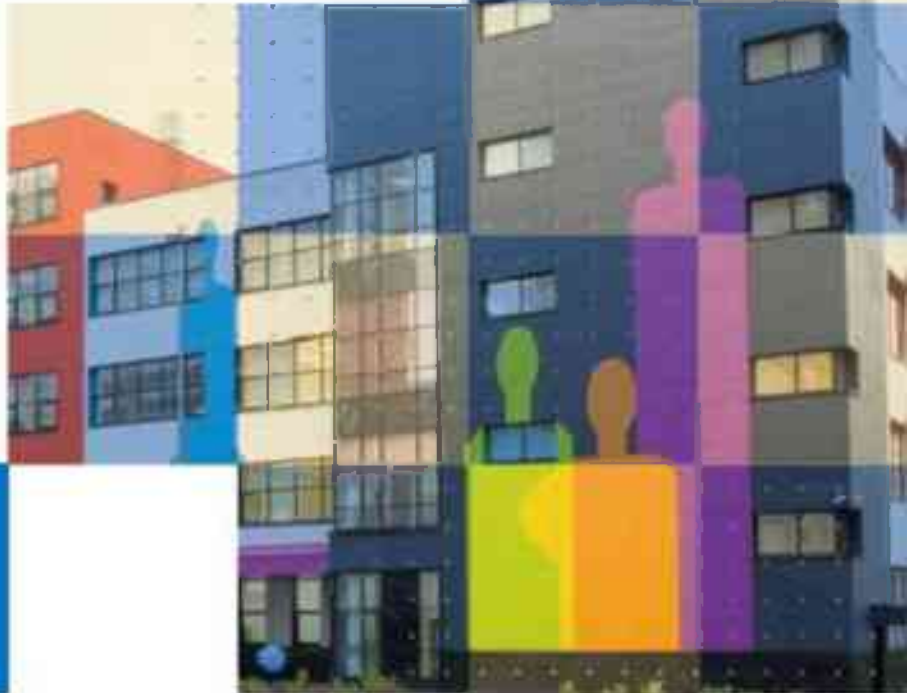


МОСКВА 2022

**СТАНДАРТ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ГОРОДА МОСКВЫ**



СТАНДАРТ

**ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ГОРОДА МОСКВЫ**



**СТАНДАРТ ОКАЗАНИЯ
УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ГОРОДА МОСКВЫ**

МОСКВА, 2022

Настоящий Стандарт питания обучающихся (далее – Стандарт) является основным документом, регламентирующим создание и внедрение современной системы организации питания в образовательных организациях города Москвы, и обязателен для исполнения организатором питания.

Основная цель – сохранение и укрепление здоровья обучающихся путем совершенствования организации их питания в образовательных организациях и оказание методической помощи органам исполнительной власти города Москвы, осуществляющим управление в сфере образования, организаторам питания, оказывающим услуги по питанию в образовательных организациях, руководителям и ответственным лицам образовательных организаций в сфере обеспечения безопасного, качественного и доступного питания.



Стандарт выполняет следующие основные функции:

🔘 **Информационную** – для оценки существующей системы питания в образовательных организациях и определения путей по ее совершенствованию;

🔘 **Методическую** – для реализации модели организации питания (комплексов помещений для приготовления и раздачи пищи), исходя из производственных условий столовых образовательных организаций;

🔘 **Коммуникативную** – для взаимодействия организаторов питания с образовательными организациями по вопросам совершенствования питания обучающихся;

🔘 **Воспитательную** – для формирования у обучающихся культурно-гигиенических навыков и столового этикета во время приема пищи.

Задачи:

🔘 обеспечение безопасности, качества и доступности питания;

🔘 установление унифицированных требований к организации питания;

🔘 организация системы управления питанием;

🔘 повышение эффективности системы организации питания за счет внедрения современного технологического оборудования и информационных систем «Проход и питание»;

🔘 обеспечение контроля за организацией питания.

Содержание:

1. Требования к планированию питания обучающихся образовательных организаций.....	15
---	----

2. Производственный контроль. Основные санитарные требования, предъявляемые к столовой образовательной организации.....	21
---	----

2.1. Производственный контроль, основанный на принципах ХАССП	22
2.2. Требования к столовым образовательных организаций ...	26
2.3. Система инженерно-технического обеспечения столовых образовательных организаций	28
2.3.1. Требования к системам отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха	28
2.3.2. Требования к системам холодного, горячего водоснабжения и водоотведения	31
2.3.3. Требования к естественному освещению и оборудованию искусственного освещения.....	36
2.4. Требования к внутренней отделке помещений столовой и оформлению обеденного зала	38
2.5. Требования к оборудованию, посуде и инвентарю столовой образовательной организации	40
2.5.1. Требования к оборудованию	40
2.5.2. Требования к весовому и измерительному оборудованию	53
2.5.3. Требования к кухонной посуде и инвентарю	58
2.5.4. Требования к маркировке оборудования, кухонной посуды и инвентаря.....	62
2.5.5. Требования к столовой посуде и приборам	63
2.6. Виды столовых образовательных организаций	66
2.6.1. Столовая, работающая на продовольственном сырье и/или на полуфабрикатах (столовая-сырьевая)	67

2.6.1.1. Оснащение столовой-сырьевой	69
2.6.2. Столовая, работающая на полуфабрикатах (столовая-догоотовочная)	94
2.6.2.1. Оснащение столовой-догоотовочной	95
2.6.3. Буфет-раздаточная	101
2.6.3.1. Оснащение буфета-раздаточной	102
2.7. Оснащение обеденного зала	105

3. Требования к транспортировке пищевой продукции в столовую образовательной организации 109

3.1. Транспортировка пищевой продукции	110
3.2. Комплектование групп пищевой продукции	113

4. Организация работы пищеблока столовой образовательной организации 119

4.1. Требования к приему и хранению пищевой продукции	120
4.2. Требования к приему готовых блюд	126
4.3. Алгоритм действий сотрудников пищеблока	128

5. Организация работы обеденного зала 135

5.1. Подготовка и работа линии раздачи и обеденного зала..	136
5.1.1. Подготовка к завтраку	136
5.1.2. Обслуживание обучающихся во время завтрака	140
5.1.3. Подготовка к обеду	142
5.1.4. Обслуживание обучающихся во время обеда	145
5.2. Особенности обслуживания карантинных классов	148
5.3. Действия сотрудников столовой в обеденном зале	149
5.3.1. Действия заведующего производством в обеденном зале	149
5.3.2. Действия повара-универсала на линии раздачи	151

5.3.3. Действия сотрудников во время работы в обеденном зале	152
---	------------

6. Особенности организации питания обучающихся дошкольных групп образовательных организаций 155

6.1. Организация питания обучающихся дошкольных групп ...	156
6.2. Организация выдачи готовой продукции на пищеблоке...	157
6.3. Последовательность действий помощника воспитателя по вопросам организации питания обучающихся дошкольных групп	159
6.4. Алгоритм действий помощника воспитателя при раздаче рационов питания	161
6.5. Требования к обработке групповой столовой посуды, приборов и инвентаря в моечных групповых ячеек	163

7. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений, обработке кухонной и столовой посуды..... 167

7.1. Требования к хранению, приготовлению и применению дезинфицирующих средств и растворов	168
7.2. Требования к обработке помещений столовой образовательной организации.....	171
7.3. Требования, предъявляемые к уборочному инвентарю	175
7.4. Требования к обработке кухонной и столовой посуды.....	177
7.4.1. Обработка кухонной посуды и инвентаря ручным способом	177
7.4.2. Обработка столовой посуды и приборов, подносов ручным способом	180
7.4.3. Обработка инвентаря для мытья посуды.....	184

8. Организация работы буфета в образовательных организациях 185

8.1. Оснащение буфета	186
------------------------------------	------------

8.2. Оформление буфета	193
8.2.1. Витрина охлаждаемая настольная	193
8.2.2. Холодильник среднетемпературный со стеклянной дверью	194
8.2.3. Стеллаж витринный.....	195
8.2.4. Стойка металлическая	195
8.2.5. Стойка металлическая «Здравушка».....	196
8.2.6. Дневной и страховой запас продукции	197
8.2.7. Информационное обеспечение буфета	197
8.3. Особенности размещения буфетов на линии раздачи, в рекреациях образовательной организации	200
8.3.1. Размещение буфета на линии раздачи	200
8.3.2. Размещение буфета в рекреациях	201
8.4. СмартБуфет.....	202
8.5. Организация рабочей смены буфетчика	203
8.6. Личная гигиена буфетчика.....	205

9. Требования к персоналу столовой образовательной организации..... 207

9.1. Допуск к работе	208
9.2. Порядок проведения ежедневного осмотра персонала перед началом работы	213
9.3. Требования к соблюдению правил личной гигиены.....	214
9.3.1. Требования к поддержанию чистоты рук	216
9.3.2. Требования к специальной одежде персонала	217
9.3.3. Правила приема пищи.....	219
9.4. Должностные обязанности персонала.....	220
9.4.1. Должностные обязанности заведующего производством.....	220
9.4.2. Должностные обязанности повара-универсала.....	223
9.4.3. Должностные обязанности пекаря.....	224
9.4.4. Должностные обязанности кухонного работника.....	225

10. Организация питьевого режима в образовательных организациях 227

- 10.1. Варианты обеспечения питьевого режима 228**
- 10.1.1. Упакованная (бутилированная) питьевая вода 230**
- 10.1.2. Кипяченая питьевая вода 233**

11. Мероприятия образовательной организации, направленные на осуществление контроля качества услуги по организации питания обучающихся 235

- 11.1. Основные задачи сотрудника, ответственного за организацию питания обучающихся 236**
- 11.2. Особенности организации питания обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании 240**
- 11.3. Родительский контроль за организацией питания 243**

12. Информационная система «Проход и питание» 247

- 12.1. Задачи и функции ИС «Проход и питание» 248**
- 12.2. Основные этапы работы специалиста по питанию образовательной организации в ИС ПП 249**
- 12.3. Работа организатора питания в ИС ПП 249**

13. Приложения 251

- Приложение 2.1 Гигиенический журнал 252**
- Приложение 2.2 Журнал бракеража пищевой продукции.. 252**
- Приложение 2.3 Журнал учета температурного режима холодильного оборудования 252**
- Приложение 2.4 Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях 252**

Приложение 2.5 Журнал бракеража готовой пищевой продукции.....	253
Приложение 2.6 Журнал контроля концентраций дезинфицирующих растворов	253
Приложение 2.7 Журнал учета проведения генеральных уборок.....	253
Приложение 2.8 Журнал регистрации и контроля бактерицидной установки.....	253
Приложение 4.1 Лист учета температуры в кузове автотранспорта	254
Приложение 4.2 Инструкция по санитарной обработке яиц....	254
Приложение 4.3 Инструкция по обработке зелени, сырых овощей и фруктов.....	254
Приложение 4.4 Инструкция по применению и обработке термощупа.....	254
Приложение 4.5 Инструкция по отбору и хранению суточных проб	255
Приложение 7.1 Меры предосторожности	255
Приложение 7.2 Инструкция по приготовлению и использованию дезинфицирующих растворов.....	255
Приложение 7.3 Инструкция по проведению генеральной уборки	255
Приложение 7.4 Последовательность действий персонала при генеральной уборке	256
Приложение 7.5 Инструкция по текущей уборке помещений столовой	256
Приложение 7.6 Инструкция по текущей уборке производственных помещений по окончании рабочего дня.....	256
Приложение 7.7 Инструкция по санитарной обработке мест хранения хлеба.....	256
Приложение 7.8 Инструкция по санитарной обработке емкостей для сбора ТКО и ПО	257
Приложение 7.9 Инструкция по обработке бактерицидных ламп.....	257

Приложение 7.10 Инструкция по санитарной обработке резиновых ковриков	257
Приложение 7.11 Инструкция по текущей уборке санитарных узлов	257
Приложение 7.12 Инструкция по генеральной уборке санузлов	258
Приложение 7.13 Инструкция по санитарной уборке уборочного инвентаря.....	258
Приложение 7.14 Инструкция по санитарной обработке уборочного инвентаря санузла.....	258
Приложение 7.15 Инструкция по обработке кухонной посуды и инвентаря.....	258
Приложение 7.16 Инструкция по обработке деревянного и разделочного инвентаря.....	259
Приложение 7.17 Инструкция по обработке термосов для горячих напитков	259
Приложение 7.18 Инструкция по обработке посуды для отбора суточных проб.....	259
Приложение 7.19 Инструкция по обработке кухонной посуды в посудомоечной машине	259
Приложение 7.20 Инструкция по обработке столовой посуды	260
Приложение 7.21 Инструкция по обработке столовых приборов и чашек.....	260
Приложение 7.22 Инструкция по обработке пластиковых емкостей.....	260
Приложение 7.23 Инструкция по обработке пластиковых корзин и гастроемкостей.....	260
Приложение 7.24 Инструкция по обработке солонок	261
Приложение 7.25 Инструкция по обработке подносов	261
Приложение 7.26 Инструкция по обработке столовой посуды и приборов в посудомоечной машине.....	261
Приложение 7.27 Инструкция по обработке скребков, щеток и ветоши.....	261

Приложение 7.28 Инструкция по обработке щеток, ершей и ветоши	262
Приложение 8.1 Журнал учета заборных листов.....	262
Приложение 8.2 Акт утилизации	262
Приложение 9.1 Памятка по обработке рук	262
Приложение 9.2 Инструкция по применению кожного анти-септика	263
Приложение 10.1 Инструкция по обработке кулера.....	263
Приложение 12.1 Работа специалиста по питанию в ИС ПП ..	263
Приложение 12.2 Работа оператора-буфетчика (кассира) в ИС ПП	263
Видеоинструкция «Организация питания начальных классов» ЗАВТРАК	264
Видеоинструкция «Организация питания начальных классов» ОБЕД.....	264
Видеоинструкция «Обработка кухонной посуды, металлического и деревянного инвентаря»	264
Видеоинструкция «Обработка столовой посуды».....	264
Видеоинструкция «Обработка чашек и столовых приборов»	265
Видеоинструкция «Обработка пластиковых емкостей» ...	265

ГЛАВА 1

ТРЕБОВАНИЯ К ПЛАНИРОВАНИЮ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

1. ТРЕБОВАНИЯ К ПЛАНИРОВАНИЮ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

Обучающиеся для нормального развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа, с учетом возрастных и физиологических потребностей, в зависимости от времени пребывания в образовательной организации, должны быть обеспечены горячим питанием, которое в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями предусматривает наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи. Каждый учащийся должен получить 25-60% пищевых веществ от их суточной потребности; каждый воспитанник – 70-75% пищевых веществ.

Питание обучающихся в образовательных организациях осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

В организованных детских коллективах исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускаются.

Меню разрабатывается организатором питания на период не менее двух недель (с учетом режима работы образовательной организации) для каждой возрастной группы детей, утверждается руководителем организатора питания, согласовывается с руководителем образовательной организации. К разработке меню могут привлекаться специалисты научных организаций или эксперты.

В целях получения экспертного мнения и подтверждения возможности применения разработанного меню без риска для здоровья детей и соответствия его санитарным

требованиям по пищевой и энергетической ценности, повторяемости блюд, отсутствию запрещенных ингредиентов в питании детей целесообразно проведение гигиенической экспертизы.

При разработке меню для питания обучающихся должны быть учтены принципы безопасности и качества питания, а также климатогеографические, национальные, конфессиональные и территориальные особенности питания детей.

Оказание услуги по организации питания в значительных объемах предъявляет повышенные требования к безопасности рациона обучающихся. При одномоментном предоставлении питания большому количеству обучающихся и/или отсутствии условий безопасной обработки сырья и приготовления готовых блюд в столовых образовательных организаций целесообразно использовать блюда высокой степени готовности промышленного производства.

Меню содержит сведения о рационах питания, в зависимости от возраста детей и режима функционирования образовательной организации, включает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи для получения питания в период пребывания детей в образовательной организации.

С учетом возраста обучающихся в меню должны быть соблюдены требования санитарных правил по выходу порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. В меню для каждого блюда обязательно указываются номер рецептуры и наименование используемого сборника.

В соответствии с основным меню оформляется ежедневное меню, в котором указываются наименования блюд по приемам пищи, ингредиентный состав, выход, пищевая и энергетическая ценность блюда, стоимость каждого рациона. Меню утверждается подписью и печатью организатора

питания и согласовывается подписью и печатью руководителя образовательной организации.

Ежедневное меню размещается в тейбл-тентах на линии раздачи обеденного зала, в доступных для родителей обучающихся местах, на официальном сайте образовательной организации или в официальных мобильных приложениях.

Производство готовых блюд для организованных коллективов осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражается рецептура, технология приготовления блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации (рис. 1.1). Важно, что наименования блюд и кулинарных изделий в меню и технологических картах должны соответствовать.





РИС. 1.1

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии сохранения их пищевой ценности с оформлением уведомления образовательной организации.



РИС. 1.2