



**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ
АДМИНИСТРАЦИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ РАЙОН**

В.Н.Шалимова ул., д.3, г. Белореченск
Краснодарский край, 352630

e-mail: uobelora@mail.ru

тел./факс (886155)3-26-64;

ОКПО 02089961, ОГРН 1022300715250,

ИНН 2303013411, КПП 230301001

от 29.11.2012 № 2792/01-14.10

на № _____ от _____

Руководителю ОО

Управление образованием администрации муниципального образования Белореченский район предоставляет информацию по результатам вебинара «Организация и контроль горячего питания в общеобразовательных организациях Краснодарского края» (Приложение 1).

Обеспечить изучение данной информации и использования в работе всеми сотрудниками, участвующими в организации питания.

Приложение: в 1 экз., на 18 л.

Начальник управления образованием
администрации муниципального образования
Белореченский район

Г.В. Домский



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ



ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
– ЦЕНТР УКРЕПЛЕНИЯ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ОБРАЗОВАНИЯ

ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Сальникова Ирина Владимировна
начальник отдела мониторинга мероприятий и
обеспечению питанием обучающихся



Нормативно-правовая база
организации школьного питания

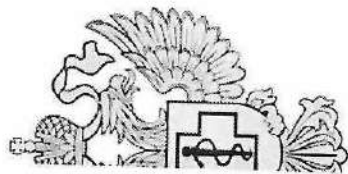
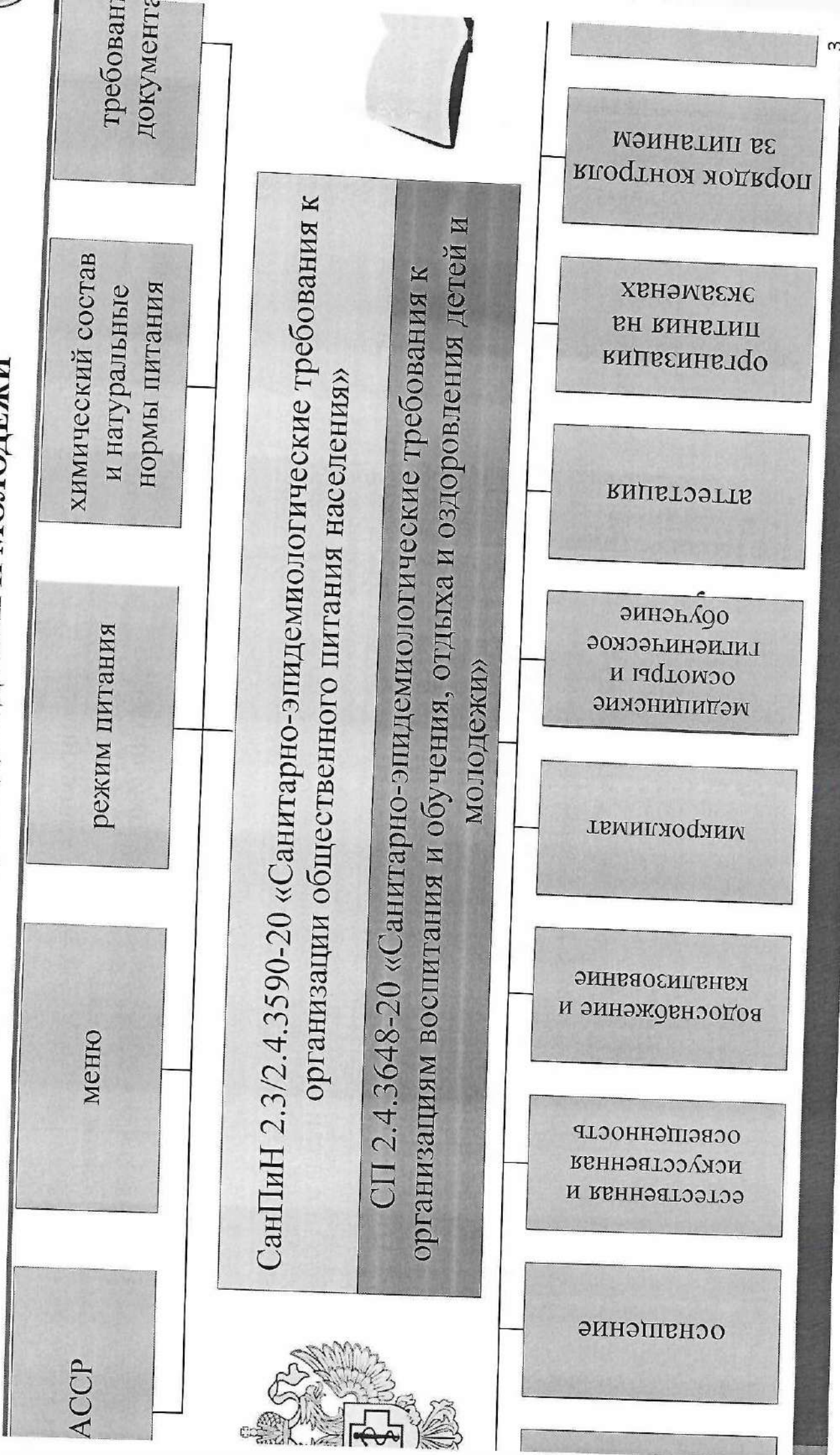


Федеральный закон РФ от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации "



Приказ министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 16 августа 2022 г. № 1903 «Об утверждении методических рекомендаций по обеспечению питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Краснодарского края»

РЕГЛАМЕНТАЦИЯ ТРЕБОВАНИЙ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ДЛЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ



Объединение всех требований КО ВСЕМ ТИПАМ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБУЧЕНИЯ, воспитания, отдыха, С УЧЕТОМ СПЕЦИФИКИ и особенностей каждой организации

СанПиН 2.4.3.1186-03, СанПиН 2.4.1.3147-13

СанПиН 2.4.3.2201-07, СанПиН 2.4.4.3155-13

СанПиН 2.4.4.2599-10, СанПиН 2.4.4.3172-14

СанПиН 2.4.6.2553-09, СанПиН 2.4.3259-15

СанПиН 2.4.2.2821-10, СанПиН 2.4.2.3286-15

СанПиН 2.4.2.2842-11, СанПиН 2.4.1.3049-13

СанПиН 2.4.2.2843-11, СанПиН 2.4.4.3048-13

Вместо 34 нормативных документов действовавших ранее

СП 2.4.3648-20



«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

Особенности санитарно-эпидемиологических правил 2020 г.

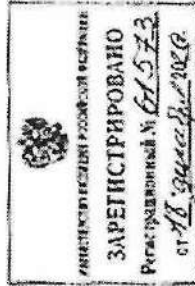


АВНИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПОСТАНОВЛЕНИЕ

2020

Местн

№ 28



Специальные санитарные правила
№ 44/20 «Санктарио»
допускает требования к
детям воспитания и обучения,
в учреждениях детей и молодежи

Известно, что статья 39 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ
«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание
Законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2019, № 30,
с изменениями и дополнениями Правительства Российской Федерации от 24.07.2009
№ 666, 2005, № 19, ст. 3953) и постановления о государственной санитарно-
эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения
о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание
Законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295; 2004, № 8, ст. 663;
2005, № 19, ст. 3953) и постановления:

Утвердить санитарные правила СП 2.4.36-47-20 «Санитарно-
эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха
и оздоровления детей и молодежи (приложение).
вступают в действие санитарные правила СП 2.4.36-47-20 «Санитарно-
эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха
и оздоровления детей и молодежи» с 01.01.2021.

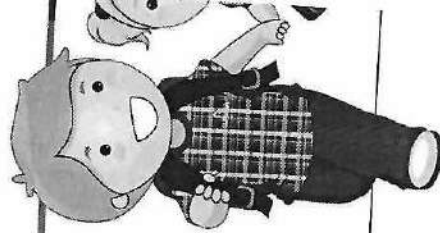
Утвердить срок действия санитарных правил СП 2.4.36-47-20
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха
и оздоровления детей и молодежи» до 01.01.2027.

Исполнение: Главный государственный санитарный врач
Российской Федерации от 20.11.2002 № 38 «О введении в действие Санитарных
нормативов» (зарегистрировано Минюстом России 19.12.2002,
ссылка № 4046);

Документ разработан в рамках реализации
задач регуляторной гильотины, введен в
действие с 01.01.2021. на срок до 01.01.2027 г.

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА:

- НЕ СОДЕРЖАТ рекомендательных норм, все нормы носят **ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ** характер;
- по отдельным нормам указаны **ДОПУСКИ**, определяющие **возможность** вариативного и наиболее оптимального **функционалирования** организаций без рисков для здоровья детей и молодежи;
- базируются на результатах гигиенических исследований факторов воспитания и обучения детей;
- учитывают ключевые тренды развития конструкторских инженерных инноваций в системе строительства реконструкций зданий, разработке современных методов обучения.



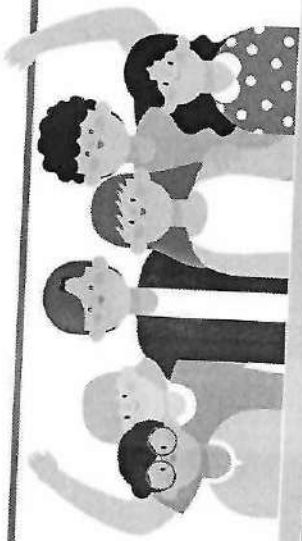
Область применения

Нитарные правила направлены на:

охрану здоровья
детей и молодежи

2) предотвращение
инфекционных, массовых
неинфекционных
заболеваний

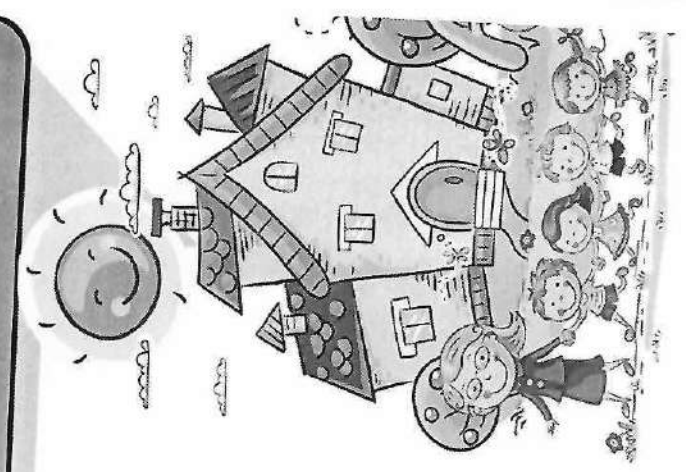
3) реализацию гарантий
здоровьесбережения



Замена термина «организации» на
хозяйствующие субъекты



ДЕЯТЕЛЬНЫЕ СУБЪЕКТЫ – это организации, осуществляющие
оказательную деятельность, деятельность по уходу и присмотру за
и, услуги отдыха и оздоровления, временного проживания,
льные услуги, услуги по перевозкам организованных групп детей.

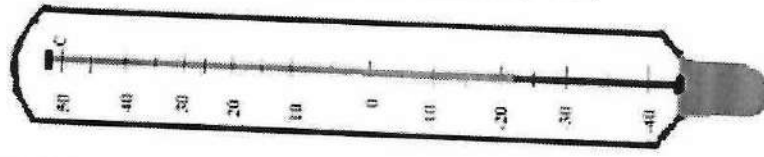


Общие требования

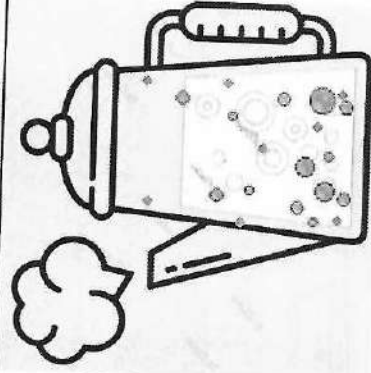
Для хозяйствующих субъектов, не имеющих централизованной системы водоснабжения и водоотведения, **введено требование обязательного оборудования автономных систем холодного и горячего водоснабжения и водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения - п.2.6.1.**

При отсутствии горячего централизованного водоснабжения **обязательность установки водонагревателей - п.2.6.1.**

Санитарные правила расширили формы организации питьевого режима, дополнив возможность использования кипяченой воды - **п.2.6.6.**



Впервые на обязательной основе всех помещений, предназначенных для пребывания детей и молс вводится требование осуществления контроля температурой воздуха - **п.2.7.3.**



Область применения

Санитарные правила вводят единые требования к срокам прохождения гигиенической подготовки и аттестации всех работников хозяйствующих субъектов – п.1.5.

Работники ДОЛЖНЫ проходить:

- Предварительный (при поступлении на работу) медицинский осмотр;
- Периодические медицинские осмотры;
- Профессиональную гигиеническую подготовку;
- Аттестацию;
- Иметь личную медицинскую книжку со всеми результатами.

Все работники за исключением работников, связанных с питанием

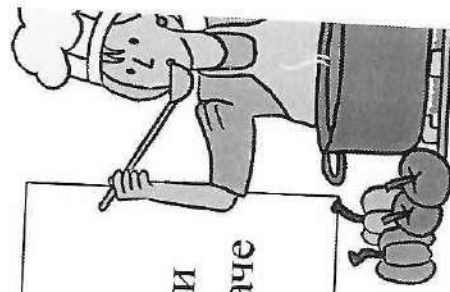
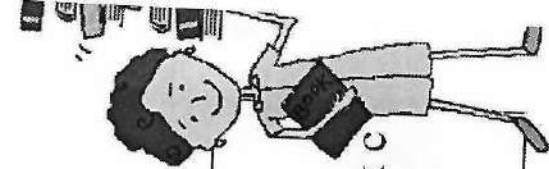
1 раз в 2 года

Работники Занятые в приготовлении

пищи и ее раздаче

1 раз в год

В части количественных значений факторов санитарные правила дают отсылку на гигиенические нормативы.



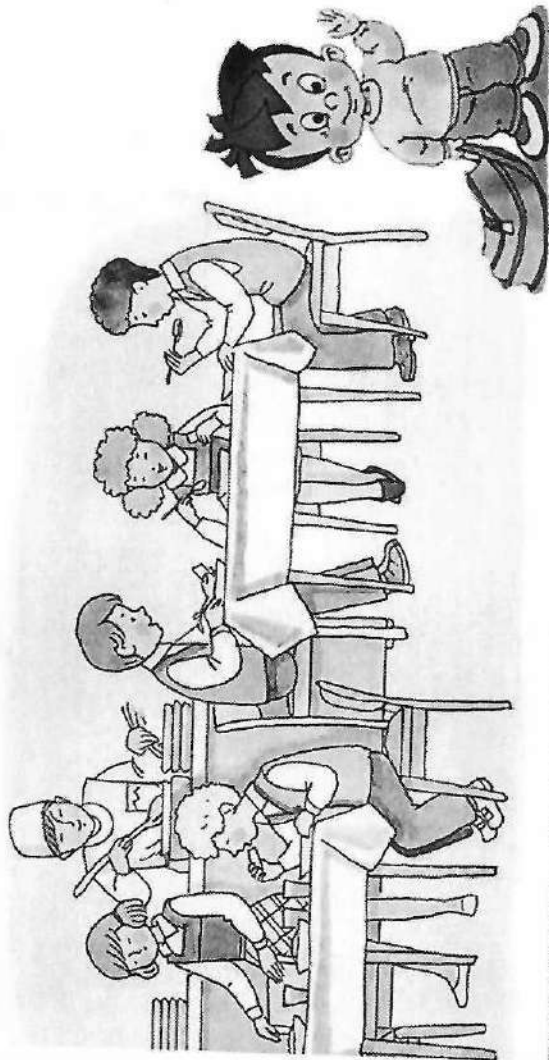
Основные требования, регламентированные нормативными документами

Приятия общественного питания
проводить производственный
роль, основанный на принципах
СР (СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п. 2.1)

асование меню в территориальных
тах Роспотребнадзора носит
ендательный характер (СанПиН
4.3590-20 п. 8.1.3)



Введено обязательное требование о разра-
мению для детей с сахарным диабетом, цели-
фенилкетонурией, муковисцидозом и пи-
аллергией (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.1.2)

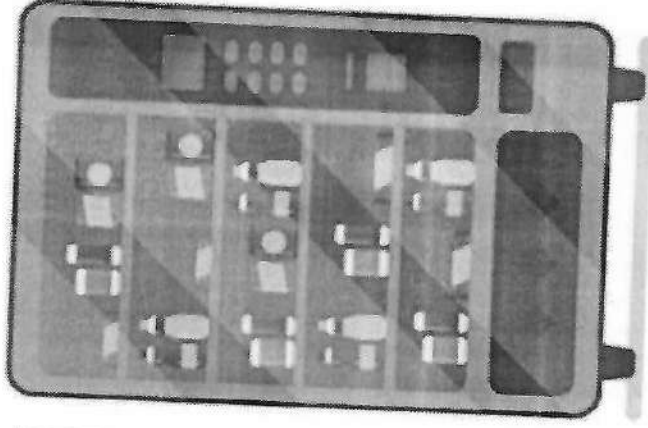
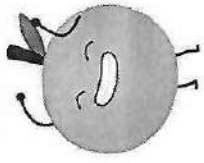
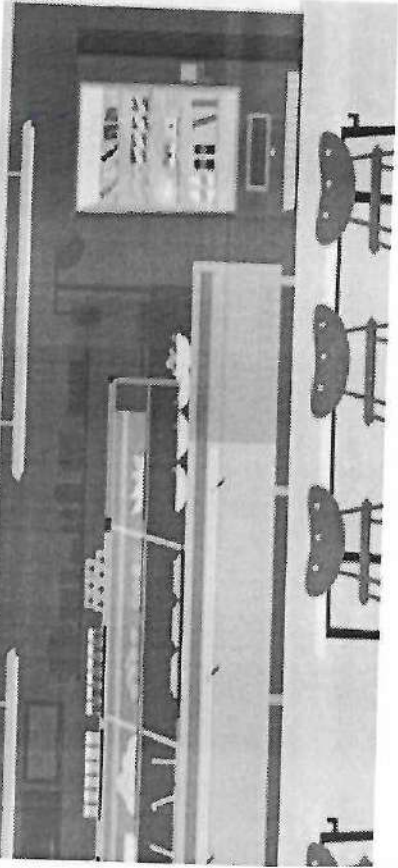


Организация дополнительного питания детей

арен перечень продукции, разрешенной реализации через вендинговые автоматы

потребительской (мелкоштучной) упаковке: соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая газированная вода, орехи (кроме хмиса), сухофрукты.

потребительской упаковке (≤ 100 г.): чные кондитерские изделия, в т. ч. гашенные микронутриентами сжженным содержанием глютена, лактозы, ара (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.3.1-2.)



➤ Регламентированы места дислокации возможной установки аппаратов для автоматической выдачи пищевой продукции обеденных залах при условии соблюдения нормы площади посадочного места) (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.3.1-2.)



Кратность обработки аппаратов: не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.3.1-2.)

Основные требования

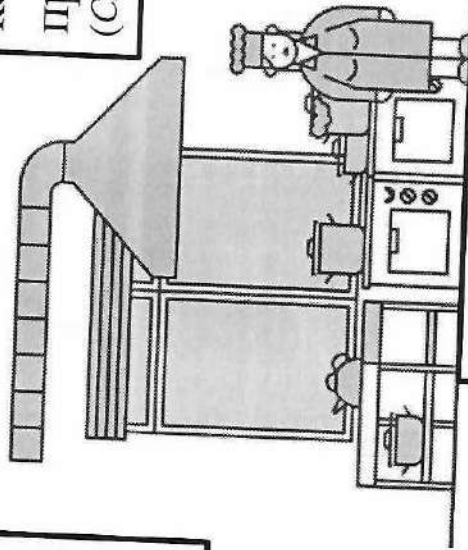
идентифицирован **обязательный набор водосточных помещений** пищеблока, являющийся возможностью его работы на сырье, абрикатах, в формате буфетов-раздаточных (СП 2.4.3648-20; п.2.4.6.1)

помещения для приготовления холодных напитков должны быть **установлены рефрижераторные установки** (СП 2.4.3648-20, п.2.4.6.2)



оборудования должна быть **установлена установка столов с охлаждаемой поверхностью** (СП 2.4.3648-20, п. 2.4.6.2.)

Минимальный набор столов, кухонной посуды, инвентаря, также **объемы единовременной заготовки** должны соответствовать количеству принимающих пищу (СП 2.4.3648-20, п.2.4.6.2)



При пребывании детей и молодежи в объектах более 4 часов **предусмотрены обязательность организации горячего питания** (СП 2.4.3648-20, п.1.9.)

ВВЕДЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ НА УРОВНЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

планирование деятельности

выполнение процессов деятельности

контроль выполнения процессов организации питания

мониторинг выполнения процессов организации питания

анализ результатов

Цели управления:

- оптимальная количественная и качественная структура питания;
- гарантированная безопасность;
- технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд;
- физиологически обоснованный режим питания;
- соблюдение разработанных рационов питания.

Задачи управления:

- создание условий для производства и реализации завтраков и обедов;
- реализация производственного контроля за состоянием технико-технологической документации контроль операций по закупке сырья органами лицами, осуществляющими продовольственную поставку;
- установление приоритета продукции отечественного производства;
- применение индустриальных методов и технологий производства школьного питания;
- реализация права питающихся на выбор продукции горячей пищи за счет организации дополнительного питания в образовательных учреждениях.

Управление организацией питания на уровне пищеблока

№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки и актуализация
1.	Технологический паспорт пищеблока	один раз в три года, ежегодная актуализация
2.	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	один раз в три года, ежегодная актуализация
3.	Меню, дифференцированное по возрастам (цикличное)	один раз в три года, ежегодная актуализация
4.	Ежедневное меню	ежедневно
5.	Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся (актуальный на данный период)	краткосрочные, среднесрочные, долгосрочные
6.	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой	ежегодно
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	ежегодно
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	ежегодно
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	ежегодно
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	один раз в три года, ежегодная актуализация
11.	Ведомость контроля за рационом питания	постоянно
12.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	ежегодно
13.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	ежегодно
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	ежегодно
15.	Договор на вывоз пищевых отходов	ежегодно

Общие документы, подтверждающие выполнение требований к организации питания

№ п/п	Наименование документа	Периодичность, разработки, актуализация
1.	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и др.	один раз в три года, ежегодная актуализация
2.	Гигиенический журнал (сотрудники)	один раз в три года, ежегодная актуализация
3.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	один раз в три года, ежегодная актуализация
4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	ежедневно
5.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	краткосрочные, среднесрочные, долгосрочные
6.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	ежегодно
7.	Ведомость контроля за рационом питания	постоянно
8.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	ежегодно
9.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	ежегодно
10.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	ежегодно
11.	Договор на вывоз пищевых отходов	ежегодно

Управление реализацией

Наличие на сайте школы раздела «Организация питания»

Наличие общей информации об условиях организации питания за счет разных источников финансирования

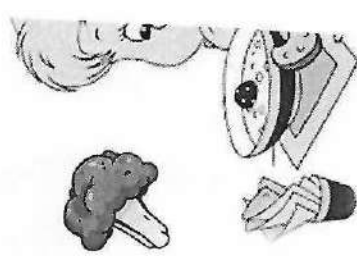
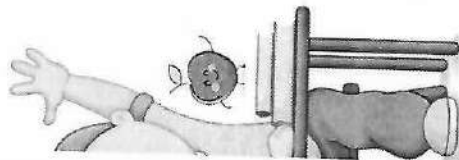
Наличие применимых нормативных правовых актов в части условий и порядка обеспечения и организации питания, в том числе льготного

Наличие локальных нормативных актов, регулирующих порядок организации питания и порядок организации родительского контроля

Информация о применяемых нормах обеспечения питанием детей
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 8.1.2)

Информация о форме организации питания, исполнителя услуги питания в ОО,
о режиме питания

Информация о системе работы педагогического коллектива по формированию
навыков и культуры здорового питания



Путеводитель по требованиям к организации питания детей

Показатель	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	СП 2.4. 3648
Выбор помещений		2.4.6.1, 3.1.1
Обеспечение и канализование		2.6.1, 3.4.13
Микроклимат и вентиляция		2.7.4
Естественное и искусственное освещение		2.8.1
Соблюдение принципов поточности		2.3.3
Оборудование, инвентарь, посуда и тара		2.4.6.2, 2.4.6.
Организация здорового питания и формирование умеренного меню	8.1.1, 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.5, 8.1.8, 8.2.1, 8.2.2	
Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности	8.1.6	



Руководитель по требованиям к организации питания детей

Показатель	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	СП 2.4.3648-
Организация питьевого режима	8.4.1, 8.4.2, 8.4.3, 8.4.4, 8.4.5, 8.4.6	2.6.6
Режим питания	8.1.2, 8.1.4	
Соблюдение правил личной гигиены	2.21, 2.22	1.5
Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	2.3, 2.6, 2.8, 3.3	
Санитарное состояние и содержание помещений		2.9.5, 2.11.2, 2.1
НАССР	2.1	

Реализация требований и рекомендаций на практике, должна обеспечить здоровьесберегающие условия воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, сформировать навыки здорового питания, обеспечить безопасные условия для организации питания



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!