**ЕДИНЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ**

**ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**ГОСУДАРСТВЕННЫХ И МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ, РАСПОЛОЖЕННЫХ НА ТЕРРИТОРИИ РЕСПУБЛИКИ АЛТАЙ**

**2020 год**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

I. ТРЕБОВАНИЯ К СОСТАВУ, ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ, ОБЪЕМУ, КАЧЕСТВУ ПИТАНИЯ И УСЛОВИЯМ ПРИЕМА ПИЩИ В ГОСУДАРСТВЕННЫХ И МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ, РАСПОЛОЖЕННЫХ НА ТЕРРИТОРИИ РЕСПУБЛИКИ АЛТАЙ . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 5  
 1.1. Требования к безопасности и качеству питания государственных и муниципальных образовательных организациях, расположенных на территории Республики Алтай . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 5  
 1.2. Требования к безопасности используемой посуды . . . . . . . . . . . . . . 5  
 1.3. Требования к удовлетворению физиологических норм потребностей в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных минорных веществах . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 6  
 1.4. Требования к ассортименту продуктов, перечни разрешенных и не разрешенных продуктов для организации питания обучающихся . . . . . . . . . . 6  
 1.5. Требования к среднесуточным наборам продуктов (рационам) для обучающихся с учетом региональных особенностей и специфики образовательного процесса . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 6  
 1.6. Требования к меню и методика его формирования, требования к объему порций, примерное меню. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 7  
 1.7. Требования к дополнительному питанию. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 7  
 1.8. Требования к организации питьевого режима . . . . . . . . . . . . . . . . . .9  
 1.9. Требования к организации основного и дополнительного питания обучающихся в образовательных организациях. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 10  
 II. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО БЕЗОПАСНОГО И КАЧЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 13  
 2.1. Требования к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 13  
 2.2. Санитарно-гигиенические и санитарно-технические требования к организации питания обучающихся в образовательных организациях. . . . . .14  
 2.3. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 15  
 2.4. Требования к технологическому процессу приготовления блюд. .16  
 2.5. Требования к оснащенности технологическим оборудованием и инвентарем, требования к оборудованию, инвентарю. . . . . . . . . . . . . . . . . . . 17  
 2.6. Требования к управлению организацией питания с учетом типов и видов образовательных организаций. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 17  
 2.7. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 18

III. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ АСПЕКТЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ. . . . . . . . . . . . . . . . 19  
 3.1. Требования к нормативам, способам и формам финансирования питания обучающихся за счет родительских средств, а также средств бюджета разных уровней, внебюджетных источников. . . . . . . . . . . . . . . . . . .19  
 3.2. Расчет стоимости пищевых продуктов и сырья осуществляется на основе разработки рациона питания. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 20  
 3.3. Требования к порядку учета и отнесения расходов на организацию питания из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников и родительских средств. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 22  
 3.4. Ведение претензионной работы. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 22  
 IV. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМ ФОРМИРОВАНИЕ У ОБУЧАЮЩИХСЯ, ВОСПИТАННИКОВ МОТИВАЦИИ К ЗДОРОВОМУ ПИТАНИЮ. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 26  
 4.1. Требования к организации работы по формированию культуры здорового питания в образовательной организации. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 26  
 4.2 Требования к программам учебных предметов, курсов, дисциплин, программам дополнительного образования по формированию культуры здорового питания. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .27  
 4.3. Требования к профессиональной подготовке и профессиональному поведению педагогов, преподавателей, работающих в сфере формирования культуры здорового питания. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 29  
 4.4. Требования к информационному обеспечению работы по формированию культуры здорового питания в образовательной   
организации. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 30  
 V. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРИМЕНЕНИЯ СТАНДАРТА В ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ.32  
 5.1. Требования к организации и содержанию контроля за реализацией Стандарта. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .32  
 5.2. Требования к охвату питанием. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .32  
 VI. НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .32

**ЕДИНЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ**

**ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**1-4 КЛАССОВ ГОСУДАРСТВЕННЫХ И МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ, РАСПОЛОЖЕННЫХ**

**НА ТЕРРИТОРИИ РЕСПУБЛИКИ АЛТАЙ**

Единый региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных образовательных организация, расположенных на территории Республики Алтай (далее – Стандарт) является основным документом, регламентирующим современную систему организации питания в государственных и муниципальных образовательных организациях, расположенных на территории Республики Алтай, и обязателен для исполнения на территории Республики Алтай.

Основная цель создания Стандарта – сохранение и укрепление здоровья обучающихся Республики Алтай путем оптимизации их питания в государственных и муниципальных образовательных организациях, расположенных на территории Республики Алтай.

Задачи Стандарта:

1. обеспечение безопасности, качества и доступности питания;

2. установление унифицированных требований к организации питания обучающихся в государственных и муниципальных образовательных организациях, расположенных на территории Республики Алтай.

Настоящий Стандарт представляет собой совокупность требований к:

- безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации; технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для государственных и муниципальных образовательных организаций, расположенных на территории Республики Алтай;

- экономическим условиям организации питания в государственных и муниципальных образовательных организациях, расположенных на территории Республики Алтай;

- условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся образовательных организаций мотивации к здоровому питанию;

- результатам применения данного стандарта в организации питания в государственных и муниципальных образовательных организациях, расположенных на территории Республики Алтай.

Стандарт формирует основу для разработки муниципальных, ведомственных планов действий в сфере питания в образовательных организациях, совершенствования организации систем управления, установления обязательных требований, относящихся к компетенции соответствующих органов управления и руководителей организаций.

**I. ТРЕБОВАНИЯ К СОСТАВУ, ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ, ОБЪЕМУ, КАЧЕСТВУ ПИТАНИЯ И УСЛОВИЯМ ПРИЕМА ПИЩИ В ГОСУДАРСТВЕННЫХ И МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ, РАСПОЛОЖЕННЫХ НА ТЕРРИТОРИИ РЕСПУБЛИКИ АЛТАЙ**

**1.1. Требования к безопасности и качеству питания государственных и муниципальных образовательных организациях, расположенных на территории Республики Алтай**

Все продукты и блюда, используемые в питании обучающихся в образовательной организации, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.2.2821-10 и Разделам 2 и 22 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

**1.2. Требования к безопасности используемой посуды**

Столовая посуда, приборы, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям СанПиН 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08 и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами, содержащимися в Разделе 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

Столовые образовательных организаций должны быть обеспечены достаточным количеством столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также шкафами для их хранения возле раздаточной линии.

Не допускается:

- использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия;

- использование разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры;

- использование разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Требования к мытью и хранению столовой посуды и приборов изложены в СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

**1.3. Требования к удовлетворению физиологических норм потребностей в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных минорных веществах**

Каждый обучающийся должен быть обеспечен пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста, развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа, с учетом его возрастных и физиологических потребностей, а также времени пребывания в образовательнойорганизации: СанПиН 2.4.2.2842-11 (таблица 1), СанПиН 2.4.3259-15, МР 2.3.1.24.32-08 (таблица 5.4), СанПиН 2.4.4.3155-13 (таблица 1), МУК 2.3.2.721-98 (Средневзвешенные нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии).

Каждый обучающийся должен получать в образовательной организации 25-65% пищевых веществ, необходимых ему для нормального роста, развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа согласно нормам физиологических потребностей (МР 2.3.1.2432-08, таблица 5.4).

**1.4. Требования к ассортименту продуктов, перечни разрешенных и не разрешенных продуктов для организации питания обучающихся**

Ассортимент основных пищевых продуктов, рекомендуемых для использования в питании в общеобразовательных организациях и организациях начального и среднего профессионального образования – СанПиН 2.4.5.2409-08.

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных организаций, представлен в СанПиН 2.4.5.2409-08.

**1.5. Требования к среднесуточным наборам продуктов (рационам) для обучающихся с учетом региональных особенностей и специфики образовательного процесса**

Перечень рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся 1-11 классов (7-18 лет), представлен в таблице 1 приложения 8 к СанПиН 2.4.5.2409-08.

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций, предусматривающие формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени, представлены в СанПиН 2.4.5.2409-08 (таблица 1).

**1.6. Требования к меню и методика его формирования, требования к объему порций, примерное меню**

Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню установлены для общеобразовательных организаций, организаций начального и образования СанПиН 2.4.5.2409-08 (раздел VI). Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности изложены в СанПиН 2.4.5.2409-08 (раздел IX).

**1.7. Требования к дополнительному питанию**

Во всех общеобразовательных организациях для детей и подростков от 7 до 18 лет с постоянным пребыванием в образовательной организации более 4 часов, помимо организации основного питания (завтраки, обеды, полдники или ужины), должно быть организовано дополнительное питание, то есть реализация достаточного ассортимента пищевых продуктов в свободной продаже.

Формирование ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков осуществляется путем составления и утверждения образовательной организацией (или предприятием школьного питания) ассортиментных перечней пищевых продуктов для свободной продажи («буфетной продукции»), соблюдения обязательного ассортиментного минимума (основного перечня). Для свободной продажи в столовых (буфетах) образовательных организаций должен быть сформирован обязательный и дополнительный ассортименты.

Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях, организациях начального и среднего профессионального образования установлен СанПиН 2.4.5.2409-08 (приложение 9).

Основной (обязательный) ассортиментный перечень пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся является ассортиментным минимумом – продукты, входящие в него должны быть в наличии (в продаже) каждый день.

Дополнительный ассортимент является ассортиментным максимумом и определяет возможность реализации тех или иных продуктов, при их наличии, с учетом имеющегося торгового оборудования и возможности использования данного вида продуктов в питании детей и подростков в организованных коллективах.

При наличии в достаточном количестве соответствующего торгового оборудования (мармитов, охлаждаемых прилавков и др.) в ассортимент продукции, реализуемой в буфетах образовательных организаций, можно включать блюда и кулинарные изделия собственного изготовления, избегая при этом повторов одноименных (или приготовленных из одних и тех же полуфабрикатов) блюд и изделий в смежные дни.

Перечень кулинарной продукции, изготавливаемой в столовой образовательной организации, рекомендуемой для свободной продажи дополнительно к пищевым продуктам, формируется в соответствии с действующими санитарными нормами и требованиями.

Достаточный ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся подразумевает ежедневное наличие в свободной продаже не менее 2030 наименований пищевых продуктов, относящихся к разным группам по их потребительским свойствам и пищевой ценности. Условия реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков в образовательных организациях устанавливаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (СП 2.3.6.2203-07).

Реализация готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (СП 2.3.6.1079-01) и санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (СП 2.3.6.2203-07).

Пищевые продукты для дополнительного питания детей и подростков в образовательных организациях реализуются с отдельных прилавков, барных и буфетных стоек. Запрещается реализация пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков в образовательных организациях с основных раздаточных линий.

Прилавки, барные и буфетные стойки и иные торговые точки для реализации буфетной продукции могут располагаться в обеденных залах образовательных организаций или в отдельных, специально выделенных помещениях. Последние обязательно оборудуются умывальниками и электрополотенцами в соответствии с требованиями санитарных правил.

Места реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков должны быть оборудованы специальной мебелью для приема пищи – обеденными столами, барными стойками, специальными столиками для приема пищи стоя и т.п. Места реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков обязательно должны иметь следующее оборудование: торговый стол, охлаждаемый прилавок и (или) охлаждаемую витрину (температура +2…+6 °С), неохлаждаемый прилавок (витрину), умывальник для мытья рук торгового персонала. При реализации готовых блюд и кулинарных изделий, в т. ч. изготавливаемых из полуфабрикатов высокой степени готовности, дополнительно устанавливаются мармиты и другое необходимое оборудование. Для приготовления или разогрева отдельных видов кулинарной продукции (сосиски, горячие бутерброды, пицца школьная, пирожки и т.п.) следует оборудовать буфеты образовательных организаций СВЧ-печами или конвекционными печами малого объема, в т. ч. бытовыми.

Для реализации чая, какао, кофейных напитков, фиточаев, каш быстрого приготовления и другой кулинарной продукции из пищевых концентратов, буфет оборудуется электрокипятильником (электрическим чайником).

В месте реализации буфетной продукции устанавливают шкафы, в том числе холодильные, для запасов реализуемого в течение дня товара или оборудуют для этой цели специальную кладовую, оборудованную холодильным шкафом или бытовым холодильником.

При реализации (свободной продаже) буфетной продукции, в т. ч. некоторых готовых блюд и кулинарных изделий, может использоваться одноразовая посуда, имеющая санитарно-эпидемиологическое заключение с соответствующей областью применения.

При наличии условий для обработки столовой и чайной посуды используется многоразовая столовая и чайная посуда.

Вся реализуемая продукция промышленного производства обязательно должна иметь потребительскую упаковку с этикетной надписью (маркировкой) в соответствии с требованиями санитарного законодательства Российской Федерации.

**1.8. Требования к организации питьевого режима**

Организация питьевого режима в образовательных организациях осуществляется с соблюдением требований СанПиН 2.4.5.2409-08 (раздел Х).

В образовательных организациях должно быть предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим в образовательной организации может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости.

В течение всего времени пребывания обучающихся в образовательной организации должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде.

Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 сантиметров.

При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды образовательная организация должна быть обеспечена достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале и одноразовых стаканчиков - в учебных и спальных помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в 2 недели.

При отсутствии централизованного водоснабжения в населенном пункте организация питьевого режима обучающихся осуществляется только с использованием воды, расфасованной в емкости, при условии организации контроля розлива питьевой воды.

Бутилированная вода, поставляемая в образовательные организации, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

**1.9. Требования к организации основного и дополнительного питания обучающихся в образовательных организациях**

Организация основного и дополнительного питания в общеобразовательных организациях, организациях начального осуществляется с соблюдением требований СанПиН 2.4.5.2409-08 (раздел II).

Питание обучающихся в образовательных организациях обеспечивают организации общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации.

Организациями общественного питания, обслуживающими обучающихся образовательных организаций, могут быть:

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

- доготовочные организации общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

- столовые образовательных организаций, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

- буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

В базовых организациях школьного питания, столовых образовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, и сохраняющей пищевую ценность, кулинарной продукции, и ее реализацию.

В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд (отваривание колбасных изделий, яиц, заправка салатов, нарезка готовых продуктов).

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных организаций должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключающие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Общественное питание обучающихся образовательных организаций может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании образовательной организации, пристроенными к зданию или в отдельно стоящем здании, соединенным с основным зданием образовательной организации, отапливаемым переходом.

При строительстве и реконструкции организаций общественного питания образовательных организаций рекомендуется учитывать расчетные производственные мощности столовой по количеству вырабатываемых блюд и числу мест в обеденном зале, для обеспечения организации питания всех обучающихся в образовательной организации.

В малокомплектных образовательных организациях (до 50 учащихся) допускается выделение одного отдельного помещения, предназначенного для хранения пищевых продуктов, раздачи и приема пищи, мытья столовой посуды.

Для обеспечения посадки всех обучающихся в обеденном зале в течение не более чем в 3 перемены, а для учреждений интернатного типа - не более чем в 2 перемены, раздельно по классам, площадь обеденного зала рекомендуется принимать из расчета не менее 0,7 кв.м на одно посадочное место.

При строительстве и реконструкции организаций общественного питания образовательных организаций, наряду с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил к организациям общественного питания, рекомендуется предусматривать:

- размещение на первом этаже складских помещений для пищевых продуктов, производственных и административно-бытовых помещений;

- два помещения овощного цеха (для первичной и вторичной обработки овощей) в составе производственных помещений;

- загрузочную платформу с высотой, соответствующей используемому автотранспорту, перед входами, используемыми для загрузки (отгрузки) продовольственного сырья, пищевых продуктов и тары;

- навесы над входами и загрузочными платформами;

- воздушно-тепловые завесы над проемами дверей;

- количество посадочных мест в обеденном зале из расчета посадки всех обучающихся образовательной организации не более чем в 2 перемены.

Хозяйственные и подсобные помещения могут размещаться в подвальных и цокольных этажах при условии обеспечения их гидроизоляцией, соблюдения гигиенических требований по содержанию помещений, предъявляемых к организациям общественного питания.

В существующих зданиях складские помещения для хранения пищевых продуктов, размещенные в подвальных и цокольных этажах, могут функционировать при соблюдении требований к условиям хранения пищевых продуктов, а также обеспечении гидроизоляции этих помещений и соблюдении гигиенических требований по их содержанию, в соответствии с санитарными правилами для организаций общественного питания.

Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны следует предусматривать раздельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 метр во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок должно быть не менее 25 метров.

Должен быть обеспечен централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров, при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

**II. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО БЕЗОПАСНОГО И КАЧЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ**

**2.1. Требования к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды**

Сырье и готовые продукты питания, используемые в производстве продуктов детского питания, должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, Разделам 2 и 22 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

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 организациях.

Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать нормам СанПиН 2.1.4.1074-01.

Виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания для детей школьного возраста, изложены в СанПиН 2.3.2.1940-05.

Виды продукции, которые не должны содержать готовые продукты детского питания для детей школьного возраста, содержатся в СанПиН 2.3.2.1940-05.

В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных организаций в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08. Согласно положениям законодательства в сфере защиты прав потребителей, в частности, Федерального закона от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота. Остаточный срок годности продукта на момент поставки должен составлять не менее 80 % от установленного. При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в образовательных организациях государственные (муниципальные) заказчики в соответствии с законодательством о размещении заказов для государственных и муниципальных нужд устанавливают требования к безопасности, пищевой ценности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды, а также дополнительные требования к пищевой ценности, качеству, срокам годности, таре и упаковке пищевых продуктов, позволяющие обеспечить достижение установленных показателей физиологических нормативов питания, установленных в разделе I настоящего Стандарта.

При упаковке продуктов детского питания используются материалы, соответствующие требованиям Раздела 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

Требования к информации, нанесенной на этикетку продуктов детского питания, устанавливаются в соответствии с Законом Российской Федерации от 7 февраля 1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» и действующими техническими регламентами.

Кухонный инвентарь и посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08 и СП 2.3.6.1079-01 и выполнены из материалов, соответствующих гигиеническим требованиям, изложенным в Разделе 16 «Требования к материалам и изделиям, изготовленным из полимерных и других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и средами» Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

**2.2. Санитарно-гигиенические и санитарно-технические требования к организации питания обучающихся в образовательных организациях**

Питание обучающихся в образовательных организациях обеспечивают организации общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации. Организациями общественного питания образовательных организаций для обслуживания обучающихся могут быть: базовые организации школьного питания, доготовочные организации общественного питания, столовые образовательных организаций, буфеты-раздаточные.

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных организаций должны соответствовать требованиям санитарных правил СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

Хозяйственные и подсобные помещения могут размещаться в подвальных и цокольных этажах при условии обеспечения их гидроизоляцией, соблюдения гигиенических требований по содержанию помещений, предъявляемых к организациям общественного питания в соответствии с СП 2.3.6.1079-01. В существующих зданиях складские помещения для хранения пищевых продуктов, размещенные в подвальных и цокольных этажах, могут функционировать при соблюдении требований к условиям хранения пищевых продуктов, а также обеспечении гидроизоляции этих помещений и соблюдении гигиенических требований по их содержанию, в соответствии с СП 2.3.6.1079-01.

Сбор твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны следует организовывать в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудуют в соответствии с СП 2.3.6.1079-01. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдении правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде СанПиН 2.1.4.107401.

При строительстве и реконструкции организаций общественного питания общеобразовательных организаций предусматривается дополнительная установка систем кондиционирования воздуха в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для искусственного освещения применяют светильники в соответствии с требованиями, изложенными в СанПиН 2.4.5.2409-08.

**2.3. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов**

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных организаций должен осуществляться при наличии документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов (например, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии и свидетельства государственной регистрации, выдаваемого согласно Раздела 2 Единого перечня товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Таможенного союза, утвержденному решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299).

Приемка пищевых продуктов и услуг по организации питания на соответствие условиям договоров на поставки (оказание услуг) осуществляется с обязательным проведением периодических лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, с привлечением независимых экспертных и аккредитованных организаций, и в порядке, определяемом в государственном (муниципальном) контракте.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СП 2.3.6.1079-01 и СП СанПиН 2.4.5.2409-08. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с формой приведенной в СанПиН 2.4.5.2409-08 (Приложение 10).

**2.4. Требования к технологическому процессу приготовления блюд**

Способы производства питания определяются применяемыми технологиями приготовления блюд и включают две группы: индустриальные и традиционные технологии общественного питания.

Индустриальные способы производства питания для образовательных организаций - способы, предусматривающие промышленное производство полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными (увеличенными) сроками годности на пищевых производственных комплексах с использованием современных технологий, обеспечивающих крупносерийное производство рационов питания с последующей их выдачей в раздаточных столовых образовательных организаций. Данные способы рассматриваются как основной перспективный способ организации питания в образовательных организациях.

Традиционные способы производства питания для образовательных организаций - способы, предусматривающие производство кулинарной продукции на предприятиях общественного питания, обеспечивающие производство готовых блюд и полуфабрикатов для непосредственной реализации потребителям (или ограниченными сроками годности). Данные способы применяются в образовательных организациях при невозможности организации обеспечения полуфабрикатами и готовыми блюдами промышленного производства или в дополнение к ним.

Требования к продукции, поставляемой комбинатами по производству пищевой продукции, должны обеспечивать: гарантию безопасности в случае пролонгированных сроков годности без применения консервантов и тепловой обработки при высоких температурах; гарантию качества, включая предотвращение потерь микро- и макроэлементов при тепловой обработке (уровень потерь должен быть не менее, чем на 10 % ниже по сравнению с обычными способами приготовления пищи).

Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

Мытье и хранение кухонной и столовой посуды должно осуществляться в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.4.5.2409-08. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению. Санитарную обработку технологического оборудования и уборку помещений проводят в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

Хранение пищевых отходов осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии СП 3.5.3.3223-14.

Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательной организации.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

**2.5. Требования к оснащенности технологическим оборудованием и инвентарем, требования к оборудованию, инвентарю**

Оборудование должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08 и СП 2.3.6.1079-01 и выполнены из материалов, соответствующих гигиеническим требованиям, изложенным в Разделе 16 «Требования к материалам и изделиям, изготовленным из полимерных и других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и средами» Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений изложен в СанПиН 2.4.5.2409-08 (приложение 1).

**2.6. Требования к управлению организацией питания с учетом типов и видов образовательных организаций**

Организация питания в образовательных организациях должна соответствовать требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08. Требования к организации питания в малокомплектных образовательных учреждениях содержатся в СанПиН 2.4.5.2409-08. Необходимо обеспечить организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования согласно СП 1.1.1058-01. Рекомендуемый порядок и объем лабораторных и инструментальных исследований, проводимых в рамках производственного контроля, изложен в СанПиН 2.4.5.2409-08 (Приложение 12).

С целью реализации обязательных санитарно-гигиенических и санитарно-технических требований к организации питания необходимо создавать условия для применения организаторами питания систем обеспечения качества и безопасности питания согласно национальным стандартам в сфере систем управления качеством на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

**2.7. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала**

Условия труда работников организаций питания образовательных организаций должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами СП 2.3.6.1079-01.

Параметры микроклимата производственных помещений, в том числе при использовании систем кондиционирования воздуха, систем вентиляции с механическим или естественным побуждением, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений организаций общественного питания СанПиН 2.2.4.548-96.

Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений организаций питания общеобразовательных организаций не должно превышать предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны, установленные гигиеническими нормативами ГН 2.2.5.3532-18.

Естественное и искусственное освещение во всех помещениях должно соответствовать требованиям, предъявляемым действующими санитарными правилами и нормами СП 2.3.6.1079-01.

Уровни шума в производственных помещениях не должны превышать гигиенические нормативы для организаций общественного питания СН 2.2.4/2.1.8.562-96.

В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок (приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 марта 2014 года № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»). Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца. Допуск персонала к работе производится в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

**III. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ АСПЕКТЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ**

**3.1. Требования к нормативам, способам и формам финансирования питания обучающихся за счет родительских средств, а также средств бюджета разных уровней, внебюджетных источников**

Правительством Республики Алтай, органами местного самоуправления в Республике Алтай устанавливаются категории обучающихся, на питание которых предоставляются субсидии из средств соответствующих бюджетов на частичное или полное финансирование расходов по организации питания.

При организации питания в общеобразовательных организациях из средств республиканского бюджета Республики Алтай определяются субсидии местным бюджетам муниципальных образований в Республике Алтай на софинансирование:

- мероприятий, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся 5-11 классов муниципальных общеобразовательных организаций в Республике Алтай из малообеспеченных семей;

- мероприятий по организации и обеспечению бесплатного горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях в Республике Алтай.

Размер субсидий предоставляемых бюджетам муниципальных образований в Республике Алтай определяется в соответствии с приложениями 6 и 21 к государственной программе Республики Алтай «Развитие образования» утвержденной постановлением Правительства Республики Алтай от 05.07.2020 года № 213.

Размер средств на горячее питание обучающихся льготных категорий государственных общеобразовательных организаций, подведомственных Министерству образования и науки Республики Алтай, определяется исходя из средне сложившейся в регионе стоимости продуктов питания в соответствии с типовым рационом питания, расходов по приготовлению и выдаче пищи, транспортных расходов и т.д.

Определение расходов на обеспечение горячим питанием на 1-го обучающегося в день осуществляется на основе:

- данных государственной статистической отчетности, реестра контрактов, информации о ценах производителей, общедоступных результатах изучения рынка, исследования рынка, проведенного по инициативе заказчика и иных источников информации;

- анализа средних цен статистики и цен предложения поставщиков на продукцию (услуги) соответствующего качества с учетом индексов - дефляторов, применяемых в установленном порядке на соответствующий период планирования, а также других факторов ценообразования.

При организации питания в образовательных организациях горячее питание предоставляется по единому меню независимо от источника финансирования (бюджетные средства или средства родителей, обучающихся).

Дополнительное горячее питание может предоставляться по отдельному (свободному) меню.

При наличии в общеобразовательной организации пришкольного участка-огорода выращенные овощи с участка учитываются при формировании рациона питания.

Софинансирование расходов на организацию питания в образовательной организации может осуществляться из внебюджетных источников.

Учет расходов на организацию питания осуществляется в порядке, определяемом законодательством Российской Федерации о бюджетном учете – применительно к учету расходов на организацию питания, осуществляемым бюджетами разных уровней и бюджетными образовательными организациями, а также законодательством Российской Федерации о бухгалтерском учете - применительно к учету расходов на организацию питания, производимых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими поставку продукции и (или) оказание услуг по питанию в образовательных организациях.

**3.2. Расчет стоимости пищевых продуктов и сырья осуществляется на основе разработки рациона питания**

Разрабатываются следующие виды рационов питания: рекомендуемые рационы; рекомендуемые типовые рационы в регионе (муниципальном образований); типовые рационы; недельные рационы образовательных организаций.

Рекомендуемые рационы (рекомендуемые среднесуточные или (и) на приемы пищи наборы продуктов) разрабатываются уполномоченным федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации, защиты прав потребителей на потребительском рынке. Рекомендуемые рационы разрабатываются для разных возрастных групп обучающихся и разных типов образовательных организаций.

Рекомендуемые наборы продуктов не распространяются на социально незащищенные группы обучающихся (детей-сирот, детей оставшихся без попечения родителей, обучающихся и воспитывающихся в федеральных государственных образовательных организациях и других организациях), а также других категорий обучающихся, для организации питания которых установлены обязательные нормы питания, утвержденные соответствующими нормативными актами Правительства Российской Федерации, субъектов Российской Федерации.

Рекомендуемые типовые рационы разрабатываются на основании нормативов физиологической потребности в основных пищевых веществах, с учетом рекомендуемых наборов продуктов, региональных особенностей питания населения, производства и поставок пищевых продуктов, уровня социально-экономического развития и других факторов.

При разработке типовых рационов питания для образовательных организаций, где питание организуется не более 2 раз в сутки, с целью улучшения общей структуры питания детей проводится анализ фактического потребления пищевых продуктов в регионе.

Учет региональных особенностей питания населения в данном случае осуществляется за счет увеличения в типовом рационе (в сравнении с рекомендуемым рационом) доли продуктов, потребление которых в семьях является недостаточным. С целью профилактики недостаточности в фактическом питании населения отдельных микро- и макроэлементов в типовом рационе определяется применение обогащенных пищевых продуктов на основе анализа среднего потребления и рекомендаций уполномоченного федерального органа исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации.

Типовой рацион определяется в пределах фактически выделяемых бюджетом средств на организацию горячего питания в консолидированном бюджете Республики Алтай.

Не допускается утверждение типового рациона, не обеспеченного соответствующими бюджетными средствами.

Утвержденные типовые рационы являются основанием для типовых и недельных рационов образовательных организаций, которые могут разрабатываться по решению руководства образовательной организации и содержат дополнительную детализацию на основании фактического ассортимента закупаемых продуктов, учитывая технологические возможности пищеблока, уровень квалификации персонала, предпочтения питающихся и предложения полномочных представителей обучающихся.

Независимо от разработки типовых и недельных рационов в образовательных организациях необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней) и меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Составление примерного меню и меню-раскладок осуществляется в соответствии с рекомендациями уполномоченного федерального органа исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации, и раздела 1 настоящего стандарта.

**3.3. Требования к порядку учета и отнесения расходов на организацию питания из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников и родительских средств**

Учет расходов на организацию питания осуществляется в порядке, определяемом законодательством Российской Федерации о бюджетном учете – применительно к учету расходов на организацию питания, осуществляемым бюджетами разных уровней и бюджетными образовательными организациями, а также законодательством Российской Федерации о бухгалтерском учете - применительно к учету расходов на организацию питания, производимых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими поставку продукции и (или) оказание услуг по питанию в образовательных организациях.

Основной формой оплаты горячего питания в образовательных организациях являются безналичные расчеты.

Оплата дополнительного питания может осуществляться за наличный расчет.

**3.4. Ведение претензионной работы**

Претензионная работа является самостоятельным этапом правовой работы, состоящим из упорядоченной последовательности действий, важнейшим из которых является сбор материалов, подтверждающих наличие факта претензии к поставщику продукции или услуги. В целом последовательность претензионных работ выглядит следующим образом:

- подготовка, получение и составление документов, необходимых для предъявления и рассмотрения претензий;

- предъявление и рассмотрение претензий; осуществление регистрации, учета, хранения и отправки претензионных материалов;

- осуществление контроля за претензионным производством;

- рассмотрение, анализ, обобщение результатов претензионной работы, подготовка предложений по ее усовершенствованию.

Претензионная работа предшествует подаче искового заявления в суд. Случаи, когда претензионная работа является обязательной, могут быть предусмотрены законом или соглашением сторон. При организации поставок продуктов питания, рационов и оказании услуг по организации питания для детей и школьников ведение данной работы является обязательным условием контрактной документации и заключается еще на стадии оформления договора.

В текст договора вносится условие об обязательном проведении предварительной претензионной работы. Для осуществления претензионной работы при поставках продукции, рационов и услуг с целью организации питания детей и школьников поставщик обязан обеспечить сопровождение каждой поставки экспедитором, который в случае поставки продукции, не отвечающей требованиям государственного контракта, подтверждает это своей подписью в претензионном акте приемки продукции.

При приемке сырья и продукции должен осуществляться входной контроль показателей их качества и безопасности. Для участия в приемке продукции заказчиком приказом руководителя образовательной организации назначаются лица, компетентные (по роду работы, по образованию, по опыту трудовой деятельности) в вопросах определения качества и комплектности подлежащей приемке продукции. Назначение ответственных лиц должно быть сделано с учетом графика работы и поставки, предусматривать замещение на период отпуска или болезни ответственных лиц. Критерии контроля: соответствие поставки заказанной номенклатуре, количеству, фасовке. В тех случаях, когда номенклатура предусматривает указание марки, сорта и т.п. дополнительные данные; соответствие графику поставки по времени; сопроводительная документация: бухгалтерская товаросопроводительная (накладная, счет-фактура и другие документы, предусмотренные контрактом), документы о происхождении продукта (декларации соответствия, сертификаты, удостоверения качества, ветеринарные справки и прочие), соблюдение правила перевозки, обеспечение предохранения груза от повреждения и порчи (укладка, товарное соседство, температурный режим и др. условия транспортировки); сохранность груза, целостность тары и упаковки (визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции); контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и в товарно-сопроводительной документации; контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов.

В тех случаях, когда время на приемку товара ограничено, допускается первичная регистрация претензии непосредственно на товаросопроводительном документе (накладной) путем надписи о сути претензии в строке товара или на свободном месте бланка. Пункты претензий при этом нумеруются, стороны подписываются. При необходимости с первичного документа снимаются необходимые копии. При недостатке места допускается прилагать к накладной с претензией дополнительные листы с изложением, подписанные сторонами. В случае ускоренной процедуры претензионный акт приемки оформляется, в ближайшее возможное время, не позднее одного рабочего дня с момента приемки. Документы, оформленные в порядке ускоренного документирования, рассматриваются при спорах и претензиях наравне с претензионным актом приемки.

При подаче заявки на продукты и питание в электронном виде отметка о получении продуктов, их доброкачественности и претензиях также может выполняться в электронном виде. Используемые компьютерные системы должны обеспечивать надежную авторизацию пользователя и достоверную регистрацию фактов отметки получения и отметки качества, включая факты изменения и удаления таких записей. Рекомендуется использование средств автоматической персональной идентификации. В тех случаях, когда компьютерная система не обеспечивает требования заказчика к достоверности регистрации, она должна обеспечивать оформление бумажных документов для соответствующих ручных записей. Обязательность использования электронной подписи и средств защиты информации устанавливается контрактом или соглашением сторон дополнительно.

При обнаружении несоответствия качества (или комплектности) поступившей продукции требованиям стандартов, ТУ и другим условиям контракта, представитель заказчика имеет право приостановить дальнейшую приемку и обязан составить претензионный акт приемки продукции с требованием к поставщику заменить и/или допоставить доброкачественную продукцию, в котором указывает количество осмотренной продукции и характер выявленных при приемке дефектов Акт подписывается представителем заказчика и экспедитором поставщика.

Экспедитор не имеет права отказаться от подписания акта и вправе указать в нем свои возражения и все обстоятельства, которые он считает необходимыми. Поставщик обязан произвести замену и/или допоставку продукции в течение времени, указанного в контракте. В том случае, если контракт не содержит конкретного указания времени замены, замена должна быть произведена в срок, достаточный для организации питания в тот прием пищи, для которого предназначены доставляемые продукты в соответствии с распорядком пищеблока заказчика. В случае поставки некомплектной продукции представитель заказчика обязан принять меры к обеспечению хранения этой продукции в условиях, предотвращающих ухудшение ее качества и смешение с другой однородной продукцией. При поставке продукции ненадлежащего качества, груз возвращается обратно поставщику в полном объеме. В случае не выполнения требований претензионного акта приемки продукции в указанный срок, заказчик возвращает взятую на ответственное хранение некомплектную продукцию поставщику с последующим наложением штрафа в размере, предусмотренном контрактом.

Если текст контракта не содержит явного указания размера штрафа, он устанавливается в размере 2% от стоимости каждой партии продукции. Факт поставки продукции, не соответствующей требованиям государственного контракта подтверждается актом о фактическом качестве и комплектности продукции полученной по государственному заказу, к которому прикладывается акт приемки продукции. Составление акта о фактическом качестве и комплектности продукции полученной по государственному заказу акт должен содержать следующие обязательные реквизиты: наименование пищеблока организации-заказчика, дату поставки, дату питания, дату заказа, заказанную номенклатуру и количество, должность и фамилию подписывающего Акт представителя заказчика (товаровед, директор предприятия, технолог), суть претензии (например: плохое качество, нарушение упаковки, нарушение условий транспортировки, недостаток количества, незаказанная фасовка и номенклатура, замена номенклатуры, отсутствие документов или другие формулировки).

В акт могут быть включены (приложены к нему) любые другие сведения, которые стороны сочтут необходимыми. При указании претензии рекомендуется приводить ссылку на пункты контракта, санитарных правил, стандартов или других нормативных документов, которые были нарушены. Рекомендуется включать в акт предупреждение об ответственности за подписание акта, содержащего данные, не соответствующие действительности (в бланке или надписью). Контракт может содержать ответственность представителя заказчика за необоснованную претензию и срыв поставки питания. Срок уплаты штрафа устанавливается контрактом. Если контрактом не установлен конкретный срок уплаты, он устанавливается в течение 5 рабочих дней со дня подписания акта, но не позднее срока истечения контракта. Скрытыми недостатками признаются такие недостатки, которые не могли быть обнаружены при обычной для данного вида продукции проверке и выявлены лишь в процессе обработки, использования и хранения продукции.

При обнаружении скрытых недостатков заказчик производит отбор образцов (проб) и направляет их на исследование в лабораторию для проведения исследований, по результатам которых получает протоколы испытаний. Перечень аккредитованных лабораторий, а также требование по независимости этих лабораторий могут быть включены в контракт, либо быть утверждены двусторонним соглашением заказчика и поставщика до процедуры исследования и заявления претензии. Если контракт либо соглашение сторон не определяют требования к лаборатории, заказчик вправе выбрать лабораторию по своему усмотрению. В случае подтверждения недоброкачественности продукции все расходы на проведение исследования, получение протоколов испытаний, транспортные и другие связанные с исследованием документированные расходы несет поставщик. Акт о скрытых недостатках продукции с требованием заменить некачественную продукцию должен быть составлен в течение 1 рабочего дня при обнаружении недостатков. Если поставщик не согласен заменить продукцию, она должна быть представлена для лабораторного исследования в 3-дневный или более краткий срок во избежание порчи или изменения качеств товара. Если для участия в составлении акта вызывается представитель поставщика, то к установленному сроку добавляется время, необходимое для его приезда, но не более 3 дней. При подтверждении лабораторными исследованиями недоброкачественности продукции, она возвращается поставщику, так же направляется акт о фактическом качестве и комплектности продукции полученной по государственному заказу с приложением протоколов испытания продукции с последующим наложением штрафа в размере 10% от стоимости каждой партии продукции.

**IV. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМ ФОРМИРОВАНИЕ У ОБУЧАЮЩИХСЯ, ВОСПИТАННИКОВ МОТИВАЦИИ К ЗДОРОВОМУ ПИТАНИЮ**

**4.1. Требования к организации работы по формированию культуры здорового питания в образовательной организации**

Работа по формированию культуры здорового питания в образовательной организации должна носить системный характер, обеспечивающий преемственность и непрерывность данного процесса на различных ступенях, уровнях образования, выстраивается на основе взаимодействия с органами власти, научными учреждениями, учреждениями здравоохранения, дополнительного образования, другими заинтересованными организациями.

Образовательная организация формирует нормативную базу работы по развитию культуры здорового питания, включающую: локальные акты образовательной организации, обеспечивающие реализацию данной направления деятельности; соответствующие разделы (информационные блоки, мероприятия) в основной образовательной программе, плане воспитательной работы образовательной организации, программе формирования культуры здорового и безопасного образа жизни, разрабатываемой в общеобразовательных организациях в ходе введения новых федеральных государственных образовательных стандартов, учебных планах по предметам, дисциплинам, публичном докладе об итогах деятельности образовательной организации и др.

Образовательная организация обеспечивает методическое сопровождение, контроль, анализ результатов работы по формированию культуры здорового питания обучающихся, воспитанников. Особое внимание при проведении данной работы уделяется системе помощи обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, просветительской работе с родителями (законными представителями) обучающихся.

Работа по формированию культуры здорового питания в образовательной организации должна проводиться с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, регионального и этнокультурного компонента, а также принятой за основу в концепции модернизации российского образования системы ключевых компетенций школьников (прежде всего, ценностно-смысловых, общекультурных, учебно-познавательных, социально-трудовых компетенций, а также компетенции личностного саморазвития).

В Федеральном государственном образовательном стандарте начального общего образования (Приказ Минобрнауки РФ от 6 октября 2009 года № 373) п. 19.7. указывает на необходимость разработки образовательной организацией программы формирования культуры здорового и безопасного образа жизни. При этом необходимо разграничивать:

- требования к результатам работы по формированию культуры здорового питания в образовательной организации;

- требования к структуре образовательных и воспитательных программ по формированию культуры здорового питания в образовательной организации;

- требования к условиям реализации указанных программ (материально-техническим, кадровым и другим).

Требования к результатам работы по формированию культуры здорового питания в образовательной организации:

1) личностные – формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, на использование здорового питания, формирование знания негативных факторов риска здоровью;

2) метапредметные – овладение базовыми предметными и межпредметными понятиями;

3) предметные – осознание целостности окружающего мира, освоение норм здоровьесберегающего поведения, основ культуры питания, приобретение и совершенствование навыков самообслуживания.

С учетом специфики работы по формированию культуры здорового питания в образовательной организации предметом итоговой оценки должно быть достижение метапредметных и предметных результатов. Достижение обучающимся личностных результатов итоговой оценке не подлежит.

**4.2 Требования к программам учебных предметов, курсов, дисциплин, программам дополнительного образования по формированию культуры здорового питания**

Содержание программ учебных предметов, курсов, дисциплин, входящих в вариативную часть учебного плана образовательной организации, отдельных разделов, модулей программ учебных предметов инвариантной части учебного плана образовательной организации, программ дополнительного образования по формированию культуры здорового питания должно включать информацию о:

- принципах здорового питания, структурном составе пищи: белках, жирах, углеводах, микроэлементах, др.; свойствах и влиянии на здоровье человека продуктов питания и их компонентов;

- способах приготовления пищи с учетом сохранения полезных свойств продуктов питания; необходимости соблюдения санитарных и гигиенических требований, связанных с приемом и приготовлением пищи; эстетических подходах и требованиях этикета в сфере питания;

- рекомендуемом врачами режиме питания; негативных факторах, рисках для здоровья (сниженная двигательная активность, переедание, недоедание, употребление высокожировых рафинированных продуктов, газированных напитков, инфекционные заболевания);

- ценности здорового образа жизни, в том числе правильного питания; национальных традициях и социокультурных аспектах здорового питания.

Требования к результатам освоения программ формирования культуры здорового питания включают:

- личное убеждение в необходимости соблюдения принципов правильного питания и здорового образа жизни;

- развитые умения использовать полученные знания на практике; владение основами самоконтроля, оценки условий, принятия решений и осуществления осознанного выбора пищевого поведения.

Нормативный срок освоения образовательных программ составляет не более 20 часов на этапе каждого года обучения с 1 по 9 классы, с учетом принципа преемственности образовательных программ дошкольного, начального общего, основного общего и последующих уровней образования.

Образовательной организацией разрабатывается отдельная воспитательная программа (либо направление в рамках общей воспитательной программы), направленная на формирование культуры здорового питания обучающихся, предусматривающая мероприятия по работе с родителями по указанному направлению. Программа должна отвечать требованиям разнообразия организационных форм и применяемых технологий, методов и приемов обучения и воспитания, с опорой на практикоорентированное обучение.

Требования к структуре образовательных и воспитательных программ по формированию культуры здорового питания в образовательной организации включают следующее.

Образовательная программа по формированию культуры здорового питания содержит обязательную (80%) и вариативную (20%) части и включает в себя следующие разделы:

- пояснительную записку с указанием цели программы;

- планируемые результаты освоения программы, учебный план, формы организации образовательного процесса;

- систему оценки достижения основных результатов освоения программы;

- межпредметные связи (предметные области: физическая культура, технология, ОБЖ, химия и другие);

- перечень необходимой для реализации программы учебно-методической, учебной и популярной литературы и наглядных пособий, в том числе на электронных носителях.

Вариативная часть позволяет учитывать возрастные и индивидуальные особенности обучающихся, региональный и этнокультурный компоненты. С учетом специфики программ необходимо предусмотреть практикоорентированное обучение, включающее знания о питании (сведения о правильном питании, о безопасном приготовлении и хранении пищи, о принципах управления весом для здоровья и т.д.) и умения, связанные с питанием (планирование питания, оценка рекламы и ярлыков пищевых продуктов и т.д.) и с оценкой и корретировкой личных привычек в питании.

Воспитательная программа по формированию культуры здорового питания строится с применением максимально широкого набора форм работы: экскурсии, конференции, олимпиады, круглые столы, уроки здоровья, Дни национальной кухни, Дни качества школьной столовой и т.д., а также с учетом возможностей организации каникулярного времени детей (профильные смены, летние школы и т.д.). При составлении воспитательных программ указанной направленности необходимо учитывать мнение родительской общественности и привлекать специалистов в области медицины, кулинарии, санитарно-эпидемиологического благополучия населения и др., развивать систему общественной оценки качества питания в образовательной организации.

**4.3. Требования к профессиональной подготовке и профессиональному поведению педагогов, преподавателей, работающих в сфере формирования культуры здорового питания**

Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен

**знать:**

- основы современной государственной политики в сфере питания;

- федеральные законы и подзаконные акты, региональные нормативные правовые акты, СанПиНы, иные документы, регулирующие деятельность в сфере питания;

- основы педагогики, психологии, социологии, возрастной физиологии, гигиены, этики;

**владеть:**

- умением разрабатывать образовательные программы, отдельные образовательные модули, элективные курсы по тематике формирования культуры питания у обучающихся, воспитанников, обеспечивая их интеграцию в образовательный процесс;

- современными средствами, формами и методами пропаганды здорового образа жизни, в том числе культуры здорового питания;

- здоровьесберегающими образовательными технологиями;

- информацией о принципах рационального питания, свойствах компонентов пищи, аспектах их влияния на здоровье человека;

- способами профилактики возникновения рисков для здоровья, связанных с неправильным питанием;

**обладать навыками:**

- организации массовых мероприятий, направленных на формирование культуры здорового питания;

- индивидуального консультирования обучающихся;

- проведения социологических исследований по данной тематике;

- организации наглядной агитации;

- организации взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся, воспитанников образовательных организаций по вопросам формирования культуры здорового питания и здорового образа жизни;

- анализа результатов, полученных в ходе проведения данной работы.

Профессиональное поведение педагогов осуществляется в соответствии с принципами:

- приоритета действенной заботы о здоровье обучающихся и педагогов (осуществление и оценка любой деятельности в образовательной организации с позиции влияния на здоровье);

- соответствия содержания и организации обучения и воспитания возрастным и индивидуальным особенностям обучающихся; наглядности, научности, систематичности и последовательности;

- практикоориентированной направленности обучения (заключается в использовании активных форм и методов педагогической деятельности, воздействия собственным примером поведения);

- формирования позитивного имиджа здорового образа жизни и правильного питания;

- корректности, адекватности, гармоничного сочетания обучающих, воспитывающих и развивающих педагогических воздействий.

**4.4.Требования к информационному обеспечению работы по формированию культуры здорового питания в образовательной организации**

Информационное обеспечение работы по формированию культуры здорового питания в образовательной организации реализуется через:

1) оформление наглядной агитации – информационных стендов, уголков;

2) размещение материалов на Web-сайте образовательной организации создание образовательных ресурсов, в том числе медиаресурсов.

Информационные уголки и стенды оформляются по различным направлениям формирования культуры здорового питания. Наиболее удобное место для размещения уголков и стендов для обучающихся – торцовые и боковые стены, простенки коридоров, ведущих к столовой, а также стены обеденного зала, для родителей – стены главного холла образовательной организации, для педагогических работников – учительская.

Материалы следует располагать в определенной последовательности и красочно оформлять их, выполняя в едином подборе сочетаний, размеров, шрифтов.

Специальные разделы на школьном сайте должны освещать все основные направления работы образовательной организации по формированию культуры здорового питания, содержать актуальную информацию, адресованную всем участникам образовательного процесса: педагогам, обучающимся и их родителям, а также всем заинтересованным лицам.

Необходимо размещение на Web-сайте образовательной организации ссылок на другие интрент-ресурсы, содержащие информацию по вопросам здорового питания.

«Методические копилки» для учителей и классных руководителей аккумулируют наработанные педагогами материалы по данной проблематике: разработки классных часов, конспекты лекций, сценарии мероприятий, информация для проведения индивидуального консультирования обучающихся.

Медиатеки и специальные подборки литературы в библиотеке включают справочную, энциклопедическую, художественную литературу и периодические издания по вопросам здорового питания.

Ресурсы должны быть систематизированы.

Необходимо формировать каталоги имеющихся диафильмов, диапозитивов, изопродукции, аудио- и видеозаписей, компьютерных программ.

Образовательная организация обеспечивает своевременную подготовку и сбор, корректное использование, регулярное обновление, хранение, тиражирование, распространение вышеперечисленных информационных ресурсов.

**V. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРИМЕНЕНИЯ СТАНДАРТА В ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ**

**5.1. Требования к организации и содержанию контроля за реализацией Стандарта**

Государственный контроль за выполнением Стандарта осуществляется:

1) в части выполнения требований к составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации, а также требований к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для образовательных организаций – органами исполнительной власти, уполномоченными на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора;

2) в части выполнения требований к экономическим условиям организации питания в образовательных организациях – органами исполнительной власти, уполномоченными на осуществление контроля за финансово-экономической деятельностью;

3) в части выполнения требований к требований к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся, воспитанников мотивации к здоровому питанию – органами исполнительной власти, уполномоченными на осуществление государственного контроля (надзора) в сфере образования.

Контроль работы подразделений организаций общественного питания относится к компетенции образовательной организации, на территории которой они осуществляют свою деятельность.

Общественный контроль за выполнением Стандарта в образовательных организациях осуществляется органами самоуправления.

**5.2. Требования к охвату питанием**

В образовательной организации должны быть созданы условия для организации питания 100% нуждающихся в нем обучающихся, отвечающие требованиям настоящего Стандарта.

**VI. НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ**

1. Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 года № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года»;

2. Указ Президента Российской Федерации от 21 января 2020 года № 20 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»;

3. Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

4. Федеральный закон от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

5. Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

6. Федеральный закон от 21 декабря 1996 года № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;

7. Федеральный закон от 21 декабря 1996 года № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;

8. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 года № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

9. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 882;

10. Технический регламент о безопасности молока и молочной продукции, принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 года № 67;

11. Приказ Роспотребнадзора от 27 февраля 2007 года № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»;

12. Письмо Роспотребнадзора от 16 мая 2007 года № 0100/4962-07-32 «О действующих нормативных и методических документах по гигиене питания»;

13. СанПиН 2.3.4.050-96. 2.3.4. Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности (технологические процессы, сырье) производство и реализация рыбной продукции. Санитарные правила и нормы (утв. постановлением Госкомсанэпиднадзора Российской Федерации от 11 марта 1996 года № 6);

14. СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 июня 2001 года, введены в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 года №36);

15. СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 года);

16. СанПиН 2.4.1201-03. 2.4. Гигиена детей и подростков. гигиенические требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 марта 2003 года, введены 20 июня 2003 года);

17. СанПиН 2.4.4.1204-03. 2.4.4. Гигиена детей и подростков. Оздоровительные учреждения санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 16 марта 2003 года, введены 1 июня 2003 года);

18. СанПиН 2.3.2.1293-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 апреля 2003 года, введены в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 апреля 2009 г. № 59);

19. СанПиН 2.3.2.1940-05.2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 января 2005 года №3);

20. СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45);

21. СанПиН 2.4.4.2599-10. Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 апреля 2010 года № 25);

22. СанПиН 2.4.1.2660-10. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 июля 2010 года № 91);

23. СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 года №189);

24. СанПиН 2.4.2.2842-11. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 марта 2011 года № 22);

25. ГН 2.3.3.972-00 2.3.3. Гигиена питания. тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды продукции, контактирующие с пищевыми продуктами. Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Гигиенические нормативы (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 29 апреля 2000 года);

26. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (в ред. решений Комиссии Таможенного союза от 17 августа 2010 года № 341, от 18 ноября 2010 года № 456, от 2 марта 2011 года №571, от 7 апреля 2011 года №622, утвержденные решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299);

27. СП 2.3.6.1066-01. 2.3.5. Предприятия торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 сентября 2001 года, введены 1 января 2002 года);

28. Методическое письмо Роспотребнадзора РФ от 12 апреля 2010 года «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию и содержанию медицинских пунктов (кабинетов) в детских образовательных учреждениях»;

29. Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах. Методические рекомендации (утв. Роспотребнадзором 24 августа 2007 года №0100/8606-07-34);

30. Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 24 августа 2007 года №0100/8605-07-34);

31. Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет. Методические рекомендации (утв. Роспотребнадзором 24 августа 2007 года №0100/860407-34);

32. МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18 декабря 2008 года);

33. МУК 2.3.2.721-98. 2.3.2. Пищевые продукты и пищевые добавки определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище. Методические указания (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 15 октября 1998 года).