



**МИНИСТЕРСТВО  
ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И  
ИННОВАЦИОННОЙ ПОЛИТИКИ  
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ  
(Минобрнауки Новосибирской области)  
УПРАВЛЕНИЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПОЛИТИКИ**

Красный проспект, д.18, г. Новосибирск, 630011

Тел.: (383)223-18-48, факс: (383)223-63-82

E-mail: [info@edu.nso.ru](mailto:info@edu.nso.ru)

[www.minobr.nso.ru](http://www.minobr.nso.ru)

На № 01.04.2014 № 1601-03/25  
от \_\_\_\_\_

Руководителям органов  
управления образованием  
муниципальных районов и  
городских округов  
Новосибирской области,  
Главное управление  
образования мэрии  
г. Новосибирска

О направлении рекомендаций

Уважаемые руководители!

Направляем для руководства и использования в работе рекомендации по улучшению организации питания обучающихся образовательных организаций Новосибирской области, подготовленные управлением социального питания Новосибирской области.

Прошу довести данные рекомендации до сведения руководителей всех образовательных организаций, расположенных на территории Вашего муниципального образования.

Приложение: на 5 листах

Начальник управления

В.Н. Щукин

Рекомендации  
по улучшению организации питания обучающихся и воспитанников  
образовательных учреждений Новосибирской области

1. В целях обеспечения обучающихся и воспитанников образовательных учреждений Новосибирской области качественным, полноценным и безопасным питанием руководителям образовательных учреждений, комбинатов питания, школьно-базовых столовых, сторонних организаций и индивидуальных предпринимателей, обеспечивающих организацию питания по договору, разработать и исполнить систему мер, направленных на надлежащее оказание услуги питания и недопущение нарушений требований санитарного законодательства, иных нормативных правовых актов Российской Федерации при организации питания в образовательных учреждениях Новосибирской области.

2. В соответствии с законом РФ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ провести эпидемиологические (профилактические) мероприятия, направленные на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний.

3. Провести работу по полному укомплектованию вакантных мест объекта питания образовательного учреждения квалифицированными кадрами в соответствии со штатным расписанием.

4. Обеспечить своевременное прохождение персоналом профилактических медицинских осмотров, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. В образовательном учреждении обеспечить на постоянной основе контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены.

5. Принять меры к повышению санитарной и технологической грамотности персонала объекта питания и ответственных за организацию питания лиц в образовательном учреждении.

6. Обеспечить надлежащий контроль качества и безопасности процессов производства на всех этапах изготовления продукции от поступления сырья до реализации готовой продукции, предусмотренный требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и Национальным стандартом РФ «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. ГОСТ Р 50763-2007».

7. В соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 и ГОСТ Р 50763-2007 в каждом образовательном учреждении разработать программу производственного контроля с включением лабораторных и инструментальных исследований

продукции и других объектов производственного контроля в аккредитованных испытательных лабораториях.

8. Руководителям образовательных учреждений взять под личный контроль работу бракеражных комиссий. Не реже одного раза в месяц бракеражной комиссии предоставлять отчет о работе с предложениями по улучшению качества питания руководителю образовательного учреждения. Бракераж проводить на основании «Положения о контроле качества готовой продукции (бракераже пищи) в столовых общеобразовательных учреждений» (разработано для образовательных учреждений г. Новосибирска, 2005 год) с учетом требований Национального стандарта РФ «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. ГОСТ Р 53104-2008».

9. Обеспечить в образовательном учреждении деятельность медицинского работника в ежедневном режиме, наделив функциональными обязанностями по контролю за организацией питания обучающихся в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 и приложением 2 приказа от 30.06.92 Минздрава РФ № 186, Минобразования РФ № 272 «О совершенствовании системы медицинского обеспечения детей в образовательных учреждениях».

10. Провести оценку объемно-планировочного и конструктивного решения помещений пищеблоков на предмет соответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям, исключающим встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции и определить возможность работы пищеблока образовательного учреждения с использованием сырья, сырьевых полуфабрикатов, только полуфабрикатов, буфет – раздаточная.

Технологические операции по обработке сырья, соблюдаемый при этом санитарный режим должны обеспечивать изготовление безопасной и качественной продукции общественного питания.

11. Строго выполнять санитарно-эпидемиологические требования к состоянию и содержанию помещений, режиму мытья и хранения столовой и кухонной посуды.

12. Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.

13. Создать условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены, в т.ч.:

· обеспечить наличие в производственных цехах раковин для мытья рук (мыть руки в производственных ваннах не допускается);

· обеспечить персонал специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее 3-х комплектов на одного работника; обработку (стирку) спецодежды осуществлять в объекте питания только при наличии отдельных помещений; при отсутствии помещений заключить договор со специализированной организацией (прачечной).

· создать условия для раздельного хранения санитарной одежды и личных вещей и обуви персонала.

14. Исключить привлечение к организации питания, в т.ч. приемке продукции, раздаче блюд, сервировке столов, уборке грязной посуды,



работников общеобразовательных учреждений, не имеющих отношения к данной сфере.

15. Исключить прием недоброкачественного продовольственного сырья и пищевых продуктов, в т.ч. при отсутствии необходимых документов и маркировочных ярлыков. Учесть, что каждая партия поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов должна сопровождаться товарно-сопроводительными документами, удостоверяющими их происхождение, качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков, условий хранения продукции и иметь маркировку в соответствии с требованиями Технических регламентов Таможенного союза, Национальным стандартом «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. ГОСТ Р 51074-2003», действующими Техническими регламентами Таможенного союза и национальными стандартами РФ на продукцию конкретных групп.

16. Обеспечить раздельное хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов промышленного изготовления, упакованных в потребительскую тару и готовой продукции. Строго соблюдать условия хранения и товарное соседство, обратив особое внимание на соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов.

17. Категорически исключить использование в питании детей и подростков запрещенного сырья, продуктов и блюд, перечень указан в приложении 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

18. Продукцию общественного питания изготавливать партиями и в таком количестве, чтобы ее реализация осуществлялась в сроки, установленные СанПиН 2.4.5.2409-08:

- готовые супы, горячие блюда могут находиться на мармите или на горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления;

- холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализоваться в течение одного часа;

- готовые к употреблению блюда из сырых овощей должны храниться при температуре +4/-2 градуса не более 30 минут;

- салаты в незаправленном виде хранить не более 3-х часов, хранение заправленных салатов не допускается.

19. При реализации готовой продукции соблюдать температуру подачи блюд.

20. Обеспечить в достаточном количестве производственные цеха (зоны) средствами измерения, прошедшими государственную поверку в установленном порядке.

21. В соответствии с требованиями санитарных правил для различных категорий обучающихся и воспитанников, Методических рекомендаций по организации питания обучающихся, утвержденных 11.03.2012 Приказом Минздравсоцразвития России от N 213н, Минобрнауки России N 178, исполнителем услуги питания сформировать рационы питания и составить примерное меню на период 10,14 дней, согласовав его в территориальном управлении Роспотребнадзора по Новосибирской области, которое обеспечивает:

- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся и воспитанников образовательных учреждений;
- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания с целью удовлетворения потребностей обучающихся в основных пищевых веществах, витаминах, минеральных веществах, необходимых для нормального роста и развития детей и подростков;
- при разработке меню учесть потребности разных возрастных групп обучающихся 7-11 лет, 12-18 лет в основных пищевых веществах и энергии;
- обеспечить оптимальный режим питания, предусмотреть двухразовое (завтрак и обед) или трехразовое питание (при длительном пребывании организовать полдник).

Обеспечить последующее соблюдение разработанных рационов питания и меню.

22. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья ежедневно заполнять «Ведомость контроля за рационом питания».

23. При составлении примерного меню учитывать требования СанПиН 2.4.5.2409-08 в части распределения энергетической ценности (калорийности) и объема комплексов по отдельным приемам пищи, соблюдать принципы комплектации блюд для завтрака, обеда, полдника.

24. При составлении примерного меню разнообразить его по набору продуктов, способам их кулинарной обработки, вкусу блюд. Широко использовать сезонные блюда из овощей, ягод, фруктов; вместе с тем, учесть, что в период после 1 марта овощи урожая прошлого года использовать только после термической обработки. Исключить несовместимость продуктов; не допускать повторения одних и тех же блюд в один день и в течение 2-3 дней последующих; использовать падающие режимы тепловой обработки продуктов.

25. При оформлении меню учитывать требования, установленные «Правилами оказания услуг общественного питания», утвержденными постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036.

26. В общеобразовательном учреждении возможна организация дополнительного питания в соответствии с рекомендуемым ассортиментом пищевых продуктов для дополнительного питания обучающихся по приложению 9 СанПиН 2.4.5.2409-08.

27. При оформлении ценников на ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания учитывать требования, установленные "Правилами продажи отдельных видов товаров", утвержденными Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 N 55.

28. Продукцию общественного питания изготавливать по действующим Сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий или по технико-технологическим картам.

В соответствии с письмом Минэкономразвития и торговли РФ от 21.10.2004 №139-14/412 «О действующей нормативной, технологической документации в общественном питании» при изготовлении продукции руководствоваться «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для



предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» издательство «Хлебпродинформ» 7 часть, г. Москва 2004 год.

29. При определении норм отходов и потерь на стандартное сырье использовать «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» издательство «Хлебпродинформ» 1 часть г. Москва 1996 год. При поступлении на предприятие нестандартного сырья оформлять акты контрольных проработок.

30. При внедрении новых блюд, не предусмотренных в Сборнике, разрабатывать технико-технологические карты, при этом руководствоваться Национальным стандартом РФ «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. ГОСТ Р 53105-2008» и Национальным стандартом РФ «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. ГОСТ Р 53996-2010».

31. Повара на рабочих местах должны быть обеспечены технологическими картами. Технологические карты составляются на каждое изготавливаемое блюдо на основании Сборника рецептур или технико-технологических карт по форме согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и ГОСТ Р 53105-2008; имеют подписи заведующей столовой, калькулятора, технолога (при наличии).

32. Для определения продажных цен на блюда и изделия ввести в штат бухгалтера-калькулятора. Оформление калькуляционных карт осуществлять по форме № ОП-1, утвержденной Постановлением Госкомстата РФ от 25.12.1998 N 132 "Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету торговых операций».

33. При доставке продукции общественного питания комбинатами питания, школьно-базовыми столовыми в доготовочные и раздаточные предприятия срок хранения блюд и кулинарных изделий в горячем состоянии в термосах и гастрономических емкостях должен быть не более трех часов с учетом транспортирования, хранения и реализации (ГОСТ Р 50763-2007). Продукция изготавливается по технической документации, действующей для предприятий общественного питания, и доставляется в соответствии с разработанными технологическими инструкциями по доставке.

При реализации продукции в объекты питания, не являющимися филиалами комбинатов питания и школьно-базовых столовых, каждая партия продукции общественного питания должна сопровождаться удостоверением качества и безопасности.

34. Руководителям образовательных учреждений систематически анализировать состояние питания детей, принимать действенные меры, направленные на улучшение организации питания детей и недопущение нарушений законодательства, регулирующего правоотношения в сфере общественного питания.