



**СТАНДАРТ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ
ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ГОРЯЧИМ
ПИТАНИЕМ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ГОСУДАРСТВЕННЫХ
И МУНИЦИПАЛЬНЫХ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ**





Ульяновская область:
**ЕДИНЫЕ
СТАНДАРТЫ,
ЕДИНЫЕ ПОДХОДЫ**



Цель Стандарта:

Обобщение лучших муниципальных практик в Ульяновской области, выработка и применение единых подходов для совершенствования организации питания школьников и оказания методической помощи органам исполнительной власти Ульяновской области.

Основные направления:

- 1 **Формирование** нормативно-законодательной базы сферы социального питания. *Принятие регионального закона о социальном питании и подзаконных НПА.*
- 2 **Прозрачное формирование** стоимости услуг социального питания. *Расчет стоимости на основе рыночных цен и натуральных норм.*
- 3 **Использование** механизма государственно-частного партнерства в социальном питании. *Привлечение инвестиций в систему социального питания для модернизации.*
- 4 **Новая финансовая и правовая модели** организации питания с соблюдением требований законодательства о защите конкуренции. *Среднесрочные договоры, увеличение роли родителей при выборе операторов питания.*
- 5 **Создание Ассоциации предприятий и предпринимателей,** работающих в сфере социального питания. *Использование единых подходов и стандартов качества питания.*

Ожидаемый результат использования Стандарта:

Внедренные модели организации качественного и доступного горячего школьного питания на всей территории Ульяновской области сформированы на принципах, лежащих в основе лучших муниципальных практик Ульяновской области, доказавших свою эффективность.

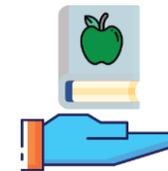


В 2013 году Ульяновская область вошла в число пяти «пилотных» субъектов России, которые принимали участие в программе развития внутренней продовольственной помощи. В рамках «пилота» в регионе началась системная работа по совершенствованию системы социального питания, опыт которой лег в основу Стандарта.

АГЕНТСТВО ЗДОРОВОГО СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ



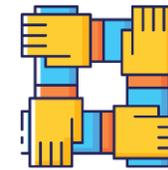
НОРМАТИВНЫЕ
ДОКУМЕНТЫ



ПРОПАГАНДА
ЗДОРОВОГО
ПИТАНИЯ



МОНИТОРИНГ



ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ
БИЗНЕС-ВЛАСТЬ-НАДЗОР



ОБУЧЕНИЕ



ТЕЛЕФОН
ГОРЯЧЕЙ ЛИНИИ:
(8422) 335-395

В целях реализации Стандарта на территории Ульяновской области для организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях определен уполномоченный орган - **АНО «Агентство здорового и социального питания»**.

Полномочия АНО «Агентство здорового и социального питания»:

- разработка нормативных, методических и иных документов, необходимых для реализации положений настоящего Стандарта;
- осуществление мониторинга безопасности и качества организации горячего питания;
- разработка обучающих программ и проведение обучения по основам соблюдения санитарного законодательства и организации родительского контроля для родителей учащихся;
- разработка программ, направленных на пропаганду здорового питания;
- осуществление взаимодействия между органами исполнительной власти Ульяновской области, органами местного самоуправления, надзорными органами и представителями бизнес-сообщества.



ПРЕЗИДЕНТСКИЙ ЗАВТРАК



Время завтрака:
9.30 – 11.00



Здоровое питание:
ОДНО ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО



Информация в интернете:
ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ НА САЙТЕ



Президентский завтрак:
ЗАКОН № 47-ФЗ от 01.03.2020 г.
РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
РОСПОТРЕБНАДЗОРА



В связи с изменениями законодательства **учащиеся 1-4 классов общеобразовательных организаций должны 1 раз бесплатно обеспечиваться горячим питанием**, включающим в себя одно горячее блюдо, не считая горячего напитка.

Федеральный закон №47-ФЗ от 01.03.2020 года «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»:

- 🏠 **закрепил** понятие здорового питания;
- 🏠 **определил**, что для питания школьников необходимо использовать продукцию, соответствующую требованиям для специализированного детского питания;
- 🏠 **установил** обязанность образовательных организаций публиковать на интернет-сайтах меню и иную информацию об организации питания.

Для реализации закона **Роспотребнадзор опубликовал рекомендации** для организации питания и проведения родительского контроля.



1 марта 2020 года во исполнение поручения Президента Российской Федерации принят Федеральный закон № 47-ФЗ от 01.03.2020 года «О внесении изменений в федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».

ТРЕБОВАНИЕ ПРЕЗИДЕНТА

Сентябрь 2023

ПОНЕДЕЛЬНИК	ВТОРНИК	СРЕДА	ЧЕТВЕРГ	ПЯТНИЦА	СУББОТА	ВОСКРЕСЕНЬЕ
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	



МЕХАНИЗМЫ ГЧП



ИНВЕСТИРОВАНИЕ



ЗАКЛЮЧЕНИЕ
ДОЛГОСРОЧНЫХ
ДОГОВОРОВ



РЕМОНТ ПИЩЕБЛОКОВ



ЛОГИСТИКА



ПИЩЕВЫЕ
ПРОИЗВОДСТВА



Главное условие предоставления бесплатного горячего питания школьникам - модернизация инфраструктуры, необходимой для организации питания, ее полное соответствие действующим нормам и правилам. Муниципальными образованиями Ульяновской области должна быть разработана и принята программа приведения в соответствие инфраструктуры школьных столовых со сроком исполнения **не позднее 1 сентября 2023 года** в соответствии с поручениями Президента РФ.

В целях организации горячего питания школьников **рекомендуется использование механизмов государственно-частного партнерства (ГЧП):**

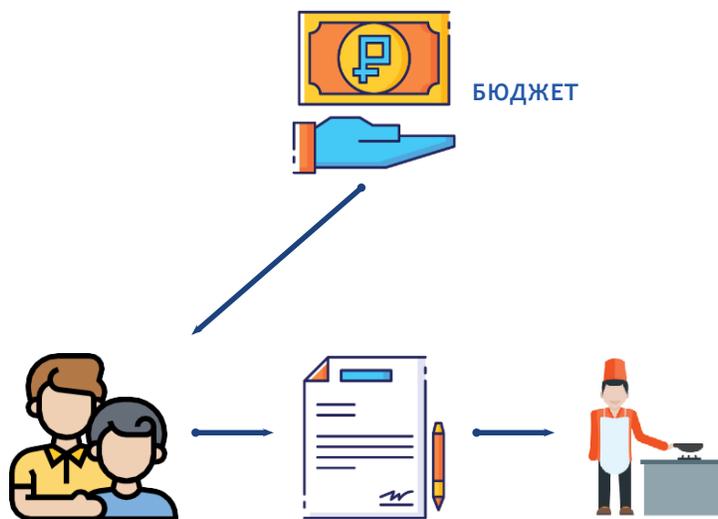
- ◆ Заключение долгосрочных договоров между образовательной организацией и оператором питания.
- ◆ Включение в условия договоров обязательств по инвестированию собственных средств операторов питания в проведение ремонтов пищеблоков и замену технологического оборудования.
- ◆ Реконструкция и создание новых пищевых производств для поставки продуктов питания в образовательные организации.
- ◆ Создание логистической инфраструктуры для бесперебойного снабжения образовательных организаций.



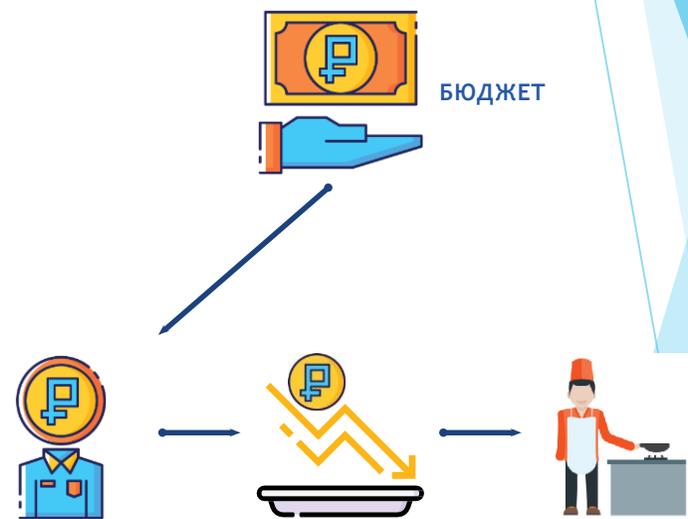
КАК ВЫБРАТЬ ОПЕРАТОРА ПИТАНИЯ?



1. Выбор за родителем



2. Выбор за чиновником





Выбор поставщика (оператора питания)
может осуществляться:

- **Родителями учащихся**, которым финансовые средства перечисляются в виде субсидий на лицевой счет и списываются после подтверждения факта предоставления питания.

Родители, как заказчики услуги, сами выбирают исполнителя – оператора питания.

- **Чиновниками**, которые за счет бюджетных средств осуществляют централизованную закупку продуктов питания для обеспечения питанием в соответствии с законодательством о контрактной системе на конкурсах или аукционах, где низкая цена является основным критерием выбора оператора питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА ВЫБОРА РОДИТЕЛЯМИ



ДОГОВОРЫ



БЕЗНАЛИЧНЫЕ
РАСЧЁТЫ



ПЕРСОНАЛИЗИРОВАННОЕ
ПИТАНИЕ



МОДЕРНИЗАЦИЯ



МЕСТНАЯ С/Х
ПРОДУКЦИЯ



ПОВЫШЕНИЕ
КАЧЕСТВА



ПОВЫШЕНИЕ
КВАЛИФИКАЦИИ
КАДРОВ





◆ **Заключение договоров между операторами питания и родителями.**

Родители - полноценная сторона правоотношений, имеют право на участие в ежедневном родительском контроле качества питания.

◆ **Использование безналичных расчетов за питание и информационных систем для учета питающихся детей.**

Оплата осуществляется исключительно в безналичной форме в режиме on-line. Все операции отображаются в личных кабинетах.

◆ **Внедрение возможности выбора рационов питания, индивидуального питания с учетом вкусовых пристрастий и индивидуальных особенностей детей.**

◆ **Материально-техническая модернизация** отрасли социального питания за счет использования механизмов ГЧП.

◆ **Заключение среднесрочных контрактов с региональными сельхозпроизводителями.**

Это позволяет сдерживать цену и увеличивать долю местных продуктов питания.

◆ **Повышение квалификации кадров** за счет увеличения конкуренции по качеству среди операторов питания.

ТИПЫ КОНТРОЛЯ



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
НАДЗОР



РОДИТЕЛЬСКИЙ
КОНТРОЛЬ



АГЕНТСТВО



РОДИТЕЛЬ
ПРОБУЕТ ЕДУ



РОДИТЕЛЬ ПРОВЕРЯЕТ
УСЛОВИЯ ПИТАНИЯ





🏠 **Руководитель общеобразовательной организации отвечает за организацию и качество горячего питания обучающихся.**

Контроль за работой школьных столовых осуществляется администрацией образовательной организации, ее учредителем, государственными надзорными органами.

🏠 **Повседневный контроль осуществляется родителями обучающихся.**

В ежедневном режиме - в форме личного контроля процесса организации питания в обеденном зале, оценке доступности информации об организации питания, дегустации рационов питания.

В еженедельном режиме - участие в бракеражных комиссиях, контроле состояния пищеблока; контроль процесса приготовления питания, наличия необходимых документов, качества и условий хранения продуктов питания.

Результаты проверок отражаются в контрольных журналах.

ЧТО ДОЛЖНЫ ЗНАТЬ И ПРОВЕРЯТЬ РОДИТЕЛИ ПРИ КОНТРОЛЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ?

- ▶ **В ОБЕДЕННОМ ЗАЛЕ.** В обеденном зале родителями осуществляется индивидуальный или групповой контроль организации питания школьников.



- Наличие информации об организаторе питания учащихся (наименование, реквизиты, контактная информация).
- Наличие в свободном доступе информации об организации питания, ежедневном и двухнедельном меню.
- Наличие возможности внесения замечаний (журналы дегустации, онлайн-отзывы, иные журналы контроля).
- ▶ ● Дегустация готовых блюд (оценка органолептических свойств).
- Соответствие фактических рационов утвержденному меню на конкретный день и двухнедельному меню.
- ▶ ● Наличие в общедоступном месте телефонов надзорных органов. Укомплектованность обеденного зала мебелью, ее состояние.
- Количество посадочных мест в обеденном зале с учетом требований санитарных норм согласно площади обеденного зала.
- ▶ ● Наличие и состояние рукомойников, наличие мыла, дезинфицирующих средств.





В ПИЩЕБЛОКЕ. В пищеблок родители могут допускаться при наличии медицинской книжки, отсутствии внешних признаков инфекционных заболеваний, в спецодежде (халат, головной убор, бахилы и т.д.). Проверка пищеблоков осуществляется в еженедельном режиме.

- Соответствие типа пищеблока, определенного руководством образовательной организации по согласованию с Роспотребнадзором, его конструктивно-планировочным решениям и фактическому использованию пищеблока.
- Наличие сопроводительных документов на продукты питания, наличие маркировки.
- Соблюдение сроков хранения продуктов питания в соответствии с сопроводительными документами и маркировкой.
- Соблюдение условий хранения продуктов питания (температурный режим, товарное соседство).
- Наличие и исправность технологического оборудования и инвентаря.
- Общее санитарное состояние помещений пищеблока.
- Соблюдение сотрудниками пищеблока соблюдения требований санитарных норм.
- Соблюдение требований к обработке продуктов питания и приготовлению готовых блюд.



ТИПЫ ПИЩЕБЛОКОВ



БАЗОВАЯ СТОЛОВАЯ



ДОГотовочный ПИЩЕБЛОК



БУФЕТ-РАЗДАТОЧНАЯ



Действующее законодательство и санитарные правила разделяют организации, занимающиеся питанием детей, на следующие типы:

- **Базовые (сырьевые) столовые**, которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.
- **Доготовочные организации общественного питания**, где осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация.
- **Буфеты - раздаточные**, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.



Питание учащихся общеобразовательных школ организуется в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений для организаций общественного питания.

СЫРЬЕВОЙ ПИЩЕБЛОК



СЫРЬЕВОЙ ПИЩЕБЛОК

В **СЫРЬЕВЫХ ПИЩЕБЛОКАХ** используется модель полного цикла организации питания. Все технологические операции по организации питания осуществляются на пищеблоке.

Должен соблюдаться **принцип поточности** выполнения технологических операций (приемка сырья, первичная обработка сырья, вторичная обработка сырья, приготовление готовых блюд, раздача).

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 (загрузочная, склады, холодильные камеры);

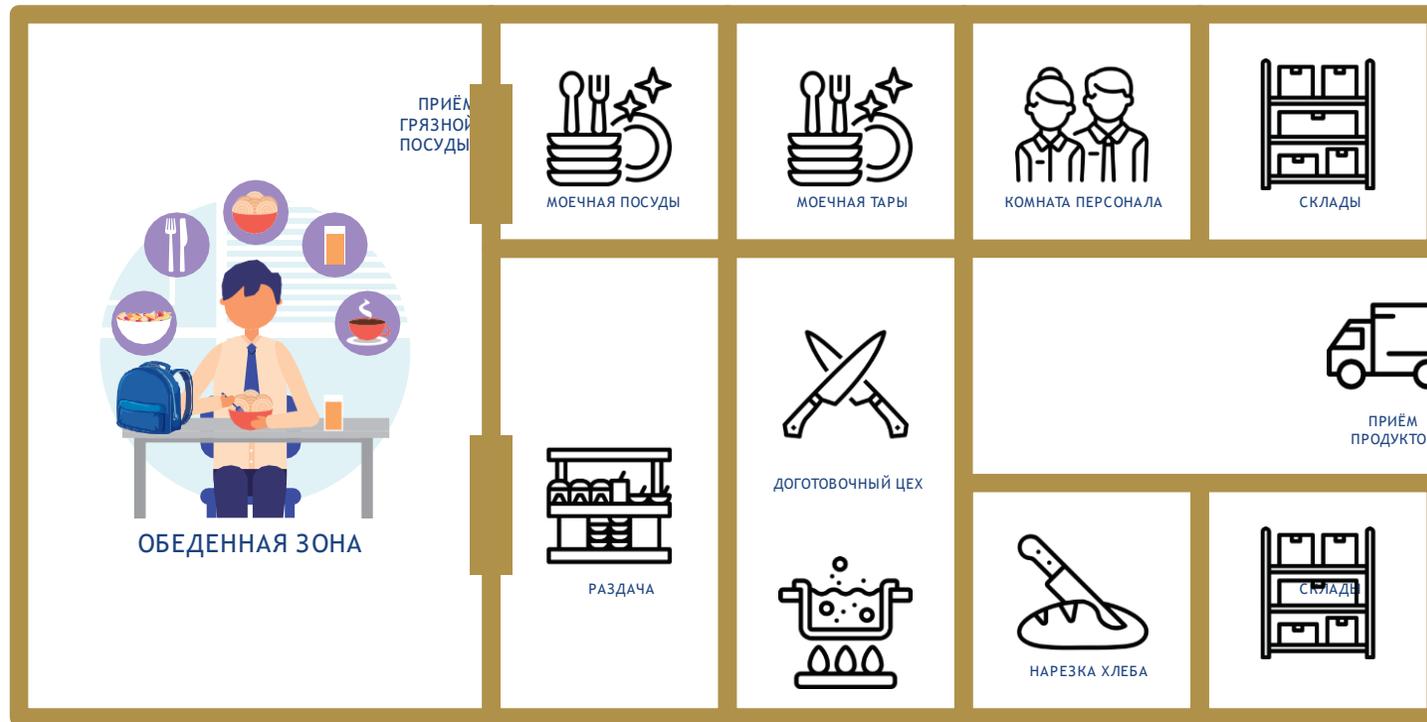
для предварительной обработки поступившего сырья и продукции (овощные цеха первичной и вторичной обработки, мясо-рыбный цех, помещение для обработки яиц, мучной цех, холодный цех);

горячий цех кулинарной обработки сырья;

помещения для отгрузки, сервировки готовой продукции; помещения для мойки посуды, обработки тары и упаковки, подсобные помещения (санузел, комната персонала и т.д.).



ДОГотовочный Пищевблок



ДОГотовочный Пищевлок

В **ДОГотовочных Пищевлоках** используется модель доготовочной организации питания.

В товаропроводящей цепочке организации питания выделяются **комбинаты питания** (либо производственно-логистические комплексы), на которых организовано производство полуфабрикатов или кулинарных изделий, в том числе из полуфабрикатов высокой степени готовности.

На доготовочных пищевлоках остаются **только «чистые» операции** по тепловой обработке кулинарных полуфабрикатов, и организации обслуживания, исключаются «грязные» операции по первичной обработке сырья.

В таких пищевлоках **отсутствуют цеха для первичной обработки сырья** - овощные цеха, мясо-рыбный цех. Операции по организации питания осуществляются на пищевлоке.



РАЗДАТОЧНЫЙ ПИЩЕБЛОК



ПРИЁМ ПРОДУКТОВ

РАЗДАТОЧНЫЙ ПИЩЕБЛОК

В **РАЗДАТОЧНЫХ ПИЩЕБЛОКАХ** используется модель раздаточной организации питания.

- ❖ Все операции по тепловой кулинарной обработке сырья вынесены на комбинаты питания либо на производственно-логистические комплексы.
- ❖ Пищевые блоки учреждений не оснащены горячими цехами и осуществляют операции только по регенерации (разогреву) приготовленных и охлажденных блюд, а также осуществляют раздачу и сервировку.
- ❖ При данной модели возможно применение как технологии **cook&hold** (приготовление и раздача), так и современных технологий, основанных на технологии **cook&chill** (приготовление и охлаждение).



СИСТЕМА ПИТАНИЯ НА БАЗЕ СЫРЬЕВЫХ ПИЩЕБЛОКОВ



МЯСНАЯ
ПРОДУКЦИЯ



МОЛОЧНАЯ
ПРОДУКЦИЯ



ОВОЩНАЯ
ПРОДУКЦИЯ



БАЗОВАЯ СТОЛОВАЯ



ГОТОВЫЕ БЛЮДА





При использовании сырьевых пищеблоков продукты питания, сырье (овощи, мясо, рыба, молоко, хлеб и т.д.) поставляется от производителей продуктов питания непосредственно на пищеблок.

На пищеблоке **ответственным сотрудником** осуществляется:

- приемка,
- оценка качества продукции,
- наличие сопроводительных документов.

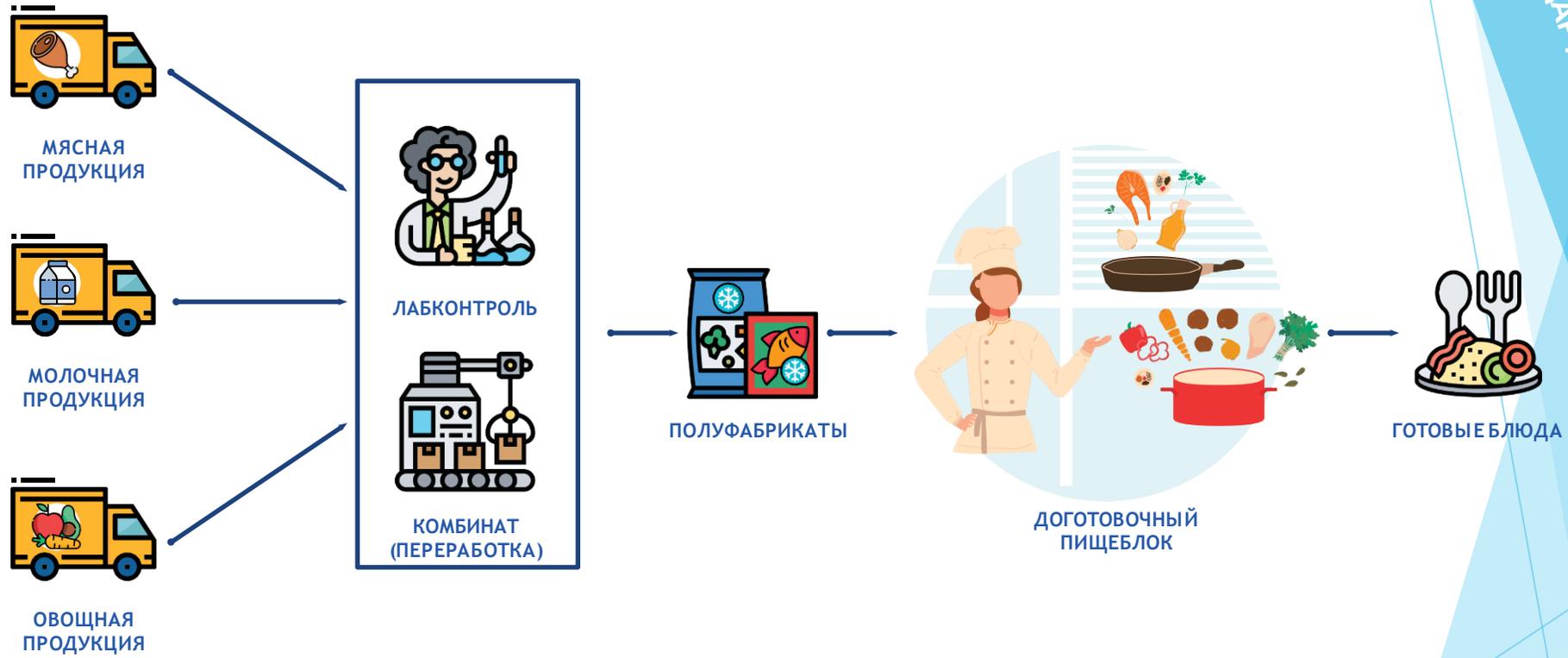
При приготовлении питания на пищеблоке реализуется **полная производственная цепочка**:

- приемка сырья;
- первичная обработка (мойка овощей, разделка мяса, рыбы и т.д.);
- вторичная обработка (чистка овощей, изготовление фарша и т.д.);
- приготовление кулинарных блюд в горячем цехе;
- раздача готового питания.

При такой организации **необходимо наличие полного перечня цехов**, значительное число поваров и оборудования, большие площади пищеблока.

Регулярно проводится **лабораторный анализ сырья и готовой продукции**.

СИСТЕМА ПИТАНИЯ НА БАЗЕ ДОГотовочных ПИЩЕБЛОКОВ





При использовании доготовочных пищеблоков не осуществляется поставка сырья. Производители поставляют продукты питания, сырье на комбинат питания или базовую столовую, где выполняются все «грязные» операции по первичной и вторичной обработке сырья и производство полуфабрикатов (очищенные овощи, котлеты и т.д.).

На пищеблоки из комбината поставляются полуфабрикаты, изготовленные по единым стандартам, прошедшие лабораторный контроль.

На пищеблоке ответственным сотрудником осуществляется:

- приемка,
- оценка качества продукции,
- наличие сопроводительных документов.

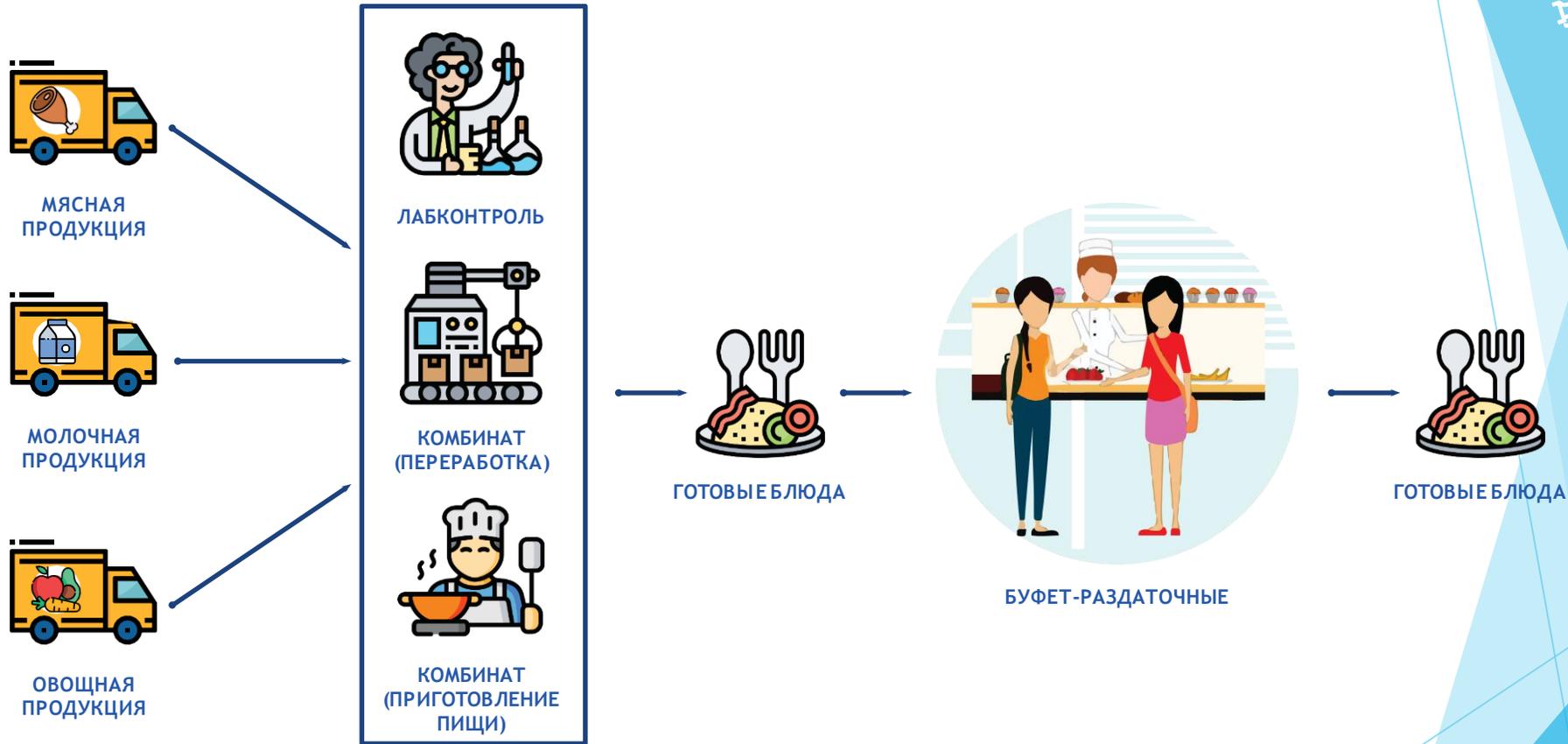
При приготовлении питания реализуется ограниченная производственная цепочка:

- приемка полуфабрикатов;
- приготовление кулинарных блюд в горячем цехе;
- раздача готового питания.

При такой организации необходимо небольшое число цехов, поваров и оборудования, небольшие площади пищеблока.

Регулярно проводится лабораторный анализ готовой продукции.

СИСТЕМА ПИТАНИЯ НА БАЗЕ РАЗДАТОЧНЫХ ПИЩЕБЛОКОВ





При использовании раздаточных пищеблоков поставляется только готовое питание в охлажденном или горячем виде.

Производители поставляют продукты питания, сырье на комбинат питания, где реализуется полная цепочка по приготовлению питания по единым стандартам и осуществляется лабораторный контроль.

Из комбината готовые блюда доставляются на раздаточный пищеблок.

На пищеблоке ответственным сотрудником осуществляется:

- приемка,
- оценка качества готовых блюд.

На пищеблоке может осуществляться:

- разогрев питания;
- порционирование;
- раздача.

При такой организации необходимо минимальное число помещений, поваров и оборудования, небольшие площади пищеблока.