

Приложение
к приказу министерства
образования Оренбургской области
от _____ № _____

Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению
горячим питанием обучающихся государственных и
муниципальных общеобразовательных организаций
Оренбургской области

г. Оренбург

2022 год

СТРУКТУРА

Введение	5
Раздел 1 Состояние организации питания обучающихся в регионе	
1.1 Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания	7
1.2 Горячее школьное питание в регионе.....	11
1.3 Модели предоставления питания.....	13
1.4 Формы организации питания	15
Раздел 2 Обеспечение сбалансированности, безопасности и качества питания обучающихся образовательных организаций региона	
2.1 Потребность в основных пищевых веществах, ассортимент продуктов, рационы питания обучающихся.....	18
2.2 Основное (организованное) сбалансированное типовое меню, лечебно-диетическое меню, меню свободного выбора	
2.2.1 Основное (организованное) сбалансированное типовое меню.....	25
2.2.2 Лечебно-диетические меню.....	26
2.2.3 Меню свободного выбора.....	28
2.3 Материально-техническое обеспечение безопасного и качественного питания.....	29
Раздел 3 Модернизация материально-технической базы пищеблоков	
3.1 Сводные данные по материально-техническому оснащению пищеблоков образовательных организаций.....	30
3.2 Прогноз замены оборудования в пищеблоках общеобразовательных организаций.....	32
3.3 Типы и виды государственно-частного партнерства.....	34
Раздел 4. Управление организацией питания в регионе	
4.1 Нормативные акты для осуществления питания обучающихся в школе.....	35
4.2 Повышение квалификации персонала пищеблоков школьных столовых.....	38
4.3 Формирование кадрового резерва поваров пищеблоков школ	40

4.4. Мониторинг муниципальных образований региона по показателям эффективности организации питания.....41

4.5 Структура органов общественного и родительского контроля в Оренбургской области за питанием школьников.....43

Раздел 5. Финансовое обеспечение питания обучающихся общеобразовательных организаций

5.1 Нормативное правовое регулирование финансового обеспечения питания обучающихся.....45

5.2 Методика расчета стоимости питания обучающихся общеобразовательных организаций.....45

5.3 Требования к процедурам определения поставщика продуктов питания или исполнителя услуг по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.....46

Раздел 6. Обеспечение мероприятий по формированию культуры здорового питания обучающихся.....47

Приложения

Приложение 1 – Региональное типовое основное (организованное) меню для детей в возрасте 7-11 лет

Приложение 2 – Меню лечебного-диетического питания

Приложение 3 – Структура Программы Производственного контроля на основе принципов ХАССП

Приложение 4 - Методические рекомендации по приемке продуктов питания

Приложение 5 – Структура технологического паспорта пищеблока

Приложение 6 – Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания

Приложение 7 – Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях

Приложение 8 – Методические рекомендации по созданию условий для участия родителей в контроле за питанием обучающихся

Приложение 9 – Порядок внесения информации о результатах родительского контроля в ПС «Мониторинг питания и здоровья»

Введение

Актуальность обеспечения качества школьного питания обусловлена принятием Федерального закона от 1 марта 2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», в котором предусмотрено бесплатное горячее питание всех обучающихся начальной школы. Возрастает ответственность образовательных учреждений за организацию предоставления качественного питания, удовлетворяющего физиологические потребности детей в период пребывания в организованных коллективах.

Организация качественного, полноценного и безопасного питания обучающихся находится в числе приоритетов региональной образовательной политики.

Региональный стандарт создает в Оренбургской области единообразие в структуре нормативно-правового обеспечения, требований по созданию технико-технологических условий с учетом экономических факторов обеспечения безопасности и качества питания и его документационного сопровождения.

На региональном уровне Стандарт создает единую методическую основу для обеспечения качества и безопасности питания обучающихся образовательных организаций Оренбургской области на основе соблюдения требований законодательных и нормативных документов, действующих санитарно-гигиенических норм и правил.

Стандарт регулирует на уровне субъекта РФ, муниципалитета и образовательной организации вопросы, связанные с созданием необходимых условий по организации обеспечения сбалансированного, безопасного, качественного и здорового питания обучающихся образовательных организаций. Положения стандарта применяются региональными органами управления, муниципальными органами управления, операторами питания, общеобразовательными организациями в целях координации, взаимодействия и гарантии организаций выполнять обязательные функции в соответствии с действующим законодательством.

Региональный стандарт по организации горячего питания обучающихся государственных муниципальных общеобразовательных организаций разработан на основе комплексного анализа сложившейся системы школьного питания и прежде всего сайтов 863 школ по состоянию на 1 ноября 2022 года, результатах работы школ в федеральной цифровой платформе школьного питания Министерства просвещения Российской Федерации. Проведена паспортизация пищеблоков школьных столовых, выявлена потребность в замене оборудования в связи с его износом. Составлен соответствующий прогноз.

Помимо этого, были проанализированы материалы ежедневного мониторинга школьного питания Оренбургской области с 1 сентября по 31 октября 2022 года из федеральной цифровой платформы школьного питания Министерства просвещения

Российской Федерации.

Цель регионального стандарта

обеспечить бесплатным гарантированным безопасным качественным горячим питанием 100 % обучающихся, получающих начальное общее образование, увеличить охват горячим питанием обучающихся, получающих основное, среднее общее образование, в соответствии с их потребностями и с учетом норм потребления основных пищевых веществ и пищевых продуктов.

Задачи являются:

- создание условий для эффективного выполнения федерального законодательства и поручений Президента по обеспечению здоровым горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование, Оренбургской области;

- укрепление здоровья детей и подростков региона на основе сбалансированного качественного питания обучающихся, выполнения принципов здорового питания, норм потребления и сбалансированности рационов;

- развитие материально-технической базы пищеблоков образовательных организаций региона, в том числе, путем привлечения внебюджетных средств;

- постоянный мониторинг качества питания и анализ эффективности использования бюджетных средств, направляемых на питание обучающихся Оренбургской области, повышение уровня охвата горячим питанием среди обучающихся 12 лет и старше;

- обеспечение доступности информации об организации питания в школах, развитие общественного контроля качества питания с участием родителей.

Выполнение указанных задач будет обеспечиваться на основе следующих

принципов:

- **обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей**

и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;

- **соответствие энергетической ценности** ежедневного рациона энергозатратам;

- **соответствие химического состава** ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах и микронутриентах;

- **наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов** с низким содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- **обеспечение максимально разнообразного здорового питания** и оптимального его режима;

- **применение технологической обработки** кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

- **обеспечение соблюдения санитарно-**

эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;

- **исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов**, материалов и изделий.

Данные принципы указаны в Федеральном законе от 1 марта 2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьи 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (Статья 2.1.).

В Оренбургской области 100 % обучающихся, получающих начальное общее образование, обеспечены бесплатным горячим питанием за счет бюджетных источников финансирования, а также во всех общеобразовательных

организациях созданы условия для обеспечения горячим питанием обучающихся 5-11 классов во время обучения.

В образовательных организациях реализация основного (организованного) меню осуществляется с учетом различных пищевых предпочтений школьников.

Выводы о пищевых предпочтениях обучающихся формируются на основе данных проводимого социологического опроса школьников и их родителей.

В стандарте представлено специально разработанное для школьников Оренбургской области основное (организованное) меню с учетом сезонности для детей 7-11 лет, сбалансированное по основным пищевым веществам, энергетической ценности, наличию макро- и микронутриентов.

Контроль за выполнением Регионального стандарта в общеобразовательных организациях осуществляется министерством образования Оренбургской области.

Ожидаемым результатом использования Регионального стандарта должны стать разработанные и внедренные модели организации качественного и доступного горячего питания обучающихся, сформированные на основе принципов, учитывающих специфику региональных особенностей, позволяющие создать условия для стопроцентного охвата обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Оренбургской области здоровым горячим питанием.

Раздел 1 Состояние организации питания обучающихся в регионе.

1.1 Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания

Правовая база является важным элементом в системе организации питания обучающихся и деятельности операторов питания.

Перечень необходимых нормативных правовых документов по организации школьного питания, в том числе принятых в Оренбургской области, приведен в таблицах 1 и 2.

Таблица 1. Перечень федеральных нормативных правовых документов по организации питания обучающихся

Вид документа	Наименование документа
Федеральный закон от 2 января 2000 года № 29-ФЗ	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»
Федеральный закон от 1 марта 2020 года № 47-ФЗ	«О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»
Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ	«Об образовании в Российской Федерации»
Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
Федеральный закон от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ	«О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»

Федеральный закон от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ	«О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц»
Технический регламент ТС (ТРТС 021/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 года № 880)	«О безопасности пищевой продукции»
Технический регламент ТС (ТРТС 022/2011) (утв. Решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 года № 881)	«Пищевая продукция в части ее маркировки»
Технический регламент ТС (ТРТС 005/2011) (утв. Решением Комиссии союза Таможенного от 16 августа 2011 года № 769)	«О безопасности упаковки»
Постановление Правительства Российской Федерации от 22 ноября 2000 года № 883	«Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения»
Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000 года № 987	«О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
Постановление Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2021 года № 2571	«О дополнительных требованиях к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, а также об информации и документах, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям, и признании утратившим силу некоторых актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации»
Решение Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299	«О применении санитарных мер в таможенном союзе»

Таблица 2. Перечень нормативных правовых документов по организации питания обучающихся образовательных организаций Оренбургской области

Вид документа	Наименование документа
Закон Оренбургской области от 06.09.2013 № 1698/506-V-ОЗ	«Об образовании в Оренбургской области»
Закон Оренбургской области от 07.12.2020 № 2522/711-VI-ОЗ	«О наделении органов местного самоуправления Оренбургской области отдельными государственными полномочиями по финансовому обеспечению бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных организациях, в том числе осваивающих программы начального общего, основного

	общего и среднего общего образования на дому»
Закон Оренбургской области от 16.12.2021 № 154/56-VII-ОЗ	«Об областном бюджете на 2022 год и на плановый период 2023 и 2024 годов»
Постановление Правительства Оренбургской области от 13.07.2020 № 582-пп	«Об утверждении перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях Оренбургской области»
Постановление Правительства Оренбургской области от 29.12.2018 № 921-пп	«Об утверждении государственной программы Оренбургской области «Развитие системы образования Оренбургской области»
Постановление Правительства Оренбургской области от 14.09.2020 № 780-пп	«Об утверждении распределения субсидии бюджетам муниципальных образований на дополнительное финансовое обеспечение мероприятий по организации питания обучающихся 5-11 классов в общеобразовательных организациях Оренбургской области»
Постановление Правительства Оренбургской области от 24.12.2020 № 1221-пп	«Об утверждении порядка предоставления субвенции бюджетам городских округов и муниципальных районов на финансовое обеспечение бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных организациях, в том числе осваивающих программы начального общего, основного общего и среднего общего образования на дому»
Постановление Правительства Оренбургской области от 29.12.2021 № 1339-пп	«Об утверждении Порядка выплаты ежемесячной денежной компенсации двухразового питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, зачисленных в государственные общеобразовательные организации Оренбургской области и осваивающих основные общеобразовательные программы на дому»
Постановление Правительства Оренбургской области от 29.12.2020 № 1298-пп	«Об установлении размера средней стоимости двухразового питания в день на одного обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях, в том числе осваивающих программы начального общего, основного общего и среднего общего образования на дому»
приказ министерства образования Оренбургской области от 19.02.2021 № 01-21/241	«Об утверждении Методических рекомендаций по организации предоставления бесплатного двухразового питания лицам с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся в муниципальных общеобразовательных

	организациях Оренбургской области» (с методическими рекомендациями по организации предоставления бесплатного двухразового питания лицам с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся в муниципальных общеобразовательных организациях Оренбургской области и по выплате ежемесячной денежной компенсации двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающим программы начального общего, основного общего и среднего общего образования на дому)»
приказ министерства образования Оренбургской области от 30.12.2021 № 01-21/2053	«Об утверждении формы заявления о выплате денежной компенсации двухразового питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, зачисленных в государственные общеобразовательные организации Оренбургской области и осваивающих основные общеобразовательные программы на дому»
приказ министерства образования Оренбургской области от 12.03.2020 № -1-21/502	«Об утверждении состава рабочей группы по вопросу обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования»
приказ министерства образования Оренбургской области от 01.04.2021 № 01-21/579	«Об утверждении плана мероприятий («дорожная карта») по созданию и модернизации инфраструктуры школьного питания в общеобразовательных организациях, подведомственных министерству»
приказ министерства образования Оренбургской области от 06.05.2022 № 01-21/624	«Об утверждении плана мероприятий по обеспечению стопроцентного охвата горячим здоровым питанием обучающихся, требующих индивидуального подхода в организации питания»

Стандарт разработан также с учетом требований межгосударственных и национальных стандартов, санитарных правил и норм:

- ГОСТ Р 51074-2003 «Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» от 29.12.2003 № 401-ст.;

- ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;

- ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;

- ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;

- ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;

- ГОСТ 32691-2014. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания;
- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179-20 «2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;
- МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)».

1.2 Горячее школьное питание в регионе

В соответствии с требованием ФЗ от 1 марта 2020 года № 47-ФЗ (статья 25.2 п.1) охват горячим питанием обучающихся начальных классов за счет бюджетных средств должен составлять 100 процентов.

Во исполнение действующего законодательства в Оренбургской области с 1 сентября 2020 года и по настоящий момент все обучающиеся начальных классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций обеспечены бесплатным горячим питанием.

В 100 % общеобразовательных организаций созданы условия для обеспечения питанием обучающихся 5–11 классов во время обучения.

В целях увеличения охвата горячим питанием и снижения стоимости питания обучающихся 5-11 классов в общеобразовательных организациях ежедневно на каждого учащегося 5-11 классов выделяется субсидия из областного бюджета в размере 8 рублей и из местных бюджетов от 3,45 до 11 рублей.

В целях поддержки членов семей военнослужащих, призванных на военную службу по мобилизации, в соответствии с Указом Губернатора Оренбургской области от 13 октября 2022 года № 522-ук «О дополнительных мерах поддержки членов семей военнослужащих, призванных на военную службу по мобилизации» предусмотрена ежемесячная денежная выплата на питание обучающихся 5-11 классов общеобразовательных организаций Оренбургской области.

В соответствии с частью 7 статьи 79 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»:

– 643 обучающихся с ограниченными возможностями здоровья областных государственных образовательных организаций, обеспечиваются бесплатным 5 - разовым питанием;

– 8279 обучающихся с ограниченными возможностями здоровья муниципальных общеобразовательных организаций получают бесплатное двухразовое питание;

– 1546 обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающие образовательные программы на дому, получают ежемесячную денежную компенсацию в размере 67,6 рублей в день.

В 10 муниципальных образованиях Оренбургской области нормативными правовыми актами органов местного самоуправления установлены меры поддержки по оплате школьного питания для 4273 школьников следующих льготных категорий, за счет средств местных бюджетов:

– 3097 детей из малоимущих семей;

– 1038 детей из многодетных семей;

– 24 ребенка, находящиеся на воспитании в приемных семьях;

– 114 детей – прочие: (лицам, награжденным муниципальной наградой – медалью «Материнство», предоставляется социальная гарантия в виде компенсационной выплаты на горячее питание детей, обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях, компенсация 50 % стоимости питания в интернатах при школах).

В таблице 3 представлены сравнительные данные охвата горячим питанием обучающихся разных возрастных групп — 1- 4 классы и 5-11 классы.

Таблица 3. Охват обучающихся горячим питанием (отчетные данные муниципальных органов, осуществляющих управление в сфере образования, по состоянию на 01.09.2022)

№ п/п	Наименование муниципалитета	Количество обучающихся, получающих горячие питание в регионе, в т.ч. во 2 смену, чел.	Охват горячим питанием 1-4 класс, в т.ч. во 2 смену, чел. /%		Охват горячим питанием 5-11 класс, в т.ч. во 2 смену, чел. %	
			чел-к	%	чел-к	%
1	г. Бугуруслан	6084	2716	100	3368	100
2	г. Бузулук	3585	2455	100	1130	100
3	Гайский г.о.	5501	2376	100	3125	93
4	г. Медногорск	2670	1224	100	1446	91
5	г. Новотроицк	10376	4537	100	5839	100
6	г. Оренбург	67433	34337	100	33096	84
7	г. Орск	26936	12174	100	14762	99
8	Сорочинский г.о.	5231	2218	100	3013	100
9	Абдулинский г.о.	3033	1273	100	1760	99
10	Адамовский район	2368	924	100	1444	100
11	Акбулакский район	2993	1228	100	1765	100
12	Александровский район	1453	538	100	915	100
13	Асекеевский район	1849	791	100	1058	100
14	Беляевский район	1596	634	100	962	100
15	Бугурусланский район	1637	696	100	941	100
16	Бузулукский район	3853	1709	100	2144	100
17	Грачевский район	1370	555	100	815	100
18	Домбаровский район	1656	668	100	988	100

19	Илекский район	2911	1248	100	1663	99
20	Кваркенский район	1659	696	100	963	99
21	Красногвардейский район	2357	942	100	1415	100
22	Кувандыкский г.о.	4484	1861	100	2623	100
23	Курманаевский район	1624	725	100	899	100
24	Матвеевский район	1134	473	100	661	99
25	Новоорский район	3566	1415	100	2151	98
26	Новосергиевский район	4008	1641	100	2367	100
27	Октябрьский район	2302	1000	100	1302	100
28	Оренбургский район	15677	7473	100	8204	100
29	Первомайский район	3162	1321	100	1841	100
30	Переволоцкий район	2709	1149	100	1560	100
31	Пономаревский район	1246	495	100	751	100
32	Сакмарский район	3302	1394	100	1908	100
33	Саракташский район	4696	1974	100	2722	100
34	Светлинский район	1171	489	100	682	100
35	Северный район	980	370	100	610	100
36	Соль-Илецкий г.о.	7017	2990	100	4027	100
37	Ташлинский район	2679	1169	100	1510	100
38	Тоцкий район	3351	1374	100	1977	100
39	Тюльганский район	1980	809	100	1171	99
40	Шарлыкский район	1727	749	100	978	100
41	Ясененский г.о.	2617	1118	100	1499	100
42	ЗАТО Комаровский г.о.	1118	563	100	555	100

Высокий процент охвата горячим питанием обучающихся Оренбургской области достигнут благодаря выполненным в полном объеме принятым обязательствам по обеспечению питанием льготных категорий школьников среди муниципальных образований Оренбургской области.

В то же время в 10 муниципальных образованиях региона уровень охвата горячим питанием обучающихся 5-11 классов менее 100 %. Самый низкий процент охвата горячим питанием обучающихся 5-11 классов в г. Оренбурге (84 %).

1.3 Модели предоставления питания

Для организации бесплатного горячего питания обучающихся должна быть создана техническая и инфраструктурная готовность школ, подтвержденная территориальным органом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями и другими требованиями, установленными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Во всех школах Оренбургской области создана инфраструктура, необходимая для организации бесплатного горячего питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, что подтверждено Управлением Роспотребнадзора по Оренбургской области.

При этом учащиеся (211 чел.) 4 школ, не имеющих собственные пищеблоки, питаются на базе иных организаций. Данная схема отвечает требованиям СанПиН, согласована с Роспотребнадзором, замечания отсутствуют.

Модель организации питания должна соответствовать технологическим процессам,

которые закладывались при проектировании и создании или модернизации пищеблока, а также процессам работы общеобразовательной организации (пропускная способность обеденных залов, время на организацию процесса питания, количество смен приема пищи, посадочных мест).

Исходя из типа пищеблока, в общеобразовательных организациях применяются следующие модели организации питания:

1. Столовая, работающая на сырье, набор помещений и оборудования которой предусматривают работу с полным технологическим циклом обработки сырья и производства продукции общественного питания (имеются отдельные производственные цеха). Столовая, работающая на сырье и полуфабрикатах, набор помещений и оборудования которой предусматривают обработку отдельных видов продовольственного сырья (например, рыбы неразделанной замороженной в блоках и т.д.), но для использования других видов (например, овощей) условия для обработки отсутствуют, и столовая должна работать с использованием полуфабрикатов.

2. Столовая доготовочная, работающая на полуфабрикатах, набор помещений и оборудования которой предусматривают работу с неполным технологическим циклом производства (отсутствуют условия для обработки всех видов продовольственного сырья), столовая должна работать с использованием только полуфабрикатов. В столовых доготовочных работа на сырье не осуществляется.

3. Буфет-раздаточная — предприятие, осуществляющее реализацию привозимой готовой кулинарной продукции; возможно приготовление на месте ограниченного ассортимента блюд несложного изготовления.

Таблица 4. Распределение муниципальных образовательных организаций по моделям предоставления питания

№ п/п	Наименование муниципалитетов	Модель предоставления питания		
		сырьевая	догоготовочная	буфет-раздаточная
1	г. Бугуруслан	0	6	1
2	г. Бузулук	0	10	3
3	Гайский г.о.	8	7	0
4	г. Медногорск	5	0	1
5	г. Новотроицк	17	0	0
6	г. Оренбург	15	48	22
7	г. Орск	10	30	1
8	Сорочинский г.о.	19	0	1
9	Абдулинский г.о.	14	0	0
10	Адамовский район	12	0	0
11	Акбулакский район	18	0	0
12	Александровский район	12	0	0
13	Асекеевский район	14	0	0
14	Беляевский район	19	0	0
15	Бугурусланский район	21	0	0
16	Бузулукский район	21	7	0

17	Грачевский район	10	0	0
18	Домбаровский район	12	0	0
19	Илекский район	14	0	0
20	Кваркенский район	21	0	0
21	Красногвардейский район	19	0	0
22	Кувандыкский г.о.	25	0	1
23	Курманаевский район	9	0	0
24	Матвеевский район	7	0	0
25	Новоорский район	14	0	0
26	Новосергиевский район	23	0	9
27	Октябрьский район	18	0	0
28	Оренбургский район	39	0	1
29	Первомайский район	0	18	1
30	Переволоцкий район	20	0	0
31	Пономаревский район	13	0	0
32	Сакмарский район	10	0	7
33	Саракташский район	36	0	0
34	Светлинский район	11	0	0
35	Северный район	5	0	0
36	Соль-Илецкий г.о.	22	7	0
37	Ташлинский район	32	0	0
38	Тоцкий район	12	0	0
39	Тюльганский район	19	0	0
40	Шарлыкский район	7	0	0
41	Ясненский г.о.	7	0	0
42	ЗАТО Комаровский г.о.	1	0	0
		611	133	48

Из данных таблицы 4 видно, что большая часть пищеблоков общеобразовательных организаций работают на сырье — 611, что составляет более 77 %. Столовые доготовочные составляют 17 % а на долю буфет-раздаточных приходится 6%.

Отмечается динамика в сторону уменьшения количества пищеблоков, работающих только на сырье 77 % (2021 год – 79 %, 2018 год – 84,6 %), и увеличения пищеблоков, работающих на полуфабрикатах 17 % (2021 – 14,5 %, 2018 – 11 %), буфет-раздаточных 6 % (2021 – 5 %, 2018 – 4,3 %).

1.4 Формы организации питания

Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно образовательной организацией с учетом мнения родителей (законных представителей) учащихся. Должны быть выработаны принципы и правила участия родителей (законных

представителей) в процессе выработки решения, которые общеобразовательной организации необходимо закрепить соответствующим нормативным правовым актом.

При организации питания учащихся общеобразовательной организации самостоятельно, ее деятельность должна соответствовать всем требованиям, предъявляемым к организации общественного питания, в том числе и требованиям системы ХАССП, а также ведение ветеринарных сопроводительных документов на продукцию в системе «Меркурий».

Распределение образовательных учреждений по формам организации питания обучающихся представлено в таблице 5.

Таблица 5. Распределение муниципальных образовательных учреждений по формам организации питания, ед. (по состоянию на 01.09.2022)

№ п/п	Наименование муниципалитета	Количество образовательных организаций, ед.	Аутсорсинг, ед.	Самостоятельная организация, ед.
1	г. Бугуруслан	7	7	0
2	г. Бузулук	13	13	0
3	Гайский г.о.	15	7	8
4	г. Медногорск	6	6	0
5	г. Новотроицк	17	13	4
6	г. Оренбург	85	84	1
7	г. Орск	41	40	1
8	Сорочинский г.о.	20	1	19
9	Абдулинский г.о.	14	0	14
10	Адамовский район	12	0	12
11	Акбулакский район	18	0	18
12	Александровский район	12	0	12
13	Асекеевский район	14	0	14
14	Беляевский район	19	0	19
15	Бугурусланский район	21	0	21
16	Бузулукский район	28	0	28
17	Грачевский район	13	3	10
18	Домбаровский район	12	0	12
19	Илекский район	14	0	14
20	Кваркенский район	21	0	21
21	Красногвардейский район	19	0	19
22	Кувандыкский г.о.	26	1	25
23	Курманаевский район	9	0	9
24	Матвеевский район	7	0	7
25	Новоорский район	14	7	7
26	Новосергиевский район	32	32	0
27	Октябрьский район	18	2	16
28	Оренбургский район	41	2	39
29	Первомайский район	19	19	0
30	Переволоцкий район	20	0	20
31	Пономаревский район	13	0	13
32	Сакмарский район	17	7	10
33	Саракташский район	36	3	33
34	Светлинский район	11	0	11

35	Северный район	5	0	5
36	Соль-Илецкий г.о.	29	7	22
37	Ташлинский район	32	0	32
38	Тоцкий район	12	0	12
39	Тюльганский район	19	0	19
40	Шарлыкский район	7	0	7
41	Ясненский г.о.	7	0	7
42	ЗАТО Комаровский г.о.	1	0	1
	Итого	796	254	542

Из таблицы 5 видно, что в подавляющей части общеобразовательных организаций пищеблока работают по формам самостоятельной организации питания — 542 или 68 % общеобразовательных организаций. Форма аутсорсинга применяется в 254 общеобразовательных организациях, что составляет третью часть организаций — 32 %.

С целью обеспечения оптимального режима питания для питания обучающихся 1-4 классов рекомендуется выделение 1-2 перемен, в зависимости от количества обучающихся и вместимости столовой:

- в случае, если к накрытию столов привлекается персонал столовой (или дежурные), рекомендуемая продолжительность перемен для горячих завтраков и обедов должна составлять не менее 20 минут;

- в случае, если дети накрывают на столы самостоятельно (через линию раздачи), рекомендуется увеличивать продолжительность перемен для приема пищи до 30 минут;

- в случае, если для организации питания предусматривается использование столовой, находящейся за пределами общеобразовательной организации, продолжительность перемен для приема пищи рекомендуется увеличивать на суммарное время нахождения ребенка в пути.

Таблица 6. Количество посадочных мест в столовых муниципальных общеобразовательных организаций

№ п/п	Наименование муниципалитета	Количество обучающихся в 1 смену, получающих горячее питание в регионе	Количество посадочных мест в обеденном зале школьной столовой	Количество перемен, необходимых для получения питания
1	г. Бугуруслан	4498	1546	3
2	г. Бузулук	8032	3587	2
3	Гайский г.о.	5501	2398	2
4	г. Медногорск	2430	1086	2
5	г. Новотроицк	10140	3321	3
6	г. Оренбург	57207	19257	3
7	г. Орск	25847	10779	2
8	Сорочинский г.о.	4426	1703	3
9	Абдулинский г.о.	2501	955	3
10	Адамовский район	2187	2118	1
11	Акбулакский район	2993	1246	2
12	Александровский район	1411	1047	1
13	Асекеевский район	1850	1634	1
14	Беляевский район	1593	1466	1
15	Бугурусланский район	1637	950	2

16	Бузулукский район	3853	3010	1
17	Грачевский район	1370	1374	1
18	Домбаровский район	1656	725	2
19	Илекский район	2630	1267	2
20	Кваркенский район	1672	964	2
21	Красногвардейский район	2357	2185	1
22	Кувандыкский г.о.	4484	3240	1
23	Курманаевский район	1624	854	2
24	Матвеевский район	1134	725	2
25	Новоорский район	3455	2288	2
26	Новосергиевский район	3637	2091	2
27	Октябрьский район	1931	1263	2
28	Оренбургский район	12899	3945	3
29	Первомайский район	2675	1656	2
30	Переволоцкий район	2341	3733	1
31	Пономаревский район	1159	1323	1
32	Сакмарский район	2657	1190	2
33	Саракташский район	4670	3772	1
34	Светлинский район	1171	1850	1
35	Северный район	980	1159	1
36	Соль-Илецкий г.о.	5368	4310	1
37	Ташлинский район	2190	2566	1
38	Тоцкий район	2776	1287	3
39	Тюльганский район	2021	1034	2
40	Шарлыкский район	1412	1161	1
41	Ясненский г.о.	1834	956	2
42	ЗАТО Комаровский г.о.	824	350	2

Данные таблицы 6 показывают, что в целом в общеобразовательных организациях столовые имеют достаточное количество посадочных мест, соответствующих требованиям организации питания не более чем в три перемены.

Показатель обеспеченности посадочными местами в столовых общеобразовательных организаций в разрезе муниципальных образований Оренбургской области неоднороден. Например, в общеобразовательных организациях 16 муниципалитетов достаточно одной перемены, в 19 муниципалитетах — не более двух перемен. В столовых общеобразовательных организаций остальных 7 муниципальных образований предоставление горячего питания обеспечивается в пределах трех перемен.

В общеобразовательных организациях, в которых увеличить число посадочных мест в столовых невозможно по объективным причинам, рекомендуется внедрение системы гибких перемен (гибкое или скользящее расписание): учебные занятия для обучающихся начальных классов могут начинаться раньше (но не ранее 8 часов утра) или позже начала учебных занятий для обучающихся 5-11 классов (с учетом режима 1-ой и 2-ой смены) и соответственно время перемен для 1-4 классов не совпадет со временем перемен для 5-11 классов.

Раздел 2 Обеспечение сбалансированности, безопасности и качества питания обучающихся образовательных организаций региона

2.1 Потребность в основных пищевых веществах, ассортимент продуктов, рационы питания обучающихся

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием следует разрабатывать рацион питания, который должен включать разнообразный ассортимент продуктов. Все продукты должны соответствовать Техническим регламентам Таможенного Союза.

Ассортимент основных пищевых продуктов и пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях необходимо формировать в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ассортимент основных пищевых продуктов может меняться в пределах среднесуточного набора, рекомендуемого санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с учетом социально-экономических, климатических и других особенностей Оренбургской области.

Для реализации принципов здорового питания рекомендуется уменьшение количества потребляемых кондитерских изделий, сахара, соли, дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно (МР 2.4.0179-20, раздел II).

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

– продукцию отечественного производства, в том числе продукты повышенной пищевой и биологической ценности, производство которой осуществляется в Оренбургской области (хлебобулочные, молочные (кисломолочные) продукты, напитки, обогащенное яйцо и др.);

– пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара, соли.

В целях профилактики массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) детей не допускаются для реализации в общеобразовательных организациях неразрешенные в питании обучающихся продукты и блюда, перечень которых изложен в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Обучающихся общеобразовательных организаций рекомендуется обеспечивать среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами.

Среднесуточные наборы продуктов могут быть использованы как в практической работе по организации питания обучающихся в школе, так и для индивидуального (домашнего) рационального питания.

Рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи для организации питания обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, а также перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании данной категории детей, представлены в методических рекомендациях «МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019 (далее – МР 2.4.0162-19).

Для организации дополнительного питания в общеобразовательных организациях может быть использована установка вендинговых (торговых) аппаратов в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ассортиментный перечень пищевых продуктов для торговли через торговые автоматы следует составлять в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Питание обучающихся общеобразовательных организаций осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей,

нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований (п. 8.1.2, приложения 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В образовательных организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, недопускаются.

Количество пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ, необходимых для удовлетворения физиологической потребности обучающихся в Оренбургской области в период пребывания в образовательной организации рассчитано на каждый прием пищи: при одноразовом, двухразовом и трехразовом питании (таблицы 9 и 10).

Сбалансированность рационов обеспечивается наличием меню, в котором выполнены нормативы потребления продуктов питания и основных пищевых веществ и микронутриентов. Выполнение нормы потребления пищевых продуктов в соответствии с физиологическими потребностями организма в пищевых веществах является обязательным.

Таблица 7. Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных организаций в возрасте с 7 до 11 лет (расчет для обучающихся Оренбургской области)

№ п/п	Наименование пищевых веществ	Единица измерения	В период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			завтрак	обед	полдник	2-х разовом	3-хразовом
1	Белки	г	19,25	26,95	7,7	46,2	53,9
2	Жиры	г	19,75	27,65	7,9	47,4	55,3
3	Углеводы	г	83,75	117,25	33,5	201	234,5
4	Энергетическая ценность	ккал	587,5	822,5	235	1410	1645
5	Витамин В ₁ (тиамин)	мг	0,3	0,42	0,12	0,72	0,84
	Витамин В ₂ (рибофлавин)						
6	Витамин В ₂ (рибофлавин)	мг	0,35	0,42	0,14	0,77	0,91
7	Витамин С (аскорбиновая кислота)	мг	15	21	6	36	42
8	Витамин А (ретиноловый эквивалент)	мг	0,175	0,182	0,07	0,357	0,364
	Витамин D						
9	Витамин D	мкг	2,5	3,5	1	6	7
10	Витамин E (токофероловый эквивалент)*	мг	2,5	3,5	1	6	7
	Кальций						
11	Кальций	мг	275	386	110	661	771
12	Фосфор	мг	275	386	110	661	771
13	Магний	мг	62,5	87,5	25	150	175
14	Железо	мг	3	4,2	1,2	7,2	8,4
15	Цинк*	мг	2,5	3,5	1	3,5	4,5

16	Йод	мг	0,025	0,035	0,01	0,035	0,045
17	Селен	мг	0,007	0,01	0,003	0,017	0,02
18	Фтор	мг	0,75	1,05	0,3	1,8	2,11

Таблица 8. Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 12 лет и старше (расчет для обучающихся Оренбургской области)

№ п/п	Название пищевых веществ	Единица измерения	В период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			завтрак	обед	полдник	2-х разовом	3-х разовом
1	Белки	г	22,5	31,5	9	54	63
2	Жиры	г	23	32,2	9,2	55,2	64,4
3	Углеводы	г	95,75	134,05	38,3	229,8	268,1
4	Энергетическая ценность	ккал	678,25	949,55	271,3	1627,8	1645
5	Витамин В1	мг	0,35	0,49	0,14	0,84	0,98
6	Витамин В2	мг	0,4	0,56	0,16	0,96	1,12
7	Витамин С	мг	17,5	24,5	7	42	49
8	Витамин А	мг	0,225	0,315	0,09	0,54	0,63
	(ретиноловый эквивалент)						
9	Витамин Д	мг	3	4,2	1,2	7,2	8,2
10	Витамин Е	мг	3	4,2	1,2	7,2	8,2
	(токофероловый эквивалент)						
11	Кальций	мг	300	420	120	720	840
12	Фосфор	мг	300	420	120	720	840
13	Магний	мг	75	105	30	180	210
14	Железо	мг	4,25	5,95	1,7	10,2	11,9
15	Цинк*	мг	3,5	4,9	1,4	8,4	9,8
16	Йод	мг	0,03	0,042	0,012	0,072	0,084
17	Селен	мг	0,012	0,017	0,005	0,029	0,034
18	Фтор	мг	1	1,4	0,4	2,4	2,84

Количество пищевых продуктов, необходимое для потребления школьниками в период пребывания в общеобразовательной организации Оренбургской области, рассчитан на каждый прием пищи: при одноразовом питании — это завтрак или обед; при двухразовом питании — это завтрак и обед, или обед и полдник; при трехразовом питании — это завтрак, обед и полдник (таблица 9 и 10).

Таблица 9. Среднесуточные нормы набора пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций возрастной группы 7-11 лет, (г, мл, нетто) (целевой уровень питания школьников Оренбургской области)

№ п/п	Название пищевых продуктов	Нормы (г,мл,в сутки) по СанПиН	В период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			завтрак (25%)	обед (35%)	полдник (10%)	2-х разовом (60%)	3-х разовом (70%)
		2.3/.2.4.3 590-20					
1	Хлеб ржаной	80	20	28	8	48	56
2	Хлеб пшеничный	150	37,5	52,5	15	90	105
3	Мука пшеничная	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
4	Крупы, бобовые	45	11,25	15,7	4,5	26,95	
5	Макаронные изделия	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
6	Картофель	187	46,7	65,4	18,7	112,1	130,8
7	Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашенные (не более 10 % от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень	280	70	98	28	168	196
8	Фрукты свежие	185	46,25	64,75	18,5	110	128,5
9	Сухофрукты	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
10	Соки плодово-овощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	50	70	20	120	140
11	Мясо I категории	70	17,5	24,5	7	24,5	31,5
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	7,5	10,5	3	18	21
13	Птица (цыплята – бройлеры потрошенные-1 категории)	35	8,75	12,25	3,5	21	24,5
14	Рыба (филе), в том числе филе слабо- или малосоленое	58	14,5	20,3	5,8	34,8	40,6
15	Молоко	300	75	105	30	180	210
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	37,5	52,5	15	90	105
17	Творог (5%-9% массовой доли жира)	50	12,5	17,5	5	30	35
18	Сыр	10	2,5	3,5	1	6	7
19	Сметана	10	2,5	3,5	1	6	7

20	Маслосливочное	30	7,5	10,5	3	18	21
21	Маслорастительное	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
22	Яйцо I шт.	1				1 яйцо 3 дня	
23	Сахар(втомчисле для приготовления блюда напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска)	30	7,5	10,5	3	18	21
24	Кондитерские изделия	10	2,5	3,5	1	6	7
25	Чай	1	0,25	0,35	0,01	0,6	0,61
26	Какао-порошок	1	0,25	0,35	0,01	0,6	0,61
27	Кофейный напиток	2	0,5	0,7	0,02	1,2	1,22
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,05	0,07	0,02	0,12	0,14
29	Крахмал	3	0,75	1,05	0,03	1,8	1,83
30	Соль	3	0,75	1,05	0,03	1,8	1,83
31	Специи	2	0,5	0,7	0,02	1,2	1,22

Таблица 10. Среднесуточные наборы пищевых продуктов при приготовлении блюд и напитков для обучающихся общеобразовательных организаций возрастной группы 12 лет и старше, (г, мл, нетто) (целевой уровень питания школьников Оренбургской области)

№ п/п	Название пищевых продуктов	Нормы СанПиН	Доля потребления в период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			завтрак (25%)	обед (35%)	полдник (10%)	2-х разовом (60%)	3-х разовом (70%)
		2.3/2.4.359 0-20					
1	Хлеб ржаной	120	30	42	12	72	84
2	Хлеб пшеничный	200	50	70	20	120	140
3	Мука пшеничная	20	5	7	2	12	14
4	Крупы, бобовые	50	12,5	17,5	5	30	35
5	Макаронные изделия	20	5	7	2	12	14
6	Картофель	187	46,7	65,4	18,7	112,1	130,8
7	Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10 % от общего количества овощей), в том числе томатное пюре, зелень	320	80	112	32	192	224
8	Фрукты свежие	185	46,25	64,75	18,5	111	129,5
9	Сухофрукты	20	5	7	2	12	14

10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	50	70	20	120	140
11	Мясо 1 категории	78	19,5	27,3	7,8	46,8	54,6
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	10	14	4	24	28
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные-1 категории)	53	13,25	18,55	5,3	31,75	37,05
14	Рыба (филе), в том числе филе слабосоленое	77	19,25	26,95	7,7	46,2	53,9
15	Молоко (массовая доля жира 2,5 % и 3,2 %)	350	87,5	122,5	35	210	245
16	Кисломолочная пищевая продукция	180	45	63	18	108	126
17	Творог (5% - 9% массовой доли жира)	60	15	21	6	36	42
18	Сыр	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
19	Сметана	10	2,5	3,5	1	6	7
20	Маслосливочное	35	8,75	12,25	3,5	21	24,5
21	Масло растительное	18	4,5	6,3	1,8	10,8	12,6
22	Яйцо диетическое шт.	1				1 яйцо в три дня	
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, промышленного выпуска)	35	8,75	12,25	3,5	21	24,5
24	Кондитерские изделия	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
25	Чай	2	0,5	0,7	0,02	1,2	1,22
26	Какао	1,2	0,3	0,42	0,12	0,72	0,84
27	Кофейный напиток	2	0,5	0,7	0,02	1,2	1,22
28	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,075	0,105	-	0,12	
29	Крахмал	4	1	1,4	0,4	2,4	2,44

30	Сольповаренная пищевая йодированная	5	1,25	1,75	0,5	3	3,5
31	Специи	2	0,5	0,7	0,02	1,2	1,22

В таблице 11 представлена структура распределения потребности в пищевых веществах по режимам питания. Эти нормы должны соблюдаться при формировании рационов питания обязательно.

Таблица 11. Распределение потребности в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных организаций по приемам пищи

Приемпищи	Долясуточной потребности в пищевых веществах и энергии, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, в %	Распределение потребности в пищевых веществах по приемам пищи, в %			
		одноразовое питание		2-хразовое питание (завтраки обед)	3-хразовое питание (завтрак, обед, полдник)
		завтрак	обед		
Завтрак	20-25	25		25	25
Обед	30-35		35	35	35
Полдник	10-15				10
Всего за период пребывания в школе	60-75	25	35	60	70

На каждый день утверждается и подписывается в соответствии с требованиями ежедневное меню, которое составляется в полном соответствии с основным (примерным) меню с указанием приема пищи, наименования блюд, массы порций и калорийности (п.п. 8.1.7 п.8.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Контроль соответствия рационов питания установленным требованиям проводится в соответствии с приемами пищи, днями недели и по следующим показателям:

- энергетическая ценность (калорийность) блюд;
- фактическое содержание в блюдах основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и их соотношение в соответствии с нормами;
- содержание витаминов, макро- и микроэлементов;
- фактическое потребление пищевых продуктов на основе рационов питания и соответствие нормам;
- масса (объем) порции готовых блюд и соответствие выхода кулинарной продукции;
- объем порций по приемам пищи (завтрак, обед, полдник) и в общей сумме потребления рациона питания;
- нормы вложения пищевых продуктов при производстве кулинарной продукции.

2.2 Основное (организованное) сбалансированное типовое меню, лечебно-диетическое меню, меню свободного выбора

2.2.1 Основное (организованное) сбалансированное типовое меню

В рамках научно-практического взаимодействия ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора разработано типовое региональное меню для детей 7-11 лет Оренбургской области (далее – меню), которое включает 3 варианта примерных рационов с учетом различного уровня оснащения пищеблоков и обеспечения разнообразия предоставляемого рациона.

Меню соответствует принципам здорового питания и действующему санитарному законодательству: представлено разнообразными блюдами, соответствующими приемам пищи; не содержит повторов блюд, запрещенных и не рекомендованных для детского питания продуктов и блюд, все блюда базируются на щадящих методах кулинарной обработки, по всем блюдам указаны номера рецептур из сборника рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов в общеобразовательных организациях, разработанного Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при участии ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора.

Меню обеспечивает необходимое для гармоничного роста и развития калорий, содержание белков, жиров, углеводов сбалансировано, покрывает физиологическую потребность в витаминах, минеральных веществах и клетчатке, по суммарному объему блюд за приемы пищи обеспечивает чувство насыщения. В меню не превышено содержание соли и сахара.

Варианты меню размещены в автоматизированной информационной системе ПС «Мониторинг» на платформе сайта ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора, которая позволяет сконструировать в программном средстве основное меню и адаптировать его к особенностям каждого муниципалитета (школы), возраста обучающихся, а также для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

В связи с тем, что Оренбургская область является эндемичной территорией по йоду, в целях профилактики йододефицитных состояний в питании обучающихся необходимо использовать йодированную поваренную соль, соответствующую требованиям государственных стандартов, а также рекомендуется применение специализированных обогащенных микронутриентами пищевых продуктов промышленного выпуска.

Рекомендуется дополнение блюд завтрака и обеда фруктами. Для обеспечения биологической ценности рациона питания в меню наряду с продуктами массового потребления рекомендуется включать мед, ягоды, сухофрукты, обогащенные и функциональные пищевые продукты (например ламинария).

Варианты типового регионального меню для детей 7-11 лет представлены в **Приложении 1 к Стандарту.**

2.2.2 Лечебно-диетические меню

Нарушения питания детей и подростков служат одной из причин возникновения алиментарно-зависимых заболеваний, к числу которых могут быть отнесены: заболевания желудочно-кишечного тракта, анемия, болезни обмена веществ (ожирение, сахарный диабет и др.), распространенность которых значительно увеличилась за последние годы. В структуре первичной заболеваемости детского населения Оренбургской области болезни органов пищеварения занимают третье место, а болезни эндокринной системы – на пятом месте.

Таблица 12. Показатели первичной заболеваемости детского населения Оренбургской области в возрасте от 0-14 лет по основным классам болезней за 2018-2020 годы (на 1000 детского населения) по состоянию на 01.01.2021.

Показатель заболеваемости	2018 г.	2019 г.	2020 г.	Тенденция сравнение с предыдущим (2019) годом в %
Всего болезни	1723,5	1644,3	1383,7	-15,8%
из них				
болезни эндокринной системы, нарушения обмена веществ	31,0	38,0	39,3	+3,4
болезни органов пищеварения	77,4	65,4	50,7	-22,5

Из таблицы 12 видно, что в 2020 году, по сравнению с 2019 годом, отмечается рост первичной заболеваемости детского населения области по болезням эндокринной системы (увеличение на 3,4 %).

Таблица 13. Динамика распространенности заболеваемости детей Оренбургской области по патологиям этиологически связанным с пищевым фактором, а также требующим индивидуального подхода в организации питания (за 2010-2019 гг.)

Заболевание	Ранговое место региона по Российской Федерации	Ранговое место региона по Приволжскому федеральному округу
ожирение	14	5
сахарный диабет	53	7
муковисцидоз	9	5
фенилкетонурия	22	4
болезни щитовидной железы	9	3

В соответствии с Конституцией Российской Федерации дети имеют право на здоровую среду обитания и здоровое питание, в том числе с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).

Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность (ст. 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»), независимо от наличия или отсутствия у детей хронических заболеваний, которые сопровождаются ограничениями в питании.

Стратегически важной задачей для Оренбургской области является повышение охвата горячим питанием детей, требующих индивидуального подхода в организации питания.

С этой целью министерством образования Оренбургской области разработан план мероприятий по обеспечению стопроцентного охвата горячим здоровым питанием обучающихся, требующих индивидуального подхода в организации питания (приказ министерства образования от 06.05.2022 № 01-21/624), по результатам реализации которого проработаны списки детей совместно с родителями, педиатром и администрацией школы, а также разработан алгоритм (порядок) взаимодействия с органами здравоохранения при разработке и реализации индивидуального меню.

Согласно поданным заявлениям родителей (законных представителей) питание 100 % детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, осуществляется по индивидуальному меню.

В соответствии с п. 8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 руководителями образовательных организаций проводятся следующие мероприятия:

– информирование родителей (законным представителям) обучающихся о порядке информирования администрации школы о наличии у ребенка потребности в индивидуальном меню (форма заявления, форма предоставления назначений врача, порядок организации питания в случае предоставления готовых домашних блюд, предоставляемых родителями);

– разрабатываются совместно с медицинскими работниками индивидуальные меню на основании назначений лечащего врача и с учетом методических рекомендаций 2.4.0162-19.2.4, утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации, а также составляется режим и порядок питания;

– включаются в договоры с организаторами питания обязательства по обеспечению горячим питанием обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, по индивидуальному меню детей, в том числе по предоставлению рациона питания и технологии приготовления пищи с учетом патогенеза заболевания и принципов температурного, механического и химического обогащения;

– назначение и инструктирование ответственных лиц (классные руководители) за контролем выдачи рациона питания в соответствии с утвержденным индивидуальным меню;

– создание необходимых условий в образовательных организациях в соответствии с методическими рекомендациями 2.4.0162-19.2.4 по запросу родителей (законных представителей) (хранение, разогрев, прием пищи и личная гигиена) для питания детей готовыми домашними блюдами.

Лечебное и диетическое питание должно быть организовано в соответствии с предоставленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача.

В соответствии с п. 2 ст. 25.2 Федерального закона от 2 февраля 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» образовательные организации обязаны учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья.

В соответствии с п. 8.2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 индивидуальное меню на каждого ребенка должно быть разработано специалистом-диетологом, имеющим соответствующий профиль подготовки, с учетом специфики заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Министерством образования совместно с главным внештатным специалистом детским диетологом министерства здравоохранения Оренбургской области направлены в муниципальные органы, осуществляющие управление в сфере образования, варианты меню для организации лечебного и диетического питания (Приложение 2 к Стандарту).

2.2.3 Меню свободного выбора

Обучающиеся общеобразовательных организаций Оренбургской области представляют собой неоднородный по потребностям коллектив. В связи с этим видится актуальным при организации питания учитывать особенности каждого ребенка и предоставлять им разнообразные рационы.

На сегодняшний день самыми распространенными вариантами увеличения разнообразия меню является система «шведского стола» и возможность выбора одного из двух-трех вариантов завтрака или обеда. При этом сделать такой подход массовым и максимально приближенным к персонализированному питанию мешают действующие особенности приготовления питания – значительное число пищеблоков региона работают на сырье, в том числе и те, которые по своим планировочным решениям относятся к пищеблокам-доготовочным с запретом работы на сырье, готовя весь ассортимент кулинарной продукции на одном пищеблоке.

Очевидно, что такой подход не позволяет значительно расширить ассортимент продукции, этого можно достичь индустриальными методами, используя поставку полуфабрикатов высокой степени готовности с комбинатов школьного питания, а также использовать специальные программные комплексы, позволяющие формировать ежедневные рационы.

Ввиду того, что значительная часть общеобразовательных организаций находится отдаленно от существующих комбинатов школьного питания, наиболее перспективной моделью является формирование рационов питания с учетом индивидуальных потребностей детей. С этой целью при разработке меню в общеобразовательных организациях проводится изучение потребностей детей:

- анкетирование, опрос на платформе сайта образовательной организации или муниципального образования;
- обсуждение меню на родительских собраниях;
- индивидуальные обращения или предложения родителей и обучающихся.

По результатам проделанной работы проводится выбор блюд меню при его разработке или корректировка действующего меню в рамках санитарных норм.

2.3 Материально-техническое обеспечение безопасного и качественного питания

В регионе реализуется комплекс мер по контролю качества и безопасности обеспечения пищевыми продуктами школьников:

- заказчиками услуг (образовательными организациями) к поставщикам применяются требования к обороту продуктов питания и нормативно-технической документацией производителя, установленные законодательством Российской Федерации;
- пищевые продукты, поступающие в образовательные организации, сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность;
- образовательные организации области работают в компоненте федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии «Меркурий» и государственной информационной системы мониторинга за оборотом товаров, подлежащих обязательной маркировке средствами идентификации, в отношении молочной продукции «Честный знак»;
- для приготовления блюд не используется сырье, запрещенное в детском питании;
- широко используется продукция местных производителей.

Во всех образовательных организациях реализуются:

- программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП (**Приложение 3 к Стандарту**);
- контроль за сертификацией поступающей продукции питания;
- система лабораторных исследований качества и безопасности реализуемой продукции в экспертных организациях;
- оценка качества блюд бракеражной комиссией в составе не менее трех человек;
- родительский контроль.

В целях минимизации рисков поставок некачественной и фальсифицированной пищевой продукции в социально значимые учреждения Оренбургской области, а также

взаимодействия министерств и ведомств при осуществлении мероприятий, направленных на урегулирование ситуации, связанной с поставкой некачественных продуктов питания в образовательные организации региона Минэкономразвития области совместно с Управлением Роспотребнадзора по Оренбургской области, Управлением Россельхознадзора по Оренбургской области и ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Оренбургской области» разработаны методические рекомендации по приемке продуктов питания для заказчиков Оренбургской области (**Приложение 4 к Стандарту**).

Методические рекомендации направлены для применения в работе сотрудниками заказчиков, ответственных за приемку поставляемой пищевой продукции, и включает в себя:

- алгоритм и чек-лист приемки пищевой продукции;
- алгоритм действий заказчика в случае поставки некачественной продукции;
- требования к маркировке продукции;
- описание и характеристики продуктов питания с указанием на возможность их применения в зависимости от категории качества и др.

В дополнение к методическим рекомендациям Минэкономразвития Оренбургской области также подготовлены методические материалы с кратким описанием алгоритма проведения экспертизы товаров при приемке пищевой продукции силами заказчика.

Также в регионе действует Реестр поставщиков и производителей пищевой продукции, не отвечающей установленным требованиям, который размещен на официальном сайте министерства экономического развития, инвестиций, туризма и внешних связей Оренбургской области (<https://mineconomy.orb.ru/activity/24835/>), и используется заказчиками с целью минимизации поставок фальсифицированной пищевой продукции в образовательную организацию.

Раздел 3 Модернизация материально-технической базы пищеблоков

3.1 Сводные данные по материально-техническому оснащению пищеблоков образовательных организаций

В ходе подготовки к реализации инициативы Президента Российской Федерации по обеспечению обучающихся 1-4 классов бесплатным горячим питанием в регионе совместно с Управлением Роспотребнадзора по Оренбургской области проведен аудит инфраструктуры пищеблоков общеобразовательных организаций, по результатам которого установлено, что во всех государственных и муниципальных общеобразовательных организациях создана необходимая инфраструктура для организации бесплатного горячего питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

Для характеристики помещений и оборудования пищеблоков в каждой образовательной организации составляется Технологический паспорт пищеблока столовой по определенной форме (**Приложение 5 к Стандарту**).

В Оренбургской области сформирована информация о состоянии материально-технического оснащения пищеблоков и столовых образовательных организаций с указанием износа оборудования. Составлены паспорта пищеблоков по всем школам. Данные по износу оборудования представлены в таблице 14.

Таблица 14. Износ оборудования в пищеблоках общеобразовательных организаций

№ п/п	Наименование муниципального образования	Количество единиц оборудования в пищеблоках	Доля оборудования с максимальным износом оборудования (от 50% до 100 %), %	Количество оборудования, которое нуждается в замене (из оборудования с износом свыше 50 %), ед.
1	г.Бугуруслан	338	30	0
2	г.Бузулук	302	32	6
3	Гайский г.о.	223	50	0
4	г. Медногорск	173	70	50
5	г.Новотроицк	364	14	51
6	г. Оренбург	3331	42	735
7	г. Орск	670	50	74
8	Сорочинский г.о.	356	10	34
9	Абдулинский г.о.	80	11	9
10	Адамовский район	378	5	17
11	Акбулакский район	642	19	6
12	Александровский район	277	40	0
13	Асекеевский район	218	35	37
14	Беляевский район	575	5	30
15	Бугурусланский район	153	20	10
16	Бузулукский район	281	19	33
17	Грачевский район	104	44	46
18	Домбаровский район	282	2	4
19	Илекский район	215	2	5
20	Кваркенский район	422	4	4
21	Красногвардейский район	123	74	6
22	Кувандыкский г.о.	260	63	88
23	Курманаевский район	113	33	38
24	Матвеевский район	185	20	10
25	Новоорский район	199	10	20

26	Новосергиевский район	348	15	53
27	Октябрьский район	316	49	0
28	Оренбургский район	607	19	116
29	Первомайский район	173	62	52
30	Переволоцкий район	151	9	28
31	Пономаревский район	116	50	21
32	Сакмарский район	494	1	0
33	Саракташский район	430	16	67
34	Светлинский район	111	60	38
35	Северный район	198	40	79
36	Соль-Илецкий г.о.	496	55	50
37	Ташлинский район	75	10	0
38	Тоцкий район	138	58	12
39	Тюльганский район	164	40	64
40	Шарлыкский район	108	50	16
41	Ясненский г.о.	392	29	115
42	ЗАТО Комаровский г.о.	33	0	0
	Итого	14614	31	2024

3.2 Прогноз замены оборудования в пищеблоках общеобразовательных организаций

Проанализированы представленные технологические паспорта школьных пищеблоков в 42 муниципальных образованиях Оренбургской области. Было выявлено, что 2024 единицы оборудования (износ от 50 % до 100 %) нуждаются в замене. Исходя из этого, составлен поэтапный план переоснащения пищеблоков до 2030 года (таблица 15).

Таблица 15. Прогноз замены оборудования школьных пищеблоков до 2030 года

Наименование муниципального образования	Количество единиц оборудования, которое нуждается в замене	Прогнозные значения замены оборудования				
		2022г.	2023г.	2024г.	2025г.	2026-2027гг.
г.Бугуруслан	0	0	0	0	0	0
г.Бузулук	6	1	2	1	1	1

Гайский г.о.	0	0	0	0	0	0
г. Медногорск	50	0	2	8	12	28
г.Новотроицк	51	4	8	12	13	14
г. Оренбург	735	30	30	40	40	100
г. Орск	74	9	12	22	14	17
Сорочинский г.о.	34	0	20	14	0	0
Абдулинский г.о.	9	1	2	4	2	0
Адамовский район	17	3	4	3	3	4
Акбулакский район	6	1	5	0	0	0
Александровский район	2	0	0	0	1	1
Асекеевский район	0	0	0	0	0	0
Беляевский район	30	0	6	9	8	7
Бугурусланский район	10	2	2	2	2	2
Бузулукский район	33	2	11	15	3	2
Грачевский район	46	0	2	14	13	17
Домбаровский район	4	0	0	1	1	2
Илекский район	5	1	1	3	0	0
Кваркенский район	15	0	2	5	8	0
Красногвардейский район	6	0	6	0	0	0
Кувандыкский г.о.	88	0	32	27	19	10
Курманаевский район	15	0	3	3	9	0
Матвеевский район	16	0	2	5	3	6
Новоорский район	10	2	2	2	2	2
Новосергиевский район	53	0	9	16	14	14
Октябрьский район	0	0	0	0	0	0
Оренбургский район	116	38	12	20	21	25
Первомайский район	26	0	10	8	6	2
Переволоцкий район	28	0	5	23	0	0
Пономаревский район	21	0	5	3	5	8
Сакмарский район	5	0	1	1	1	2
Саракташский район	61	13	12	12	13	9

Светлинский район	38	3	8	10	7	10
Северный район	79	0	0	0	0	0
Соль-Илецкий г.о.	58	0	0	0	0	0
Ташлинский район	7	0	1	1	2	3
Тоцкий район	12	0	0	0	0	12
Тюльганский район	64	10	11	11	12	20
Шарлыкский район	16	0	8	6	2	0
Ясненский г.о.	43	10	33	0	0	0
ЗАТО Комаровский г.о.	0	0	0	0	0	0

Приказом министерства образования Оренбургской области от 01.04.2021 № 01-21/579 утвержден план мероприятий («дорожная карта») по созданию и модернизации инфраструктуры школьного питания в общеобразовательных организациях, подведомственных министерству.

Мероприятия по модернизации инфраструктуры содержатся в муниципальных программах «Развитие системы образования», утвержденные нормативным правовым актом органа местного самоуправления.

В рамках реализации мероприятий по модернизации школьных систем образования государственной программы Российской Федерации «Развитие образования» в 2022-2025 гг. предусмотрено выполнение капитального ремонта 45 объектов общего образования, в 34 из которых планируется выполнение капитального ремонта пищеблоков.

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания (**Приложение 6 к Стандарту**) и рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих поразным моделям питания обучающихся в общеобразовательных организациях (**Приложение 7 к Стандарту**).

3.3 Типы и виды государственно-частного партнерства

Государственно-частное партнерство в области организации школьного питания способствует реализации государственных проектов и программ.

Определяющим звеном модернизации системы питания стало участие Оренбургской области в федеральном эксперименте «Школьное питание» (в 2008-2009 годах). Участниками проекта явились 38 школ 2-х муниципальных образований: города Оренбурга (30 школ) и Сакмарского района (8 школ).

Реализация проекта внесла серьезные системные изменения в организацию школьного питания, основными показателями которых стали индустриализация, централизация производства готовых рационов (школьных завтраков, обедов), полуфабрикатов высокой степени готовности и доставки продукции в школьные пищеблоки общеобразовательных организаций города Оренбурга и Сакмарского района. В рамках проекта за 2 года на ремонт, реконструкцию 40 пищеблоков, оснащение их

современным технологическим оборудованием затрачено 260 млн. рублей из бюджетов всех уровней: федерального, областного и местных.

Экспериментальный проект позволил провести техническое переоснащение школьных столовых, способствовал значительному улучшению уровня санитарно-эпидемиологического благополучия школьников.

В целях распространения положительного опыта, приобретенного областью в ходе реализации проекта, новые формы организации питания обучающихся и воспитанников внедрены в городах Бузулуке, Бугуруслане, Гайском городском округе.

В настоящее время, в целях совершенствования материально-технической базы пищеблоков общеобразовательных организаций и привлечения дополнительных инвестиций в регионе заключаются договоры пожертвования социально-экономического партнерства с ведущими градообразующими предприятиями.

Организация питания в образовательных организациях имеет безусловно общественную значимость и совершенствование системы питания является приоритетным. В перспективе развития в регионе необходимо:

- создавать сеть производственно-логистических центров социального питания;
- формировать механизмы закупки продуктов питания в регионе их производства (поддержка сельхозпроизводства) и организовать логистику до региона потребления (минимальные цены, контроль происхождения и др.).

Раздел 4. Управление организацией питания в Оренбургской области

4.1 Нормативные акты для осуществления питания обучающихся в школе

Управление организацией питания обучающихся на уровне образовательных учреждений включает планирование деятельности, выполнение процессов деятельности, контроль и мониторинг выполнения процессов организации питания, анализ результатов выполнения процессов.

В таблице 16 представлен перечень нормативных документов по организации питания обучающихся в образовательном учреждении.

Таблица 16 – Перечень нормативных документов, которые разрабатываются в образовательной организации

№п/п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
1	Положение о школьной столовой	один раз в три года, ежегодная актуализация	зав. производством
2	Положение об организации горячего питания	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
3	Положение об организации питьевого режима	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание

4	Положение об обучающихся из социально незащищенных семей	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
5	Положение об организации рационального питания обучающихся на платной основе	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
6	Положение о бракеражной комиссии	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
7	Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
8	Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
9	Положение о порядке доступа в организацию общественного питания общеобразовательной организации	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
10	Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, зав. производством
11	Технологический паспорт пищеблока	один раз в пять лет, ежегодная актуализация	зав. производством
12	Программа производственного контроля на принципах HACCP основе	один раз в три года, ежегодная актуализация	зав. производством
13	Примерное (циклическое) меню на две возрастные группы 7-11 лет и старше 12 лет, и два сезона осенне-зимний и весенне-летний	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, зав. производством
14	Ежедневное меню	ежедневно	зав. производством

15	Контрактна оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся (на текущий учебный год)	от одного года до трех лет	руководитель образовательной организации, ответственный за питание, зав. производством
16	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	ежегодно	руководитель образовательной организации, ответственный за питание, зав. производством
17	Приказ об организации питания с указанием ответственного лица	на определенный период	руководитель образовательной организации,
18	Программа мероприятий по воспитанию культуры правильного питания на основе принципов здорового питания	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, классные руководители
19	Рабочая программа «Здоровое питание»	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, классные руководители
20	Приказ об организации питания обучающихся образовательного учреждения на текущий период	ежегодно	руководитель образовательной организации,
21	Приказ о создании бракеражных комиссий	ежегодно	руководитель образовательной организации,
22	Приказ об организации питьевого режима и обеспеченности экологически чистой питьевой водой (диспансеры, спенсеры, кипяченая вода)	ежегодно	руководитель образовательной организации
23	Приказ по утверждению графика приема пищи	ежегодно	руководитель образовательной организации
24	Приказ по организации бесплатного горячего питания (списки детей на бесплатное питание, подтверждающие документы).	ежегодно	руководитель образовательной организации

25	Приказо утверждени обществен ной комиссии по контролю за качест вом питания с участием родителей	ежегодно	руководитель обра зовательной орган изации,
26	План проведения текущего икапитального ремонта пом ещений пищеблока и столовой	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
27	План проведения про филактических технологических осмотров оборудования	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
28	План проведения мет рологических работ по поверке изм ерительного оборудования	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
29	План технологическо го переоснащения пищеблока столовых с учетом модели предос тавления питания	на три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, зав. производством
30	План проведения про филактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инф екционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
31	Приказ о размещении на сайт образовательного учреждения нео бходимых материалов по организа ции питания	сежегодной актуализац ией	руководитель образова тельной организации, о тветственный за питание
32	Протоколы заседаний по рассмотре нию вопроса орга низации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и др.	постоянно	ответственный за п итание
33	Гигиенический журнал (сотрудники)	постоянно	зав. производством

34	Журнал ропортящейся продукции бракеражаско пищевой	постоянно	зав.производством
35	Журналбракеражаготовой пищевойпродукции	постоянно	зав.производством
36	Журнал учета температурного режимахол одильногооборудования	постоянно	зав.производством
37	Журналучетатемпературы влажности в складскихпомещен иях	постоянно	зав.производством
38	Ведомость контроля за рациономпитания	периодически	ответственный за питание
39	Договораакредитованной лабора торией на проведениепериодическихиспыт анийпищевойпродукциипофизик о-химическим показателям	ежегодно	ответственный за питание
40	Договораакредитованнойметрол огической лабораториейнавполнениепове рки весоизмерительного оборудования	ежегодно	ответственный за питание
41	Договорнапроведениепрофилат ическихработтехнологического оборудования	ежегодно	ответственный за питание
42	Договорнавывозпищевых отходовизпищевблока	ежегодно	ответственный за питание

Ряд документов могут быть сгруппированы в едином документе, например, «Положениеоработешкольнойстоловой».

4.2 Повышение квалификации персонала пищеблоков школьных столовых

С 2012 года в регионе функционирует стажировочная площадка по направлению «Совершенствование организации школьного питания», действующая на ассоциативной основе. В ее структуру входят учреждения общего, профессионального образования и профильная коммерческая организация, имеющие необходимые материальные, организационные и кадровые ресурсы, на базе которых проводится курсовая подготовка, повышение квалификации специалистов, ответственных за организацию школьного питания, руководителей и специалистов органов, осуществляющих управление в сфере образования, работников региональной системы образования.

В рамках деятельности региональной стажировочной площадки на базе учреждений профессионального образования повысили квалификацию 296 работников школьных пищеблоков (17,5 % от общего количества) с выдачей удостоверения государственного образца. 175 (поваров прошли переподготовку по профессии «Повар»).

Повышение квалификации идет ежегодно, в 2021 году 143 (10 %) работника пищеблока повысили квалификацию.

Таблица 17 – Количество работников, прошедших обучение по программе производственного контроля на принципах ХАССП

№ п/п	Наименование муниципалитета	Количество работников в пищеблоках школ, чел.	Количество работников, прошедших обучение (ХАССП)
1	г. Бугуруслан	43	41
2	г. Бузулук	33	33
3	Гайский г.о.	69	66
4	г. Медногорск	28	28
5	г. Новотроицк	76	19
6	г. Оренбург	579	579
7	г. Орск	191	191
8	Сорочинский г.о.	32	24
9	Абдулинский г.о.	36	36
10	Адамовский район	46	22
11	Акбулакский район	25	21
12	Александровский район	30	23
13	Асекеевский район	38	30
14	Беляевский район	48	32
15	Бугурусланский район	31	26
16	Бузулукский район	55	10
17	Грачевский район	14	14
18	Домбаровский район	17	16
19	Илекский район	26	16
20	Кваркенский район	39	18
21	Красногвардейский район	24	24
22	Кувандыкский г.о.	81	71
23	Курманаевский район	33	33
24	Матвеевский район	28	20
25	Новоорский район	37	37
26	Новосергиевский район	43	41
27	Октябрьский район	36	32
28	Оренбургский район	112	87
29	Первомайский район	27	27
30	Переволоцкий район	48	24
31	Пономаревский район	27	13
32	Сакмарский район	27	27
33	Саракташский район	65	51
34	Светлинский район	25	4
35	Северный район	19	9
36	Соль-Илецкий г.о.	39	12
37	Ташлинский район	43	2
38	Тоцкий район	26	16
39	Тюльганский район	43	18
40	Шарлыкский район	25	14
41	Ясненский г.о.	17	3
42	ЗАТО Комаровский г.о.	15	2

	Всего	2296	1812
--	-------	------	------

В 10 муниципалитетах 100 % работников пищеблоков прошли обучение по программе производственного контроля на принципах ХАССП. Низкий процент обучения (менее 50 %) работников пищеблока в территориях: г. Новотроицк, Бузулукский, Светлинский, Ташлинский районы, Ясненский г.о., ЗАТО Комаровский г.о.

Все муниципальные специалисты, ответственные, за вопросы питания, успешно завершили обучение по программе повышения квалификации «Организация питания в общеобразовательной организации», которое проходило на платформе Института развития дополнительного профессионального образования при поддержке Федерального центра мониторинга питания обучающихся Минпросвещения России. Полученные специальные знания способствуют повышению профессиональной компетентности и продуктивности деятельности специалистов на местах.

4.3 Формирование кадрового резерва поваров пищеблоков школ

Практика по закреплению выпускников профессиональных образовательных организаций (далее – ПОО) за школьными пищеблоками основана на организации производственной практики (заключение договоров) в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы. Организация практики обучающихся в учреждениях среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с приказом Министерства науки и высшего образования РФ, Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся».

В 2022 году 45 выпускников 6 профессиональных образовательных организаций проходили производственную практику на базе школьных пищеблоков.

Используются следующие формы взаимодействия с организациями, осуществляющими школьное питание:

- заключение договоров о практической подготовке;
- заключение договоров о сетевой форме реализации образовательных программ;
- совместное участие в профориентационных мероприятиях, направленных на информирование обучающихся/выпускников о перспективах работы в организациях.

В целях формирования кадрового резерва поваров пищеблоков общеобразовательных организаций Оренбургской области ежегодно проводятся следующие мероприятия:

- формирование реестра общеобразовательных организаций, имеющих вакансии поваров пищеблоков, для организации трудоустройства выпускников ПОО;
- заключение целевых договоров на обучение по специальностям и профессиям УГС СПО 43.00.00, 19.00.00;
- разработка и реализация программ профессионального обучения (подготовка, повышение квалификации и переподготовка) в области организации общественного питания в общеобразовательных организациях с последующим трудоустройством слушателей в рамках реализации федерального проекта «Содействие занятости»;
- организация стажировки педагогических работников ПОО в общеобразовательных организациях, имеющих пищеблоки.
- повышение престижа профессии повара за счет конкурсов профессионального мастерства, в том числе движения WorldSkills по компетенции «Поварское дело».

4.4 Мониторинг муниципальных образований региона по показателям эффективности организации питания

Повышение эффективности процесса питания в общеобразовательных организациях, результатом которого является укрепление состояния здоровья детей, удовлетворенность родителей (законных представителей) организацией и качеством питания возможно осуществить путем принятия управленческих решений на основе постоянного мониторинга организации питания.

С целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций, повышения доступности здорового питания, необходимо проводить мониторинговые мероприятия на региональном, муниципальном уровнях, на уровне общеобразовательной организации.

Проведение оценки эффективности организации питания осуществляется на основании данных полученных:

- с цифровой платформы Федерального центра мониторинга питания обучающихся Минпросвещения России;
- по итогам мониторингов и контроля проводимых в рамках компетенций и полномочий отделов и управлений министерства образования Оренбургской области;
- из отчетов, предоставленных муниципальными органами, осуществляющими управление в сфере образования.

Применение индикаторов эффективности организации питания позволяет провести ранжирование образовательных учреждений и оценить их социальную эффективность.

Ранжирование общеобразовательных организаций по формальным показателям эффективности проводится с учетом общего количества баллов на основе фактического уровня выполнения требований с учетом количества баллов по каждому критерию и показателю.

Рейтинг организации по результатам оценки качества питания обучающихся определяется на основе суммарной балльной оценки по обязательным показателям согласно Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации, утвержденных постановлением Правительства РФ от 20 октября 2021 г. № 1802, и рекомендованным показателям.

При выставлении баллов по критериям, обязательным для выполнения, используется балльная шкала от 0 (нет доказательств выполнения) до 10 баллов (максимальная степень выполнения показателя).

Рейтинг выстраивается на основе 12 показателей, 7 из которых собираются в ходе традиционного мониторинга информации, представленной на сайтах общеобразовательных организаций (наличие разделов сайта, наличие примерного меню, утверждение примерного меню, содержание основных пищевых веществ, фактическая масса блюд, суммарный объем блюд, наличие ежедневного меню); 2 показателя высчитываются при помощи цифровой платформы мониторинга питания обучающихся (соблюдение калорийности и количество действующих ссылок в цифровой платформе мониторинга); 2 показателя формируются совместно во взаимодействии с муниципалитетами — охват горячим питанием, паспортизация школьных пищеблоков; является бонусным критерием оценки, позволяющим получить муниципальному образованию до 5 баллов дополнительно. Применение индикаторов эффективности организации питания позволяет провести ранжирование образовательных учреждений и оценить качество питания.

Таблица 18 – Перечень индикаторов эффективности организации питания

Критерии оценки организации школьного питания	Требования нормативных документов
---	-----------------------------------

Наличие на сайте школы раздела по организации питания, % от общего количества школ	Постановление Правительства РФ № 1802 (МР 2.4.0179-20 п. 2.7)
Наличие ежедневного меню для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет на сайте, % от общего количества школ	Постановление Правительства РФ № 1802 (МР 2.4.0179-20 п. 2.7).
Наличие на сайте школы основного (организованного) меню для обучающихся начальных классов обучающихся старше 12 лет	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.3
Соответствие фактической массы блюд установленной норме, % школ с отклонениями от нормы, *	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 9
Соответствие фактического суммарного объема блюд по приемам пищи установленной норме, % с отклонениями от нормы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 9
Уровень оснащения новым технологическим оборудованием школьных пищеблоков и столовых (% нового оборудования от общего количества)	Мероприятия муниципальной программы развития образования
Наличие технологических паспортов пищеблоков, ед. % от общего числа пищеблоков	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.9
Наличие на сайтах образовательных организаций «горячей линии» для взаимодействия с родителями, % от общего числа школ	Протокол совещания Т.А. Голиковой от 01.02.22г., п. 2
Наличие комиссии по контролю качества питания с участием родителей	МР 2.4.0180-20
Повышение квалификации сотрудников пищеблоков школьных столовых по программе производственного контроля на принципах ХАССП, чел., % от общего количества сотрудников в пищеблоках школ	Протокол совещания Т.А. Голиковой от 01.02.22г., п. 2
Уровень охвата горячим питанием обучающихся 5-11 классов (%)	Мероприятия муниципальной программы развития образования
Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдение требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМОП	Ссылка направлена в ФЦМОП, которая должна быть активна

* Заполняется на муниципальном уровне

На основе фактического состояния организации питания и рейтинга образовательных

организаций в регионе принимаются управленческие решения по совершенствованию системы организации питания обучающихся:

- выявление слабых сторон организации питания образовательных учреждений;

-

анализ причин существующих несоответствий в организации питания обучающихся на уровне муниципальных образований (районов) и образовательных учреждений;

-

планирование мер по устранению причин существующих несоответствий в организации питания.

4.5 Структура органов общественного и родительского контроля в Оренбургской области за питанием школьников

В Оренбургской области общественный и родительский контроль осуществляется:

1. Региональным штабом родительского общественного контроля как структурного подразделения Общественного совета при министерстве образования Оренбургской области, который объединил представителей родительских, детских, молодежных и иных общественных организаций, равнодушных к проблемам системы образования (приказ министерства образования Оренбургской области от 03.12.2021 № 01-21/1841). Одним из направлений деятельности штаба является общественный контроль за качеством горячего питания в образовательных организациях.

На ведомственном сайте министерства образования создан раздел «Региональный штаб родительского общественного контроля», который заполняется актуальной информацией, создана электронная почта для приема сообщений и обращений от родительской общественности области по вопросам работы штаба.

2. Школьными родительскими комиссиями по контролю за качеством организации школьного питания с привлечением представителей родительской общественности, состав которых утверждается приказом руководителя общеобразовательной организации.

Порядок проведения мероприятий по контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа представителей общественных организаций, родительской общественности, общественных советов в помещения для приема пищи, регламентируется локальными нормативными актами общеобразовательных организаций (**Приложение 8 к Стандарту**), а также включен в договоры, заключаемые с родителями.

Основными направлениями деятельности родительского контроля являются:

- контроль за организацией питания обучающихся и воспитанников;

- за качеством и безопасностью, поступающей в образовательные организации продукции;

- предотвращение поступления фальсифицированной продукции;

- формирование предложений по улучшению рациона питания детей;

- представители родительской общественности входят в состав комиссий по отбору поставщика услуг по организации питания.

- представители родительской общественности оценивают: соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.); условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; объем и вид пищевых отходов после приема пищи; наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд; вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса

детей с согласия их родителей или иных законных представителей; формирует предложения по улучшению питания обучающихся.

Итоги проверок обсуждаются на родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

Родительский контроль за питанием обучающихся в современных условиях является действенным инструментом мониторинга и улучшения питания детей. Порядок подготовки родителей и содержание мероприятий по контролю представлены в МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой 18.05.2020 г.

Для обеспечения должной эффективности мероприятий родительского контроля и профилактики неадекватных оценок, лицам, изъявившим желание принимать участие в родительском контроле, рекомендуется пройти обучение по санитарно-просветительской программе «Основы здорового питания – родительский контроль», разработанной Роспотребнадзором в рамках НП «Демография». Данная программа обеспечивает формирование необходимых компетенций и практических навыков с последующим присвоением статуса общественный инспектор с правом проведения мероприятий родительского контроля за питанием в общеобразовательной организации. Подтверждением прохождения обучения служит сертификат, оформляемый по итогам обучения. Обучение проводится на безвозмездной основе на сайте ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора (www.niig.su), в разделе «Обучение по санитарно-просветительским программам «Основы здорового питания».

С целью систематизации работы по родительскому контролю необходимо в каждой общеобразовательной организации утвердить локальным нормативно-правовым актом порядок проведения и учета мероприятий родительского контроля, оценки результатов и принимаемых мер, а также порядок внесения информации о результатах родительского контроля в ПС «Мониторинг питания и здоровья», утвердить форму журнала учета мероприятий родительского контроля. При проведении мероприятий родительского контроля руководствоваться проверочным листом (**Приложение 9 к Стандарту**).

При определении порядка проведения мероприятий родительского контроля необходимо охватить контролем все дни двухнедельного цикла меню, а также все приемы пищи и контингенты питающихся.

При внесении результатов родительского контроля в ПС «Мониторинг питания и здоровья» показатели несъедаемости рассчитываются в автоматическом режиме. На сайте www.niig.su в свободном доступе размещены видеоуроки по порядку внесения данной информации.

Раздел 5. Финансовое обеспечение питания обучающихся общеобразовательных организаций

5.1 Нормативное правовое регулирование финансового обеспечения питания обучающихся

В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов

и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Бюджету Оренбургской области могут предоставляться субсидии из федерального бюджета на софинансирование организации и обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в размере, порядке и на условиях, которые определяются Правительством Российской Федерации.

Обеспечение питанием обучающихся, получающих начальное общее образование в общеобразовательных организациях Оренбургской области, за счет бюджетных ассигнований областного бюджета осуществляется в порядке, установленном Правительством Оренбургской области, за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов – в порядках, установленных органами местного самоуправления.

Субсидии, выделяемые на софинансирование расходных обязательств по организации бесплатного горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования (далее – Субсидии), предоставляются министерством образования Оренбургской области, как главным распорядителем бюджетных средств, получателям субсидии – бюджетам муниципальных районов и городских округов.

Субсидии из областного бюджета предоставляются в соответствии с Правилами, утвержденными Правительством Оренбургской области, на основании соглашений, заключенных между министерством образования Оренбургской области и администрациями муниципальных образований (далее – МО) в соответствии с:

- Бюджетным кодексом Российской Федерации;
- Законом Оренбургской области об областном бюджете на текущий год и плановый период;
- Законом Оренбургской области от 06.09.2013 № 1698/506-V-ОЗ «Об образовании в Оренбургской области»;
- постановлением Правительства Оренбургской области от 29.12.2018 № 921-пп «Об утверждении государственной программы Оренбургской области «Развитие системы образования Оренбургской области».

Субсидии из местных бюджетов предоставляются муниципальным организациям, осуществляющим организацию питания обучающихся, в порядках, установленных органами местного самоуправления.

5.2 Методика расчета стоимости питания обучающихся общеобразовательных организаций

При оказании услуг по организации питания общеобразовательной организацией самостоятельно, средняя стоимость питания на одного обучающегося рассчитывается, исходя из примерного меню, разработанного в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При оказании услуг по организации питания предприятиями общественного питания (независимо от их правовой организационной формы) средняя стоимость услуги питания на одного обучающегося в день, рассчитывается, исходя из основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также дополнительного питания и индивидуального меню, разработанного в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с учетом стоимости набора продуктов, входящих в ежедневное меню и размером наценки, установленной постановлением Правительства Оренбургской области от 18.08.2014 № 570-п «О введении в действие предельного размера наценки на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях, образовательных организациях высшего образования», а именно:

не более 65 % к отпускной стоимости сырья поставщика для приготовления продукции собственного производства и продуктов, проходящих кулинарную обработку; не более 20 % на пищевые продукты (товары), реализуемые без кулинарной обработки, в том числе хлеб, хлебобулочные, сухарные и бараночные изделия промышленного производства.

5.3 Требования к процедурам определения поставщика продуктов питания или исполнителя услуг по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций

В зависимости от формы организации питания обучающихся (силами образовательной организации или путем передачи этих функций сторонней организации) осуществляется либо закупка продуктов питания, либо отбор исполнителя услуг по организации питания.

В случае организации питания обучающихся общеобразовательной организацией самостоятельно закупка продуктов питания должна осуществляться в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ) или на основании Положения о закупках, разработанного в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (далее – Федеральный закон № 223-ФЗ), преимущественно конкурентными способами: аукцион, конкурс, запрос котировок.

Организации, осуществляющие закупки в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ на поставку продуктов питания, обязаны использовать типовой контракт, утвержденный приказом Минсельхоза России от 19.03.2020 № 140 «Об утверждении типового контракта на поставку продуктов питания».

Отбор организаций общественного питания осуществляется образовательными организациями в соответствии с положениями законодательства о закупочной деятельности, нормативным правовым актом, регулирующим предоставление субсидий организаторам общественного питания, Бюджетным кодексом Российской Федерации, постановлением Правительства Российской Федерации от 06.09.2016 № 887 «Об общих требованиях к нормативным правовым актам, муниципальным правовым актам, регулирующим предоставление субсидий юридическим лицам (за исключением субсидий государственным (муниципальным) учреждениям), индивидуальным предпринимателям, а также физическим лицам – производителям товаров, работ, услуг».

Нормативный правовой акт, регулирующий предоставление субсидий организаторам общественного питания, должен содержать типовые критерии отбора организаций общественного питания:

1. Наличие складских и производственных помещений (оценка производится исходя из наличия необходимого количества складских и производственных помещений у исполнителя).
2. Наличие транспортных средств для перевозки продуктов, в том числе скоропортящихся, и готовой пищи (оценка проводится исходя из наличия необходимого количества у исполнителя транспортных средств).
3. Наличие у исполнителя профильных специалистов (поваров, технологов общественного питания и др.);
4. Наличие опыта (с учетом правопреемства) в сфере оказания услуг общественного питания не менее трех лет, подтвержденного исполненными контрактами (договорами).

Данный перечень является открытым.

При осуществлении отбора организатора общественного питания не конкурентным способом, отбор исполнителя услуг по организации питания может осуществляться общеобразовательными организациями совместно с родительской общественностью.

При заключении договоров и контрактов на оказание услуг по организации питания заказчикам рекомендуется определить требования к:

- объему услуг (количество завтраков, обедов и полдников при наличии групп продленного дня);
- безопасности и качеству каждого вида пищевой продукции, используемой при организации питания;
- сопроводительным документам;
- обеспечению пищеблока квалифицированными кадрами;
- графику оказания услуг;
- примерному и индивидуальному меню;
- к формированию стоимости питания.

При формировании стоимости питания не допускается превышение предельной величины наценки, установленной постановлением Правительства Оренбургской области от 18 августа 2014 года № 570-п «О введении в действие предельного размера наценки на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях, образовательных организациях высшего образования».

В условиях роста цен на продукты питания в связи со сложившейся экономической ситуацией в качестве меры оперативного реагирования принят Федеральный закон от 8 марта 2022 года № 46-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации», который вносит изменения в Федеральный закон от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг, для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Он предусматривает дополнительные полномочия субъектов РФ и администраций муниципальных образований в части изменения существенных условий контрактов (в том числе цен) и определения единственных поставщиков товаров и услуг.

Раздел 6. Обеспечение мероприятий по формированию культуры здорового питания обучающихся

В связи с ростом первичной заболеваемости, связанной с микронутриентной недостаточностью, ожирением среди детей и подростков, формирование у школьников и их родителей установки на здоровое и правильное питание сегодня является одним из важных элементов внедрения новой системы школьного питания.

Общеобразовательная организация – один из основных источников формирования культуры здорового питания и правильного пищевого поведения детей (наряду с семьей).

Деятельность по формированию культуры здорового питания у обучающихся необходимо осуществлять по следующим направлениям:

- рациональная организация питания;
- реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания;
- просветительская работа с обучающимися и их родителями (законными представителями).

Работа по данным направлениям должна носить системный характер, проводиться с учетом возрастных особенностей обучающихся, регионального и этнокультурного компонента. Педагоги, работающие в сфере формирования у обучающихся культуры

здорового питания, должны иметь профессиональную подготовку. Общеобразовательная организация должна обеспечить методическое сопровождение, контроль, анализ результатов работы по указанному направлению. Программы формирования культуры здорового питания должны отвечать требованиям разнообразия организационных форм и применяемых технологий, методов, приемов обучения и воспитания.

В целях формирования у детей и подростков ценностного отношения к собственному здоровью в учебные планы введены образовательные программы по здоровому питанию, в том числе с использованием методического пособия «17 уроков о здоровом питании для школьников Оренбургской области» (авторы-составители Сетко И.М., Вяльцина Н.Е., Сетко Н.П.), разработанного кафедрой профилактической медицины Оренбургского государственного медицинского университета совместно с Управлением Роспотребнадзора по Оренбургской области.

Во время организации внеклассной работы педагогическому коллективу следует использовать разнообразные формы взаимодействия с обучающимися и их родителями (законными представителями):

познавательной деятельности (общественные форумы знаний, творческие отчеты, тематические конференции о здоровом питании и здоровом образе жизни, мастер-классы, совместные олимпиады, КВН, родительские собрания и др.);

трудовой деятельности (оформление кабинетов, ярмарка-распродажа блюд, приготовленных по семейным рецептам, выставки и др.);

досуга (совместные праздники, конкурсы, турниры, подготовка концертов, спектаклей по теме здорового питания и др.).

В рамках работы с родителями (законными представителями) обучающихся по формированию культуры здорового питания детей как составляющей здорового образа жизни педагогам необходимо решать следующие задачи:

– просветительские: способствовать пониманию необходимости формирования здорового питания детей, организации рационального питания, профилактики поведенческих рисков здоровья, связанных с нерациональным питанием детей, просвещение родителей (законных представителей) в вопросах здорового питания;

– консультативная: уметь находить методы эффективного воздействия на ребенка;

– коммуникативная: получить возможность обмена опытом по формированию культуры здорового питания, информацию о народных традициях, связанных с питанием, расширить знания об истории и традициях своего народа, формировать чувства уважения к культуре и традициям других народов.

Информационное обеспечение работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательной организации должно быть реализовано через:

– оформление наглядной агитации – информационных стендов, уголков, издание брошюр, буклетов, памяток о здоровом питании для обучающихся и их родителей (законных представителей);

– размещение материалов на сайте общеобразовательной организации; создание образовательных ресурсов, в том числе медиаресурсов.

Но ситуация на сегодняшний день показывает, что и этого недостаточно. По-прежнему причиной негативных публикаций по вопросам питания в СМИ, отсутствия культуры питания в семье, наличия уже сформированных пищевых привычек у детей школьного возраста является дефицит информации у населения о принципах здорового питания. Например, большой проблемой является отсутствие желания родителей оплачивать питание обучающихся 5-11 классов и высказывание предложений заменить горячее питание на буфетную продукцию.

В 2022 году министерством образования совместно с Центром управления региона Правительства Оренбургской области проведен опрос родителей по вопросам здорового горячего питания. По результатам опроса установлено, что ответы респондентов

свидетельствуют о дефиците у них информации о принципах здорового питания, а также недостаточной разъяснительной работы с родителями по вопросам питания.

По итогам опроса было принято решение усилить работу по информированности родителей детей в вопросах здорового питания и организации питания в школе, в т.ч. через размещение информации об условиях питания и принципах здорового питания на официальном сайте в сети Интернет, а также обучение по просветительским программам в рамках реализации мероприятий национального проекта «Демография».

Жители Оренбургской области активно включились в мероприятия федерального проекта «Укрепление общественного здоровья» национального проекта «Демография» и проходят обучение по просветительским программам по вопросам здорового питания на платформе ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора. На 16.11.2022 завершили обучение 20 105 человек, что составляет 133 % от планируемого показателя.

На уровне региона системно осуществляются мероприятия, направленные на формирование культуры здорового питания населения:

– с 2010 года проводится ежегодный областной конкурс «Лучшая школа по организации питания обучающихся», цель которого трансляция лучших практик организации питания и популяризация принципов здорового питания;

– ежегодно общеобразовательные организации региона принимают участие в международной социальной акции «Здоровое питание школьника», задача которой - сформировать потребность в здоровом питании и ведении активного образа жизни у школьников и их родителей. Акция проходит в рамках Комплексной программы формирования и развития системы здорового питания обучающихся. Организаторами международной акции «Здоровое питание школьника» выступают Центр поддержки общественных проектов «Сделаем вместе» и Отраслевой союз развития социального питания;

– в ноябре 2022 года во всех общеобразовательных организациях прошла «Неделя школьного питания». В рамках Российской недели школьного питания с 21 по 25 ноября в школах Оренбургской области проведены различные мероприятия на тему здорового и сбалансированного питания. Это беседы, выставки, классные часы, квесты, фоточелленджи, фото-кроссы, конкурсы рисунков и домашних рецептов, оформление стендов, стенгазет и буклетов, анкетирование, тематические родительские собрания и индивидуальное консультирование родителей. Так, в школах г. Оренбурга прошла рекламная акция «Салаты – кладезь витаминов», в школах Грачевского района акция «Овощи и фрукты-витаминовые продукты». Дегустация блюд в школах Сорочинского г.о. и Перволюцкого района. Защита проектов «Школа кулинаров» в Саракташском районе.

В Черноотрожской школе реализован проект «Дни национальной кухни народов Оренбуржья». Во время своеобразного путешествия по национальным кухням демонстрировались фрагменты существующих народных традиций. График приготовления блюд разных народов расписан еженедельно. Например, в день русской кухни работники пищеблока порадовали ребят кашей. Зал школьной столовой был оформлен атрибутами русской избы. В течение дня звучали народные мелодии, которые создавали особую атмосферу. Родители с детьми активно поддержали предложенный формат изучения традиций и блюд жителей региона.
