

(в случае, если услуги по организации питания обучающихся оказывают операторы питания).

1.12. Проведение мониторинга здоровья обучающихся общеобразовательных организаций.

2. Соответствие школьных пищеблоков требованиям установленных санитарных норм и правил, а также современных технологий организации питания:

2.1. Строительство, реконструкция и переоснащение пищеблоков и залов столовых общеобразовательных организаций.

2.2. Организация регулярного технического обслуживания и ремонта технологического оборудования школьных пищеблоков.

3. Обеспечение обучающихся общеобразовательных организаций горячим питанием в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:

3.1. Создание условий для обеспечения детей полноценным и безопасным питанием в общеобразовательной организации.

3.2. Обеспечение потребности обучающихся в диетическом питании в соответствии с состоянием их здоровья.

3.3. Повышение охвата обучающихся горячим двухразовым школьным питанием в соответствии с действующим санитарным законодательством Российской Федерации.

3.4. Проведение разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) обучающихся на родительских собраниях о нормах законодательства по вопросу организации школьного питания, об их ответственности по обеспечению детей полноценным питанием в период обучения в школе.

4. Совершенствование рационов питания:

4.1. Для обеспечения обучающихся общеобразовательных организаций полноценным питанием разрабатываются:

примерное меню в соответствии с рекомендуемой формой его составления, содержащее количественные данные о рецептуре блюд, согласование на период не менее двух недель (10-14 дней) с территориальными отделами Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области.

ежедневное (фактическое) меню, в котором указываются названия блюд, сведения о массе порций и стоимость блюд. Фактическое меню утверждается руководителем школы, ежедневно вывешивается в обеденном зале.

4.2. В целях улучшения питания детей и подростков:

– фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню по составу и выходам блюд согласно требованиям п. 6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08;

– примерное и фактическое меню должны быть дифференцированы по возрастным группам обучающихся;

– пищевая ценность школьных завтраков и обедов должна соответствовать возрастным физиологическим потребностям детей в пищевых веществах и энергии в соответствии с требованиями п. 6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08;

– исключить применение минимизированных по составу завтраков, включить закуски в меню обедов согласно требованиям п. 6.18 и п. 6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08. Соблюдать выход блюд, который должен быть не менее рекомендованного в приложении 3 данного СанПиН;

– включать в меню ежедневно мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный, один раз в 2-3 дня – рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты для обеспечения здоровья детей, их нормального роста и развития в соответствии с требованиями п. 6.17 СанПиН 2.4.5.2409-08.

4.3. Не допускается повторение в примерном и ежедневном меню одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 – 3 дня.

4.4. Развивать на объектах школьного питания систему эффективного производственного контроля за качеством и безопасностью сырья и вырабатываемой пищевой продукции.

4.5. Проводить мониторинг температуры готовых блюд (в каждый прием пищи): администрацией школы – еженедельно, родителям (законным представителям) – в день посещения школьной столовой. Контрольный замер температуры блюд осуществляется при накрытии столов, повторный замер – по приходу детей в обеденный зал. Результаты мониторинга оформлять документально.

Необходимо строго соблюдать температурный режим горячих блюд. Очень холодная и горячая пища способны раздражать желудок. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65°C, холодные супы, напитки – не выше 14°C.

5. Совершенствование организации питьевого режима обучающихся в общеобразовательных организациях:

5.1. Реализация мер по очистке питьевой воды через установку фильтров глубокой очистки.

6. Обеспечение закупок продуктов питания для школьных столовых, а также услуг по организации школьного питания:

6.1. При заключении договоров и контрактов на организацию школьного питания, заказчиком целесообразно учесть следующие позиции:

– заключение договоров (контрактов) возмездного оказания услуг согласно требованиям Гражданского кодекса Российской Федерации,

Федерального закона от 21.07.2005 № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд», указание в договорах (контрактах) объема услуг;

– наличие в договорах (контрактах):

требований к безопасности и качеству каждого вида пищевой продукции, используемой при организации питания;

графика оказания услуг;

обязанности исполнителя организовать питание обучающихся в соответствии с примерным меню, согласованным с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области; обязанностей, сопутствующих организации питания (накрытие столов, раздача рационов, уборка столов, организация питьевого режима) и пр.;

механизма контроля за составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;

– необходимость соответствия фактического рациона питания примерному меню и установление случаев, когда допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие;

– заключение с исполнителем договора безвозмездного пользования (аренды) помещениями и технологическим оборудованием;

– недопустимость превышения предельной величины наценки. В соответствии с действующим законодательством Оренбургской области размер предельной наценки на продукцию, реализуемую на предприятиях общественного питания при школах, составляет 20 % (на пищевые продукты, реализуемые без кулинарной обработки) и 65 % (на сырье для приготовления продукции собственного производства, проходящие кулинарную обработку). В школах, самостоятельно организующих горячее питание обучающихся, стоимость питания соответствует стоимости сырья, продукция реализуется без наценки);

– установление санкций существенных размеров.

6.2. При заключении договоров и контрактов на поставку продуктов питания в школьные столовые заказчикам целесообразно учесть следующие позиции:

– установление в договорах целевого назначения поставляемой продукции «для организации питания детей школьного возраста»;

– недопустимости использования при изготовлении продукции сырья, запрещенного в питании детей школьного возраста;

– необходимость установления сроков замены некачественной продукции;

– установление санкций существенных размеров;

– выполнение требований законодательства Российской Федерации, связанных с заключением договоров.