверяется наличие и исправность технологического оборудования, наличие и достаточность инвентаря и посуды, наличие договоров на оказание услуг по ремонту технологического оборудования).

2.3. Контроль за организацией питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций Ульяновской области со стороны администрации образовательной организации.

2.3.1. Контроль за наличием необходимых моющих и дезинфицирующих средств и эффективностью дезинфекционных мероприятий (ежемесячно)

2.3.2. Контроль наличия условий для соблюдения санитарно-противоэпидемиологического режима, правил личной гигиены персонала и обучающихся, санитарного содержания обеденного зала и линии раздачи (ежедневно проверяется функционирование раковин, сушилок, наличие моющих и дезинфицирующих средств).

2.3.3. Контроль за соблюдением сроков и условий реализации продуктов питания (ежедневно проверяются сопроводительные документы, удостоверяющие качество и безопасность продуктов питания, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, наличие промаркированных суточных проб).

2.3.4. Контроль за своевременностью и полнотой оформления необходимой документации (журналов, сопроводительных документов, медицинских книжек).

2.3.5. Контроль за режимом и организацией приема пищи (наличие расписания с переменами достаточной продолжительности).

2.3.6. Контроль за соблюдением технологии приготовления готовых блюд (на все кулинарные изделия, блюда должны быть оформлены технологические карты с обязательной ссылкой на сборник рецептур. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами).

2.3.7. Анализ и оценка пищевых предпочтений обучающихся, воспитанников опрос детей о качестве питания и услуг по организации питания (один раз в полугодие проведение анкетирования среди обучающихся, родителей, педагогов)

2.4. Контроль за организацией питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций Ульяновской области со стороны родительской общественности

2.4.1. Контроль за режимом и организацией приема пищи (ежедневно оценивается время отводимое на прием пищи, качество накрытия столов)

2.4.2. Контроль качества готовой кулинарной продукции и блюд (ежедневное участие в работе бракеражных комиссий: выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков).

2.4.3. Контроль за ассортиментом пищевых продуктов (ежедневно отслеживается ассортимент буфетной продукции на наличие запрещенных для детского питания продуктов).

2.4.4. Контроль за подачей готовой продукции (ежедневно отслеживается температура подаваемых блюд и масса порций для обучающихся разных возрастных групп: вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке).

2.4.5. Контроль за ведением журналов отзывов и предложений (ежемесячно проверяется регулярность записей и факт ознакомления администрации образовательной организации с оставленными отзывами и предложениями).