



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



**НОРМАТИВНЫЕ  
ДОКУМЕНТЫ**



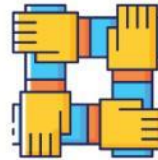
**МОНИТОРИНГ**



**ОБУЧЕНИЕ**



**ПРОПАГАНДА  
ЗДОРОВОГО  
ПИТАНИЯ**



**ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ  
БИЗНЕС-ВЛАСТЬ-НАДЗОР**



**ТЕЛЕФОН  
ГОРЯЧЕЙ ЛИНИИ:  
(8422) 335-395**

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

### **Полномочия АНО «Агентство здорового и социального питания»:**

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

## Цель Стандарта:

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

## Основные направления:

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

## Ожидаемый результат использования Стандарта:

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

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



# ПРЕЗИДЕНТСКИЙ ЗАВТРАК



Время завтрака:  
**9.30 – 11.00**



Здоровое питание:  
**ОДНО ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО**



Информация в интернете:  
**ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ НА САЙТЕ**



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

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

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

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

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

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

# ТРЕБОВАНИЕ ПРЕЗИДЕНТА

Сентябрь 2023						
ПОНЕДЕЛЬНИК	ВТОРНИК	СРЕДА	ЧЕТВЕРГ	ПЯТНИЦА	СУББОТА	ВОСКРЕСЕНЬЕ
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	



МЕХАНИЗМЫ ГЧП



ИНВЕСТИРОВАНИЕ



ЗАКЛЮЧЕНИЕ  
ДОЛГОСРОЧНЫХ  
ДОГОВОРОВ



РЕМОНТ ПИЩЕБЛОКОВ



ЛОГИСТИКА



ПИЩЕВЫЕ  
ПРОИЗВОДСТВА

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

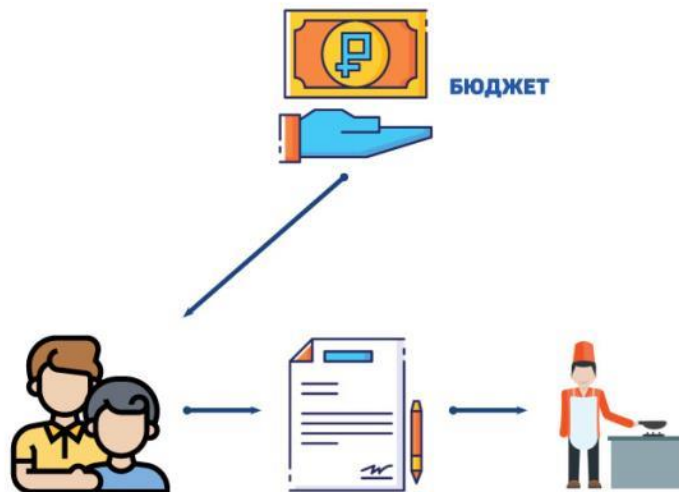
В целях организации горячего питания школьников **рекомендуется использование механизмов государственно-частного партнерства (ГЧП):**

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

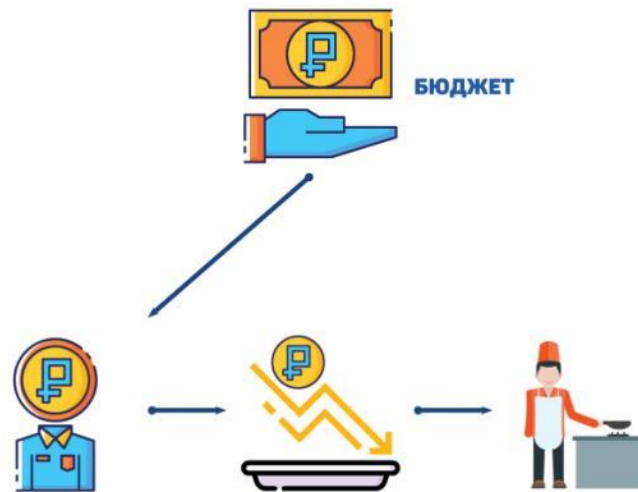


# КАК ВЫБРАТЬ ОПЕРАТОРА ПИТАНИЯ?

## 1. Выбор за родителем



## 2. Выбор за чиновником



# КАК ВЫБРАТЬ ОПЕРАТОРА ПИТАНИЯ?

## Выбор поставщика (оператора питания)

может осуществляться:

- **Родителями учащихся**, которым финансовые средства перечисляются в виде субсидий на лицевой счет и списываются после подтверждения факта предоставления питания. Родители, как заказчики услуги, сами выбирают исполнителя – оператора питания.
- **Чиновниками**, которые за счет бюджетных средств осуществляют централизованную закупку продуктов питания для обеспечения питанием в соответствии с законодательством о контрактной системе на конкурсах или аукционах, где низкая цена является основным критерием выбора оператора питания.



ДОГОВОРЫ



БЕЗНАЛИЧНЫЕ  
РАСЧЁТЫ



ПЕРСОНАЛИЗИРОВАННОЕ  
ПИТАНИЕ



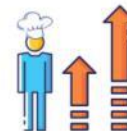
МОДЕРНИЗАЦИЯ



МЕСТНАЯ С/Х  
ПРОДУКЦИЯ



ПОВЫШЕНИЕ  
КАЧЕСТВА



ПОВЫШЕНИЕ  
КВАЛИФИКАЦИИ  
КАДРОВ



**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
НАДЗОР**



**РОДИТЕЛЬСКИЙ  
КОНТРОЛЬ**



**АГЕНТСТВО**



**РОДИТЕЛЬ  
ПРОБУЕТ ЕДУ**



**РОДИТЕЛЬ ПРОВЕРЯЕТ  
УСЛОВИЯ ПИТАНИЯ**

# ЧТО ДОЛЖНЫ ЗНАТЬ И ПРОВЕРЯТЬ РОДИТЕЛИ ПРИ КОНТРОЛЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ?

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



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



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



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

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

◆ **Базовые (сырьевые) столовые**, которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

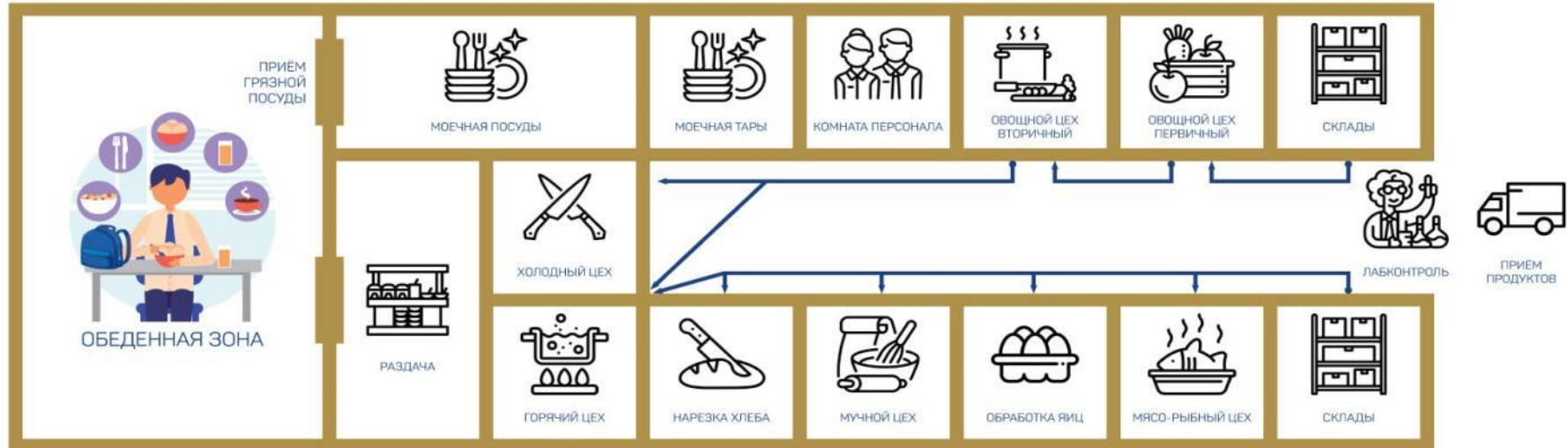
◆ **Доготовочные организации общественного питания**, где осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация.

◆ **Буфеты - раздаточные**, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

### **Питание учащихся**

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

# СЫРЬЕВОЙ ПИЦЕБЛОК



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

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

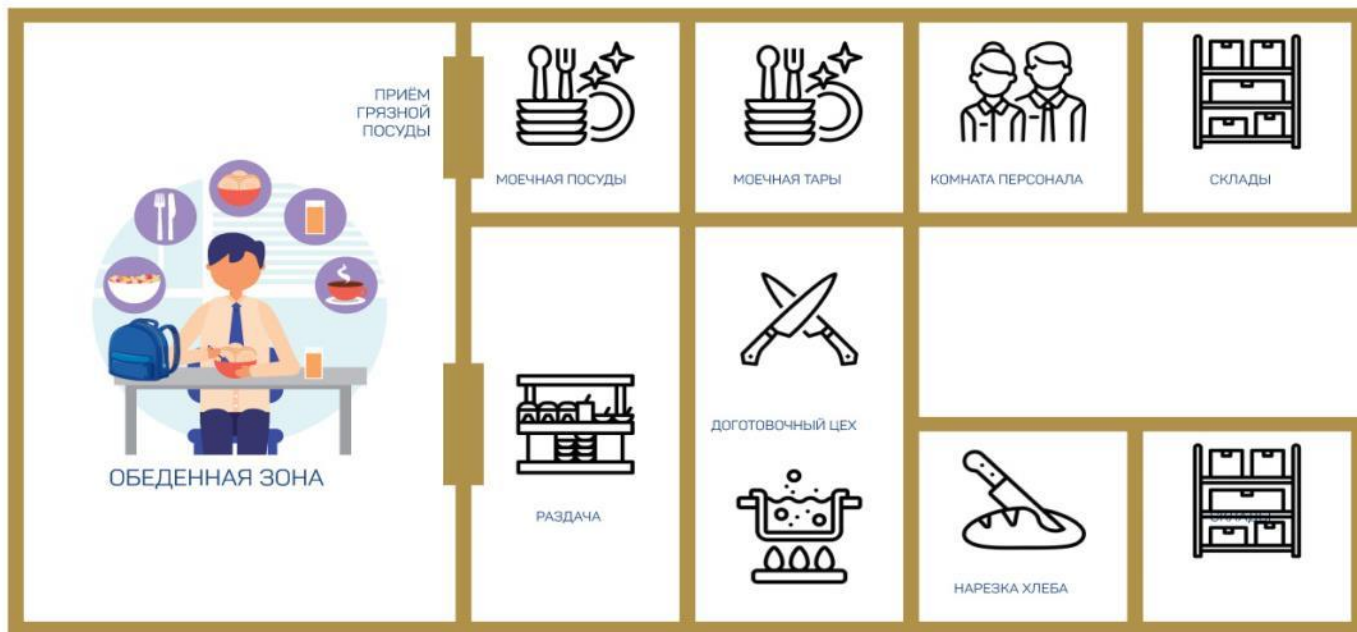
Должны **исключаться встречные и перекрестные потоки** кулинарных полуфабрикатов и пищевой продукции, загрязненной и чистой транспортировочной тары, наплитной посуды и инвентаря.

На пищеблоке должны быть выделены **специальные помещения:**

- ◆ **для приемки**, входного контроля и хранения сырья (загрузочная, склады, холодильные камеры);
- ◆ **для предварительной обработки** поступившего сырья и продукции (овощные цеха первичной и вторичной обработки, мясо-рыбный цех, помещение для обработки яиц, мучной цех, холодный цех);
- ◆ **горячий цех** кулинарной обработки сырья;
- ◆ **помещения для отгрузки**, сервировки готовой продукции; помещения для мойки посуды, обработки тары и упаковки, подсобные помещения (санузел, комната персонала и т.д.).



# ДОГотовочный ПИЩЕБЛОК



ПРИЕМ ПРОДУКТОВ

В **ДОГотовочных пищевых блоках** используется **модель доготовочной организации питания**.

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

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

◆ В таких пищевых блоках **отсутствуют цеха для первичной обработки сырья** – овощные цеха, мясо-рыбный цех. Операции по организации питания осуществляются на пищевом блоке.

# РАЗДАТОЧНЫЙ ПИЩЕБЛОК



ПРИЁМ  
ПРОДУКТОВ

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

- 🏠 **Все операции** по тепловой кулинарной обработке сырья **вынесены на комбинаты питания либо на производственно-логистические комплексы.**

- 🏠 **Пищевблоки учреждений не оснащены горячими цехами** и осуществляют операции только по регенерации (разогреву) приготовленных и охлажденных блюд, а также осуществляют раздачу и сервировку.

- 🏠 При данной модели возможно применение как **технологии cook&hold** (приготовление и раздача), так и современных технологий, основанных на **технологии cook&chill** (приготовление и охлаждение).



