

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области
Государственное автономное образовательное учреждение дополнительного
профессионального образования «Ленинградский областной институт развития образования»

**ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ МОДЕЛИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ
В РАМКАХ РЕГИОНАЛЬНОГО ПРОЕКТА
«ШКОЛЬНОЕ КАФЕ»**

Методические рекомендации



2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. КОМПОНЕНТЫ СОВРЕМЕННОЙ СИСТЕМЫ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.....	4
1.1. Инфраструктура школьной столовой.....	4
1.2. Принципы разработки и методика формирования меню.....	15
2. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ОБЕДЕННОГО ЗАЛА.....	17
3. МЕРОПРИЯТИЯ, НАПРАВЛЕННЫЕ НА КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ	20
4. ОРГАНИЗАЦИЯ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ.....	24
5. ИНФОРМАЦИОННАЯ СИСТЕМА ГИС «СОЛО». ПИТАНИЕ-ПРЕДЗАКАЗ.....	26
6. КАК СТАТЬ УЧАСТНИКОМ ПРОЕКТА «ШКОЛЬНОЕ КАФЕ».....	27
Список используемой литературы	30
Приложение 1	31
Приложение 2	38

ВВЕДЕНИЕ

Совершенствование системы организации питания в образовательных организациях Ленинградской области представляет собой совокупность современных взглядов, целевых установок, принципов и приоритетов деятельности комитета общего и профессионального образования Ленинградской области и органов местного самоуправления, осуществляющих управление в сфере образования муниципальных районов (городского округа) Ленинградской области в рамках их компетенций, анализа и создания условий для организации качественного школьного питания.

Организация горячего питания обучающихся образовательных организаций Ленинградской области должна обеспечивать качество, безопасность, сбалансированность питания, индивидуальный подход к ребенку, внедрение современных технологий и предусматривать проведение необходимых занятий по развитию культуры питания у школьников.

С 2023 года реализуется проект по совершенствованию системы организации питания в образовательных организациях Ленинградской области. Разработанный комплекс мероприятий по совершенствованию моделей организации питания базировался на принципах «от единообразия к широкому выбору», «от «скучных» столовых к современным «школьным кафе», «от устаревшего оборудования к высокотехнологичным решениям», «от нейтральности к высокой востребованности среди школьников», «от недоверия к активному участию родителей в организации и контроле качества».

В 2023 году в проекте приняли участие 100 школ, к 2026 году планируется, что мероприятия проекта будут реализованы во всех школах региона.

Данные методические рекомендации адресованы директорам школ, руководителям школьных столовых и специалистам, ответственным за питание в школах и муниципальных органах управления образованием.

1. КОМПОНЕНТЫ СОВРЕМЕННОЙ СИСТЕМЫ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

1.1. Инфраструктура школьной столовой

Интерьерные решения, дизайн, оформление

Интерьер – архитектурно и художественно оформленное внутреннее пространство помещения, обеспечивающее человеку эстетическое восприятие и благоприятные условия жизнедеятельности.

Отделка помещений пищеблока и обеденного зала должна соответствовать требованиям санитарных правил, быть выполнена без лишних архитектурных деталей во избежание скопления пыли; рекомендуется использовать материалы светлых тонов.

В интерьере школьной столовой следует использовать **два – четыре цвета**, которые не будут отвлекать от приема пищи. Некоторые цвета для обеденного зала не подходят. Например, синий считается «несъедобным» и плохо сочетается с едой. А яркие красный, оранжевый или желтый – это возбуждающие, «фастфудные» цвета, которые провоцируют излишний аппетит.

Подбирая цвета для окраски стен школьной столовой, нужно исходить из принципа: **один основной (базовый) цвет и один – три акцентных оттенка** к нему. При этом общее ощущение от цветовой гаммы должно быть теплое.¹

Рекомендованные цветовые гаммы для столовой, согласно палитре Pantone



¹ Ивановская Р. От школьной «столовки» — к уютному кафе: [Электронный ресурс]. М., 2022. URL: <https://pedsovet.org/article/ot-skolnoj-stolovki-k-уютному-кафе>

Столовая должна быть равномерно освещена приятным светом, без темных зон. Подойдут светодиодные лампы с коэффициентом цветопередачи 8 и выше. Оптимальная цветовая температура ламп – 3000 – 4000 К.

Не рекомендуется использовать люминесцентные лампы.

	
<ul style="list-style-type: none"> холодное и тусклое освещение; яркий свет; однообразные светильники	<ul style="list-style-type: none"> теплый рассеянный свет; многоуровневое освещение в разных зонах; естественное освещение

Пространство для детей разных возрастных групп желательно **зонировать**, ведь один из трендов работы с образовательными пространствами – использование помещений под разные задачи. Например, в школьной столовой едят в первой половине дня, а в другое время проводят дополнительные занятия или работают самостоятельно.

Зоны выделяют за счет простых приемов:

Обеденная зона (столы и стулья) с рассадкой на разное количество человек по 4, 6, 8, 16

Примеры:

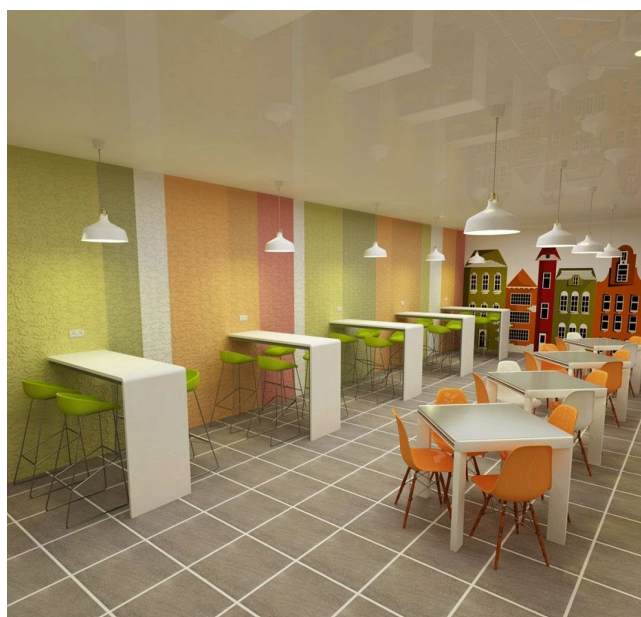
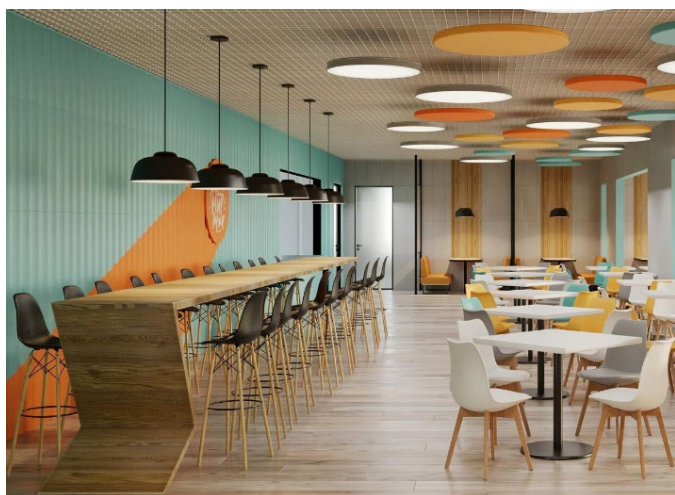


ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ МОДЕЛИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ
В РАМКАХ РЕГИОНАЛЬНОГО ПРОЕКТА
«ШКОЛЬНОЕ КАФЕ»



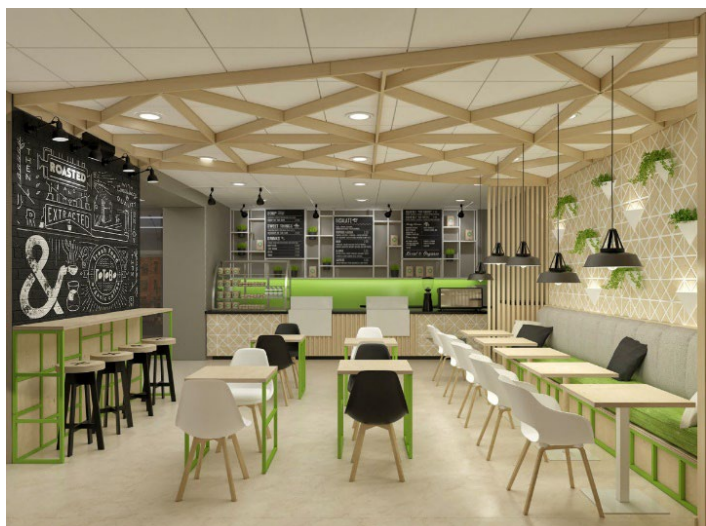
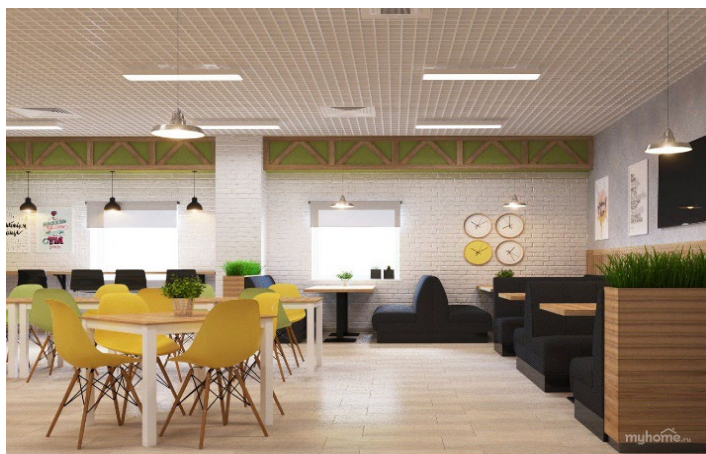
Стол в формате «барная стойка»

Примеры:



Обеденные уголки с мягкими диванчиками, угловыми диванчиками

Примеры:



Зоны для встреч «за чашкой чая», буфетная зона

Примеры:





Поверхность стен, полов и потолков должна быть гладкой, без дефектов, легкодоступной для влажной уборки и устойчивой к обработке моющими и дезинфицирующими средствами.

Оформление обеденного зала должно быть эстетичным для повышения настроения и создания благоприятной обстановки для отдыха питающихся. Интерьер обеденного зала следует приблизить к интерьеру кафе: удобная мебель, красивая современная посуда, оформление визуальной среды, направленной на воспитание культуры здорового питания и культуры поведения.

Для отделки можно использовать керамику, дерево, пластик и т. д.; оформлять картинами, постерами и различными аксессуарами детской тематики. В интерьере могут быть плазменные панели для отображения меню и фото блюд.

Полы покрываются стойкими к истиранию, не пылящими и не скользящими материалами, например, матовой, патинированной, шероховатой плиткой. В теплое время года окна оборудуются москитными сетками.

Благодаря единому стилю пространство приобретает целостность, атмосферность и индивидуальность.

	
<ul style="list-style-type: none"> наличие только обеденной зоны; один вариант рассадки; стандартная одинаковая мебель одного цвета, не сочетающаяся с пространством; отсутствие декора или избыточный декор; неэстетичные зоны (грязная посуда, мусорка, мойка и прочее) открыты и видны; шторы или тюль на окнах.	<ul style="list-style-type: none"> Зонирование Гибкие рассадки; Удобная мебель в единой концепции с дизайн- проектом; Общая стилистическая и смысловая идея, сезонное оформление; Меняющаяся среда; Рулонные жалюзи или защитная пленка на окнах.

В интерьер столовой можно гармонично вписать базовые понятия о правильном питании с помощью инфостендов. Дети младшего школьного возраста должны знать, что нужно съедать пять порций овощей и фруктов в день и что одна порция – размером с ладошку. Важно научить их отличать полезный и вредный перекус, относиться к здоровой еде позитивно. Ученикам средней и старшей школы можно начать разбираться в калорийности продуктов, иметь представление о питьевом режиме.

В зоне с умывальниками перед входом в обеденный зал можно расположить иллюстрированные правила гигиены и мытья рук. Такая инфографика «программирует» мозг: если правильно мыть руки, вероятность проблем со здоровьем будет ниже, а успеваемость – выше. Информация должна находиться на уровне глаз школьников в течение 30 секунд. Что-то вроде «Вымыл руки? Заходи в столовую». Ироничные плакаты, объясняющие правила поведения в столовой, найдут отклик у детей.



В качестве обратной связи от школьников подойдут грифельная доска, интерактивные QR-коды для голосования, флипчарт для поваров и многое другое.

Важно внимательно относиться не только к пространству столовой, но и к выбору школьной посуды, столовых приборов, сервировке еды. Внешний вид качественных и полезных блюд на завтрак и обед может испортить некрасивая посуда. И наоборот: стандартные блюда из рецептурных сборников могут быть яркими, интересными, вкусными и полезными в правильной тарелке.

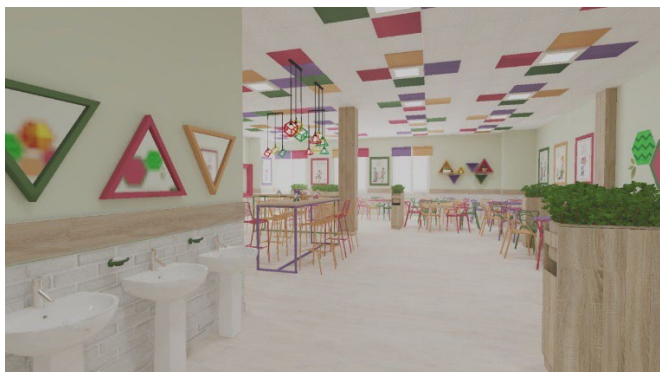
Школьная столовая способна превратиться из места, которого избегают или посещают без большого удовольствия, в пространство, где кормят не потому, что нужно «набрать за день КБЖУ», но также приобщают к правильным пищевым привычкам.

Изменить отношение детей к еде может каждый директор школы. В этом ему помогут школьники – подскажут идеи и с удовольствием будут участвовать в формировании ежедневного меню.

Хороший способ сделать помещение столовой привлекательным для школьников – увлечь их идеями разумного потребления («бери столько, сколько сможешь съесть»), фуд-кроссинга и другими, не исключаящими права выбора для ребенка. Для многих из них важно чувствовать причастность к теме защиты окружающей среды и другим трендам.

Все это демонстрирует детям, что школьная столовая идет в ногу со временем, в ней происходит что-то важное и интересное, помимо бесплатного завтрака.

Примеры интерьерных решений «Школьная столовая – школьное кафе»:



Примеры реализованных интерьерных решений обеденных залов образовательных организаций:



МОУ «Сельцовская средняя общеобразовательная школа»

МОБУ «Волховская городская гимназия № 3 имени Героя Советского Союза Александра Лукьянова»



МОБУ «Гостинопольская основная общеобразовательная школа»

МОУ «Гарболовская СОШ»

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ МОДЕЛИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ
В РАМКАХ РЕГИОНАЛЬНОГО ПРОЕКТА
«ШКОЛЬНОЕ КАФЕ»



МКОУ «Янегская основная общеобразовательная школа»



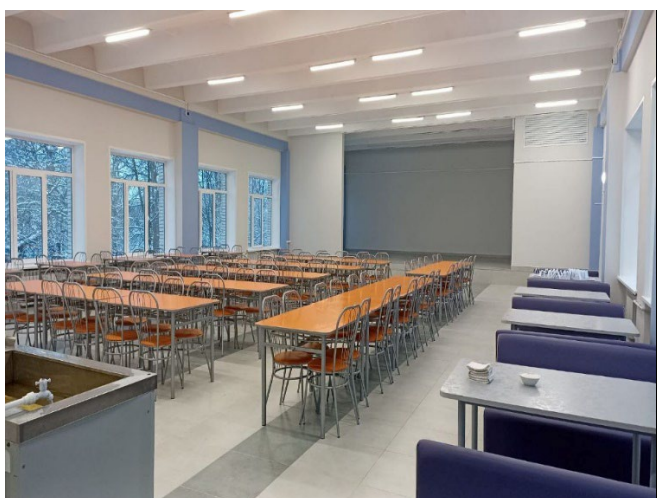
МОУ «Оредежская средняя общеобразовательная школа им. Героя Советского Союза А. И. Семенова»



МОУ «Заклинская средняя общеобразовательная школа»



МОУ «Толмачевская средняя общеобразовательная школа им. Героя Советского Союза И.И. Прохорова»



МБОУ «Каменногорский ЦО»



МОУ «Киришский лицей имени Героя Российской Федерации Александра Соколова»



*МОУ «Сланцевская средняя
общеобразовательная школа № 3»*

Требования к оснащению, линиям раздачи

Помещения столовой образовательной организации оборудуются тепловым, механическим, холодильным, моечным и немеханическим оборудованием (прил. 1) в соответствии с гигиеническими нормативами в целях соблюдения условий хранения, режима обработки пищевой продукции, технологии приготовления и выдачи готовых блюд.

Размещение оборудования в производственных цехах должно:

- обеспечивать поточность технологических процессов в оптимальных режимах;
- не представлять опасности для персонала столовой;
- соответствовать действующим нормам технологического проектирования, строительным нормам и правилам.

Для продовольственного сырья и готовой продукции должны использоваться раздельное технологическое (сменные механизмы) и холодильное оборудование, производственные столы, ванны, посуда и инвентарь.

Каждая единица технологического оборудования должна быть обеспечена нормативной документацией от поставщика оборудования: технический паспорт, инструкция по монтажу и безопасной эксплуатации, сертификаты соответствия технических устройств, применяемых на данном виде оборудования, другие необходимые для эксплуатации и ремонта сведения.

Ежегодно перед началом учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

Оборудование должно быть выполнено из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также устойчивых к обработке с использованием моющих, дезинфицирующих средств и находиться в исправном состоянии.

Конструкция оборудования, расстояние между ним должны исключать возможность случайного соприкосновения работающих с горячими или переохлажденными его частями и элементами, предусматривать удобство в обслуживании, его обработке, в том числе съемных и выдвигающихся деталей и узлов. Предпочтительнее использовать оборудование, размещенное на ножках или колесиках, для удобства обработки пола и стен помещений столовой.

Стеллажи, шкафы, столы производственные должны быть прочными, устойчивыми, их поверхности – гладкими, без выбоин, заусенцев, трещин и прочих дефектов. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевой продукции должны иметь высоту от пола не менее 15 см, для посуды и инвентаря – не менее 35 см.

Линия раздачи в школьном кафе (столовой) – это технологический комплекс, состоящий из нескольких модулей. В состав системы может входить тепловое, нейтральное, охлаждаемое оборудование и другие установки для непродолжительного хранения горячих блюд, салатов, закусок, напитков. Линия раздачи помогает поддерживать температурный режим и упрощает раздачу еды.

В школьных кафе (столовых) по виду обслуживания линии раздачи можно разделить на несколько типов:

Линейная линия раздачи школьной столовой – обслуживание организовано из-за прилавка, с помощью работников пищеблока.

Примерное наполнение линейной линии раздачи: стойка для столовых приборов и подносов, охлаждаемый прилавок и (или) витрина (их задача – охладить салаты, закуски, заправки); мармиты первых и вторых блюд (поддерживают температуру супов, гарниров); нейтральные элементы: шкафы, стеллажи, прилавки для продукции, не нуждающейся в особом температурном режиме (фрукты, хлеб), кассовый модуль. Обучающиеся передвигаются друг за другом по одной линии (вариант 1).

Также одним из вариантов линейной линии раздачи является размещение прилавка буквой «Г» или каре (буквой «П»). Обучающиеся также передвигаются одной линией друг за другом (вариант 2).

Линейная линия раздачи школьной столовой (вариант 1):

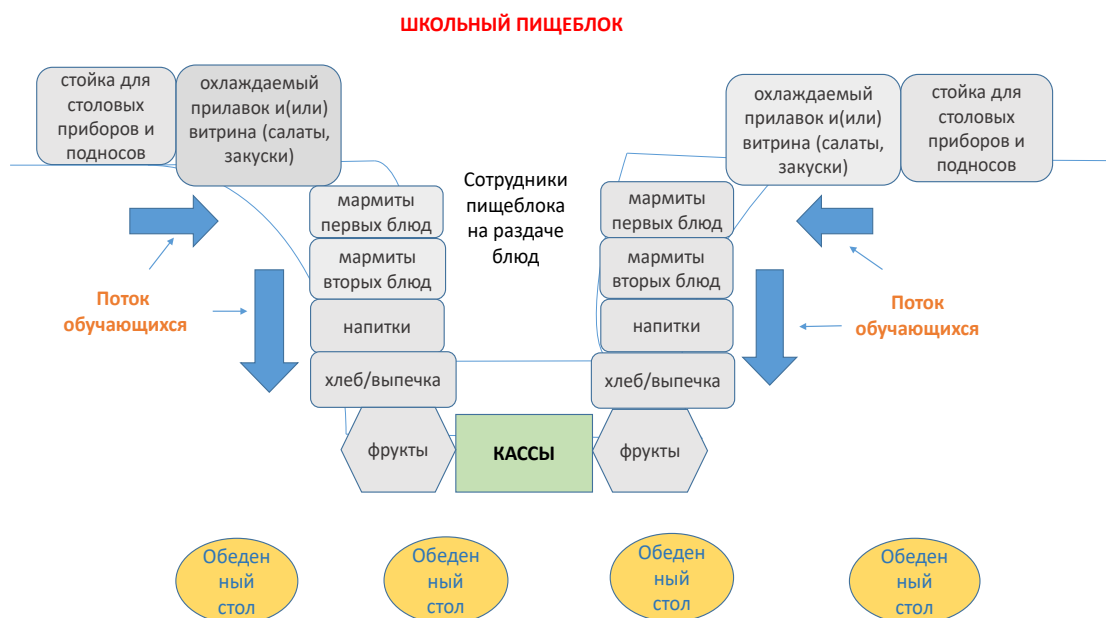


Линейная линия раздачи школьной столовой (вариант 2):

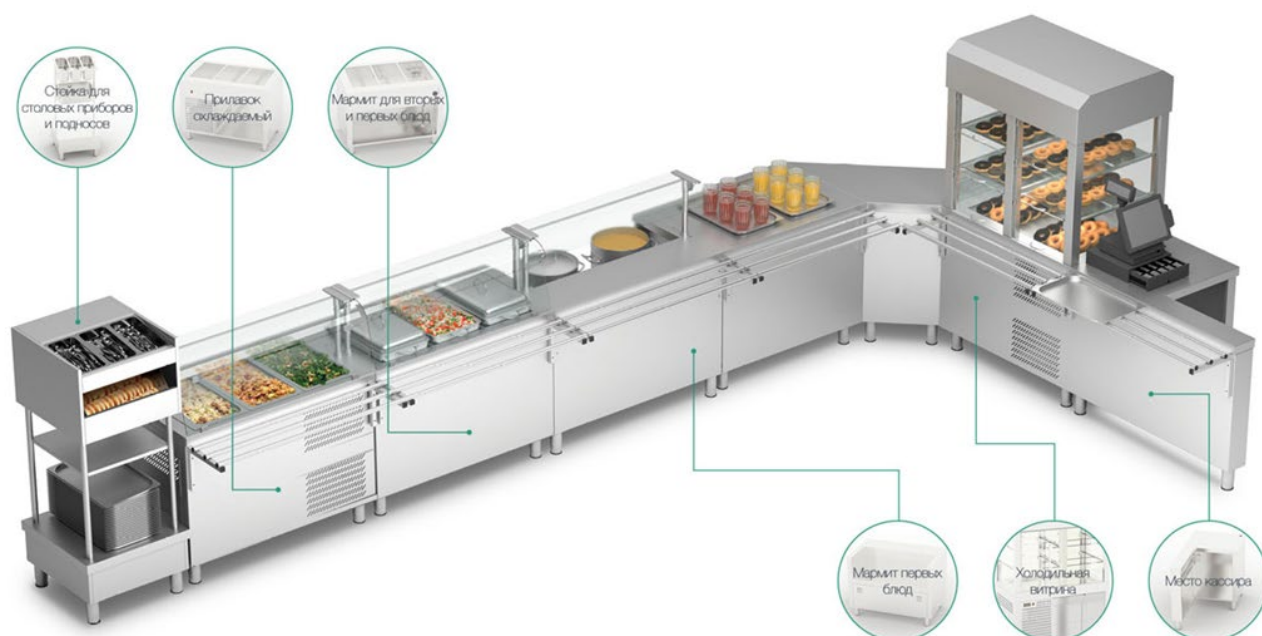


Зеркальная линия раздачи школьной столовой – доступ обучающихся к линии раздачи организован с двух сторон. Обучающиеся перемещаются симметрично двумя потоками. Такая линия раздачи используется при большом количестве обучающихся и позволяет за то же время обслужить большее количество детей.

Примерная схема зеркальной линии раздачи школьной столовой:



Самообслуживание с доступом посетителей к линии раздачи с одной стороны – организация питания по системе «шведский стол». Обслуживание при такой системе также может осуществляться сотрудниками пищеблока.



Конфигурации линии раздачи по виду обслуживания и ее наполнение дополнительным оборудованием зависит от количества питающихся, площади обеденного зала, расположения входов и

выходов, а также направления потоков питающихся, количества готовых блюд и использованной посуды.

1.2. Принципы разработки и методика формирования меню

В соответствии с Социальным кодексом Ленинградской области обучающиеся общеобразовательных организаций по программам начального общего образования, а также обучающиеся, относящиеся к категории детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, обеспечиваются горячим питанием за счет средств бюджета Ленинградской области.

В целях учета вкусовых предпочтений обучающихся, более эффективной организации питания, формирования основ здорового питания и культуры принятия пищи, для снижения процента отказа обучающихся от приема отдельных блюд и повышения «коэффициента съедаемости» рекомендуется использовать вариативные формы организации питания, когда меню предполагает вместо одного блюда несколько блюд на выбор либо несколько комплексных вариантов завтрака или обеда.

Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.

Обучающиеся в первую смену обеспечиваются завтраком и обедом (или комплексным обедом по заявлению родителей / законных представителей).

Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом и полдником. Не допускается замена обеда завтраком. Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток.

При формировании меню важно учитывать мнения, предпочтения и пожелания учащихся и родителей, выявленные при проведении опроса, онлайн-анкетирования. Следует включать в меню кулинарную продукцию, которая пользуется максимальным спросом (в частности, известно: из супов – борщи, из вторых горячих блюд – котлеты мясные, куриные, пицца; из выпечки – сладкие хлебобулочного изделия).

Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. Рекомендовано выдавать фрукты поштучно. (МР 2.4.0179-20 Методические рекомендации 2.4. Гигиена детей и подростков «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»).

Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед – мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии.

Разрабатываемое для обучающихся 1–4 классов меню должно отвечать следующим рекомендациям: энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять 400–550 ккал (20–25% от суточной калорийности), обеда – 600–750 ккал (30–35%).

При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд). Рекомендуемая масса блюд (порций) с учетом возраста обучающихся представлена в таблице 1.

Таблица 1

Рекомендуемая масса порций блюд для обучающихся различного возраста

Название блюд	Масса порций (в граммах, мл) для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150–200	200–250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Закуски (салат, овощи в нарезке и т.п.)	60–100	60–150
Суп	200–250	250–300
Мясо, котлета	80–120	100–120
Гарнир	150–200	180–230
Фрукты (поштучно)	100–120	100–120

Суточный режим питания по отдельным приемам пищи и в зависимости от сменности занятий обучающихся представлен в таблице 2. На домашние завтраки обучающихся в первую смену от суточного потребления в среднем может приходиться до 10% энергетической ценности.

Таблица 2

Режим питания по приемам пищи

1 смена			2 смена		
Прием пищи	Часы приема	% к суточной калорийности	Прием пищи	Часы приема	% к суточной калорийности
Завтрак	9.30–11.00	20–25	Завтрак	7.30–8.30	20–25
Обед	13.30–14.30	35	Обед	12.30–13.30	30–35
Полдник	15.30–16.30	10–15	Полдник	15.30–16.30	10–15
Ужин	18.30–19.30	20–25	Ужин	18.30–19.30	20–25

Для улучшения качества обслуживания обучающихся могут использоваться «гибкие» графики перемен. При необходимости учитывать возрастные и физиологические особенности обучающихся, а также санитарно-эпидемиологические требования, в том числе к продолжительности перемен, на которых организовано питание.

Школьное молоко

За счет средств бюджета Ленинградской области для обучающихся по программам начального общего образования предусмотрено дополнительно к горячему питанию 0,2 л молока или молочной продукции.

Молоко включается в типовое меню для обучающихся 1–4 классов общеобразовательных организаций.

Молоко является источником многих полезных веществ и положительно сказывается на развитии детского организма. Но в последнее время количество детей, имеющих желание употреблять молоко в «чистом» виде, значительно снизилось.

Поэтому рекомендуется использовать альтернативные формы подачи молока, организовывать молочные перемены с проведением конкурсов, викторин, а также использовать дополнительный продукт, например, подавать молоко с хлебобулочными или кондитерскими изделиями, с хлопьями. Можно вместо молока предлагать обучающимся кисломолочные продукты (кефир, ряженку, йогурт, сметану) или использовать молоко для приготовления напитков (какао, кофейный напиток). Можно использовать молоко как дополнение при подаче рассыпчатых каш

2. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ОБЕДЕННОГО ЗАЛА

(уровень самообслуживания обучающихся, режим питания, потоки, особенности организация питания обучающихся разного возраста, классов для обучающихся с ОВЗ, классов на карантине)

Перед подготовкой линии раздачи и обеденного зала ответственным за питание проверяется наличие и состояние:

- утвержденного организатором питания и согласованного с образовательной организацией меню текущего дня на информационной доске;
- оборудования линии раздачи, в том числе кассового;
- весов настольных для контроля выхода реализуемых блюд.

Количество единовременно приготовленных блюд и изделий строго регламентируется количеством питающихся на перемене.

Температура реализации готовых блюд должна соответствовать требованиям технологических карт.

Поддержание температуры горячих блюд осуществляется посредством мармитов, тепловых шкафов, учитывая срок реализации не более 2 часов с момента их приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

По окончании перемены (приема пищи) производится обработка линии раздачи и обеденных столов с последующим их комплектованием и сервировкой на следующий прием пищи.

Таблица 3

Время	Комплектование линии раздачи	Сервировка обеденных столов
<i>Подготовка к завтраку</i>		
За 30 минут	<ul style="list-style-type: none"> – посуда столовая на стеллаже или модуле нейтральном, или столе производственном в непосредственной близости к мармитам стационарным (настольным); – приборы столовые, подносы, салфетки в салфетницах на стойке металлической; – инвентарь для порционирования блюд с размещением каждого на отдельной тарелке (ложки сервировочные, лопатки, щипцы для вторых блюд, хлеба); – запас перчаток одноразовых из расчета не менее трех пар на каждого сотрудника, работающего на линии раздачи 	<ul style="list-style-type: none"> – органайзеры со столовыми приборами, салфетками, порционным сахаром по центру; – при отсутствии органайзеров допускается сервировать обеденные столы по центру кассетами со столовыми приборами, салфетками в салфетницах, порционным сахаром в корзинке пластиковой (на тарелке)
За 15 минут	<ul style="list-style-type: none"> – нарезанный хлеб отдельно по каждому наименованию в корзинках с пластиковыми колпаками (в гастроемкостях с крышками); – мытые фрукты в корзинках с пластиковыми колпаками (в гастроемкостях с крышками); – горячие напитки в термос-чайниках; – чистые чашки на подносах; – лимон нарезанный, на тарелках; – сахар порционный в корзинках пластиковых (тарелках); – горячие блюда в гастроемкостях 	
За 5 минут		для 1-4 классов: <ul style="list-style-type: none"> – горячие блюда и напитки (чай) на подносах; – порционные продукты (творожок, выпечка и др.)
<i>Подготовка к обеду</i>		
За 30 минут	<ul style="list-style-type: none"> – столовая посуда на стеллаже или столе производственном в непосредственной близости к стационарным (настольным) мармитам; – столовые приборы и подносы, салфетки в салфетницах на линии раздачи; 	<ul style="list-style-type: none"> – органайзеры со столовыми приборами, салфетками, порционным сахаром и солью по центру;

	<ul style="list-style-type: none"> – инвентарь для порционирования блюд (половники для первых блюд, сервировочные, лопатки, щипцы для вторых блюд, салат-бара и хлеба) с размещением каждого на отдельной тарелке; – запас одноразовых перчаток из расчета не менее трех пар на каждого сотрудника, работающего на линии раздачи 	<ul style="list-style-type: none"> – при отсутствии органайзеров допускается сервировать обеденные столы по центру кассетами со столовыми приборами, салфетками в салфетницах, порционным сахаром и солью в корзинке пластиковой (на тарелке); – холодными и горячими напитками в чашках на подносах; – дополнительными продуктами (гренки); – сахаром порционным в корзинках пластиковых (на тарелках). – горячими вторыми блюдами в гостроемкостях с крышками
<p>За 5 минут</p>		<p>для обучающихся 1–4 классов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – раздача первых блюд производится работниками обеденного зала (при невозможности предварительного накрытия в гостроемкостях с крышками); – раздача вторых блюд производится работниками обеденного зала; – горячий напиток на каждого обучающегося

Организация питания обучающихся 1–4 классов осуществляется с предварительным накрытием обеденных столов, при реализации вариативного меню раздача блюд производится работниками обеденного зала.

Организацию питания обучающихся 5–11 классов рекомендуется проводить через линию раздачи. Обучающиеся берут с линии раздачи на индивидуальный поднос салфетки, столовые приборы, хлеб, фрукты или порционные продукты (при наличии в меню текущего дня), основное горячее блюдо, самостоятельно выбирают топдинг и горячий напиток из двух предлагаемых вариантов.

После приема пищи обучающиеся, в том числе 1–4 классов, самостоятельно производят уборку использованной посуды на стол для сбора использованной посуды, тележку-шпильку или транспортер. Сотрудники пищеблока оказывают помощь в уборке использованной посуды детям с ограниченными возможностями здоровья.

Обслуживание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Организация питания детей с ограниченными возможностями здоровья (вне зависимости от класса обучения), как и обучающихся 1–4 классов, осуществляется с предварительным накрытием обеденных столов.

Особенности обслуживания карантинных классов

Обслуживание карантинных классов осуществляется с предварительным накрытием обеденных столов, как для обучающихся 1–4 классов.

Особенности обслуживания карантинных классов:

- закрепление обеденных столов ближе к выходу из обеденного зала;
- закрепление столовой посуды, приборов, чашек и подносов;
- питание в строго отведенное время;
- сбор использованной посуды с обеденных столов сотрудниками столовой;
- обработка столовой посуды, приборов, подносов отдельно.

Организация питания обучающихся с использованием меню выбора блюд

«*Меню свободного выбора*». При организации питания обучающихся готовятся блюда с учетом разнообразия: 2–3 первых, 2–3 вторых блюда, несколько напитков и закусок (салатов), обеспечивается комплекс необходимых для организма белков, жиров, углеводов, минеральных солей и витаминов.

Обучающиеся на раздаче сами делают выбор из предлагаемых блюд.

Обучающимся 1–4 классов при реализации меню свободного выбора раздача блюд производится работниками обеденного зала.

Количество приготовляемых блюд определяется пищеблоком заранее (за 4 дня, до момента приема пищи), исходя из числа выбранных блюд обучающимися и их родителями (законными представителями).

«Комплексные обеды на выбор» представляют собой набор блюд на определенную стоимость, при сочетании которых обеспечивается комплекс необходимых для организма белков, жиров, углеводов, минеральных солей и витаминов.

При составлении меню комплексных обедов нужно учитывать, что они должны быть разнообразными по дням недели, следует предусматривать широкий набор продуктов, использовать различные приемы их тепловой обработки. Чтобы обеспечить в рационе требующиеся белки, необходимо чаще включать в меню рыбные блюда, а также блюда из творога и молочных продуктов. Для повышения содержания витамина С в рационы рекомендуется включать салаты из сырых овощей и фруктов. В качестве гарниров можно использовать овощи тушеные, овощные рагу, овощные пюре.

Количество приготовляемых комплексных обедов определяется пищеблоком заранее (за 4 дня, до момента приема пищи), исходя из числа выбранных обучающимися и их родителями (законными представителями) блюд.

«Шведский стол». При организации питания обучающихся за счет родительской платы варианты блюд или комплексов предлагается увеличивать, использовать систему питания «шведский стол». «Шведский стол» отличается от традиционной схемы питания в школьной столовой более широким ассортиментом. Для такой формы организации рекомендуется устанавливать линии раздачи с использованием мобильных охлаждаемых и с подогревом тележек. Доставка осуществляется в многофункциональной таре – гастроемкостях. Линии раздачи разместить так, чтобы обеспечить учащимся свободный и удобный доступ к предлагаемой продукции. При такой форме обслуживания можно расширить ассортимент, учащиеся самостоятельно выбирают то, что они хотят, и это дает возможность увеличить количество питающихся. Работники пищеблока могут оказывать помощь обучающимся при выборе блюд.

Такая форма организации питания формирует культуру питания, учит школьников лучше понимать свои потребности. Предполагается, что такой подход уменьшит и объёмы отходов.

Ассортимент «шведского стола» для учащихся рекомендуется формировать следующим образом: на выбор из двух гарниров, двух первых и двух вторых блюд, можно предоставить и больший ассортимент, четырех и более наименований салатов, двух видов и более хлебобулочных изделий.

Учащиеся могут самостоятельно выбирать на раздаче салат, первое и второе блюда, напитки и выпечку, а саму раздачу блюд по выбору обучающихся могут осуществлять сотрудники (работники) школьных пищеблоков.

Но, предоставляя детям выбор, нужно помнить, что вся готовящаяся еда должна быть примерно одинаковой биологической ценности, и готовить ее стоит из одинакового сырья.

Подобная форма обслуживания позволяет увеличить охват учащихся питанием более чем в три раза. Обеспечение санитарно-гигиенических норм при данной организации питания требует особого внимания.

3. МЕРОПРИЯТИЯ, НАПРАВЛЕННЫЕ НА КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ

Нормативно-правовая база по организации питания в общеобразовательных организациях Ленинградской области:

Областной закон Ленинградской области от 17 ноября 2017 года № 72-оз «Социальный кодекс Ленинградской области»;

Областной закон Ленинградской области от 18 октября 2011 года № 83-оз «О наделении органов местного самоуправления муниципальных образований Ленинградской области отдельными государственными полномочиями Ленинградской области по предоставлению бесплатного питания обучающимся в образовательных организациях, расположенных на территории Ленинградской области»;

Постановление Правительства Ленинградской области от 24 октября 2006 года № 295 «Об утверждении Порядка организации бесплатного питания в образовательных организациях Ленинградской области и установлении стоимости бесплатного питания обучающихся в образовательных организациях Ленинградской области»;

Приказ комитета общего и профессионального образования Ленинградской области от 15 февраля 2022 года № 09 «Об утверждении регионального стандарта по обеспечению горячим питанием обучающихся 1–4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Ленинградской области»;

Распоряжение комитета общего и профессионального образования Ленинградской области от 30 марта 2023 года № 831-р «Об утверждении Плана мероприятий («Дорожной карты») проекта «Совершенствование системы организации питания в образовательных организациях Ленинградской области».

Требования к ведению раздела по питанию сайта образовательной организации

В соответствии со ст. 28 «Компетенция, права, обязанности и ответственность образовательной организации» Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» к компетенции образовательной организации в установленной сфере деятельности относится обеспечение создания и ведения официального сайта образовательной организации в сети Интернет.

Основные требования к контенту (содержанию) официального сайта установлены ст. 29 «Информационная открытость образовательной организации» Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и частично уточнены Постановлением Правительства Российской Федерации от 20 октября 2021 года № 1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации». ²

Пунктом 13 Постановления Правительства Российской Федерации от 20 октября 2021 года № 1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации» установлено, что государственные и муниципальные общеобразовательные организации при размещении информации об условиях питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования размещают в том числе меню ежедневного горячего питания, информацию о наличии диетического

² Звягин А. С. Об изменениях в размещении информации на официальном сайте образовательной организации по вопросу питания обучающихся, вступающих в силу с 1 сентября 2022 году

меню в образовательной организации, перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях, перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательные организации, формы обратной связи для родителей обучающихся и ответы на вопросы родителей по питанию.

Примерная структура раздела «Питание» на школьном сайте представлена в Приложении 2 к данным методическим рекомендациям.

Деятельность сотрудника, ответственного за организацию питания, бракеражной комиссии

Функциональные обязанности по непосредственному контролю за выполнением организатором питания договорных обязательств по обеспечению питанием обучающихся осуществляет сотрудник образовательной организации, ответственный за организацию питания. Он должен обладать знаниями действующего санитарного законодательства, требований технологии приготовления блюд, положений государственного контракта на оказание услуг по организации питания, нормативных актов Ленинградской области по социальному обеспечению питанием.

Основные задачи, которые возложены на сотрудника, ответственного за организацию питания обучающихся:

- сформировать и своевременно направить организатору питания заявку на поставку рационов питания и комплектов бутилированной воды, при необходимости проводить корректировку заявки;
- вести учет фактического количества питающихся на приеме пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) по классам (группам), сверяя их с поданной заявкой, вносить соответствующую информацию в абонементную книжку в конце каждого приема пищи;
- участвовать в составе бракеражной комиссии;
- осуществлять контроль за порядком в столовой во время приема пищи;
- координировать и контролировать деятельность классных руководителей по организации питания обучающихся;
- сверять ежедневное меню с основными (организованными) меню, согласовывать его с руководителем образовательной организации и размещать в установленном месте (на сайте и на информационном стенде);
- осуществлять в рамках своей компетенции мониторинг и оценку организации питания обучающихся;
- проводить сверку реестра талонов за отчетный месяц с корешками абонементной книжки, при отсутствии расхождений акт по приемке оказанных услуг представлять на подпись руководителю образовательной организации;
- участвовать совместно с организатором питания в решении вопроса о возможности организации питания для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при обращении родителей (законных представителей) обучающихся;
- проверять полноту и своевременность заполнения документации («Журнала бракеража пищевой продукции», «Журнала бракеража готовой пищевой продукции», «Гигиенического журнала», «Журнала учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнала учета температуры и влажности в складских помещениях»);
- осуществлять периодический контроль за сроками годности используемых на пищеблоке моющих и дезинфицирующих средств, а также за их применением в соответствии с назначением, указанным в инструкции;
- организовать проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий в столовой, предварительно согласовав с организатором питания даты и время их проведения;
- организовывать питьевой режим обучающихся в образовательной организации посредством бутилированной воды, устройств раздачи воды (кулеров) и / или кипяченой воды, в том числе обеспечивать соблюдение условий хранения бутилированной воды согласно действующим санитарным нормам и правилам и требованиям изготовителя;

- подтверждать в абонементной книжке соответствие фактического количества комплектов бутылированной воды поданным заявкам;
- вести необходимую для организации питания документацию в соответствии со своим профилем деятельности (табель, ведомости, реестр, журналы и др.);
- взаимодействовать с родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам организации питания;
- осуществлять постоянный мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносить предложения по улучшению организации питания;
- осуществлять в рамках своих полномочий постоянный контроль за:
 - соблюдением требований к качеству поступающей продукции на пищеблок образовательной организации согласно техническому заданию государственного контракта;
 - выполнением условий температурных режимов транспортировки и хранения скоропортящейся пищевой продукции, правил товарного соседства;
 - соответствием технологии приготовления блюд согласно технологическим картам;
 - соблюдением температуры, сроков реализации готовых блюд, выхода блюда;
 - выполнением графика получения пищи по возрастным группам, утвержденного образовательной организацией;
 - соблюдением правил отбора и хранения суточной пробы;
 - санитарным состоянием пищеблока, обеденного зала, буфета;
 - готовностью линии раздачи, сервировкой столов в обеденном зале и в группах;
 - отсутствием на линии раздачи и в буфете кулинарных изделий, не разрешенных к реализации в образовательных организациях;
 - укомплектованностью столовой необходимым промаркированным инвентарем, оборудованием и посудой;
 - соблюдением сотрудниками столовой правил личной гигиены, наличием у них специальной одежды;
 - наличием у сотрудников пищеблока и лиц, присутствующих на пищеблоке во время плановых и внеплановых проверок, личных медицинских книжек с полным объемом медицинских осмотров и профилактических прививок;
 - наличием предусмотренных программой производственного контроля и санитарными правилами и нормами инструкций и журналов.

Правила проведения бракеража готовой продукции

Реализация готовой продукции осуществляется только после проведения бракеража.

Оценку качества блюд по органолептическим показателям проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: работник пищеблока и представители образовательной организации. Члены комиссии от образовательной организации утверждаются приказом руководителя образовательной организации.

Проба отбирается из емкостей с приготовленными блюдами прокипяченным половником (ложкой) на тарелку. Комиссия отдельной ложкой берет из тарелки готовую продукцию и проводит органолептическую оценку.

Результаты бракеража регистрируются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».

Для получения объективного результата готовые блюда и кулинарные изделия оцениваются по балльной шкале с учетом органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция):

«Отлично» – блюдо (изделие), приготовленное полностью в соответствии с рецептурой и технологией производства, а по органолептическим показателям соответствует требованиям нормативно-технических документов.

«Хорошо» – блюдо (изделие), имеющее незначительные отклонения от установленных требований (например, «недостаточно соленый вкус», «цвет, незначительно отличающийся от типичного» и т.д.), не требующее доработки.

«Удовлетворительно» – блюдо (изделие) приготовлено с нарушением технологии, но может быть допущено к выдаче после устранения недостатков / доработки.

«Неудовлетворительно» – блюдо (изделие) имеет недостатки, которые невозможно устранить путем доработки, в том числе: посторонний, несвойственный вкус и запах; резко пересоленное, резко кислое, горькое, недоваренное, подгорелое, утратившее свою форму, имеющее несвойственную консистенцию и т.д.

При наличии замечаний к качеству приготовленных блюд указываются конкретные недостатки: например, хорошо (слабосоленый), удовлетворительно (нарушена форма нарезки, овощи разварены).

Продукция промышленного производства в потребительской упаковке (йогурт, молоко, сок, творожок, печенье и т.д.) записывается в журнал бракеража готовой пищевой продукции, оценивается как доброкачественная или недоброкачественная.

Реализация готовых блюд без проведения бракеража и отсутствия подписей членов комиссии в журнале не допускается.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

В целях привлечения к организации питания всех участников образовательного процесса, улучшения качества обслуживания в образовательной организации организуется деятельность родительского контроля за организацией питания обучающихся.

Задача родительского контроля за организацией питания детей – это повышение качества и эффективности организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях путем привлечения внимания родителей (законных представителей), выявление пищевых предпочтений и их корректировка с целью формирования у обучающихся навыков здорового питания, подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания в каждой конкретной образовательной организации.

Важнейший аспект родительского контроля – выявление степени удовлетворенности детей и их родителей (законных представителей) качеством организации питания обучающихся.

Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека разработаны методические рекомендации МР 2.4.0180-20 2.4. Гигиена детей и подростков «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях». Более конкретные рекомендации по организации родительского контроля рекомендуем продумать самостоятельно и закрепить в локальных школьных актах.

Рекомендуется использовать различные формы родительского контроля:

1. Плановые и внеплановые родительские рейды в школьную столовую, оценка деятельности школьной столовой в соответствии с разработанным чек-листом, встречи родителей с организаторами питания.

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей, обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

По итогам проверки комиссия делает вывод и составляется акт. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

Регулярно, не реже одного раза в месяц, осуществляется родительский контроль по организации питания обучающихся. В нем принимают участие родители, состоящие в школьном родительском комитете, и представители школы.

Комиссия проверяет: соответствие фактического меню с примерным меню, процесс организации питания обучающихся, санитарное состояние столовой, вкусовые качества еды, температурный режим блюд.

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

2. Проведение кулинарных состязаний, кулинарных мастер-классов для обучающихся и родителей.

Мероприятия проводятся с целью развивать активность и творческие способности обучающихся, повышать интерес к профессии «повар», предоставить возможность самовыражения; развивать изобретательность, оригинальность в приготовлении блюд, расширять профессиональный кругозор, обобщать у детей и родителей знания, представления о рациональном питании как составной части культуры здоровья и здоровьесбережения.

3. Ярмарки буфетной продукции, дегустационные дни, сеты от организатора (поставщика) питания для родителей.

Администрации школ совместно с компанией-поставщиком питания (организатором питания) проводят ярмарки буфетной продукции, открытые дегустации для родителей и учеников школ.

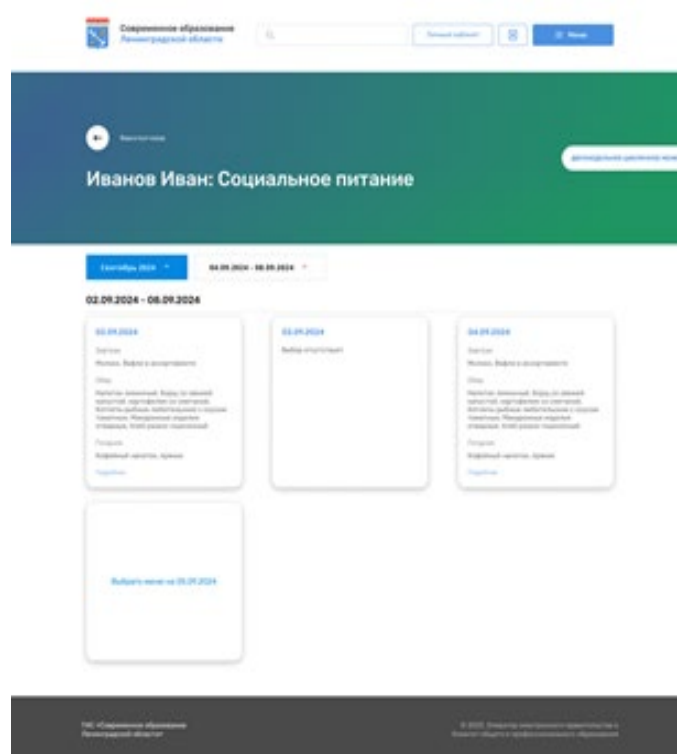
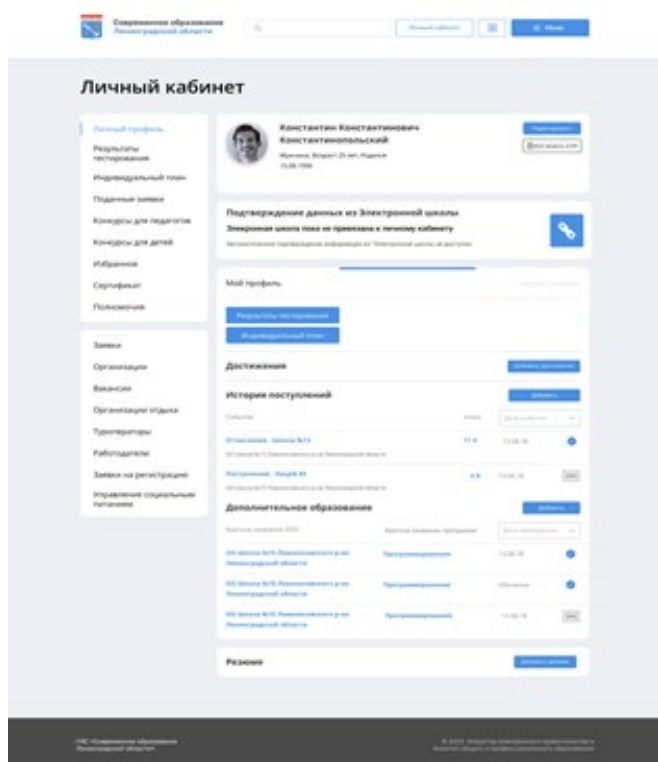
Родители знакомятся и пробуют блюда из двухнедельного циклического меню, оценивают их вкус и качество. Их мнение учитывают в дальнейшей работе, при корректировке меню.

Подобные ярмарки, дегустации также позволяют в полной мере продемонстрировать профессионализм поваров и всей команды.

Для дегустации составляется сет из блюд двухнедельного меню, в который входят два наименования салатов, более трех вариантов мясных блюд, выпечные изделия, овощные гарниры, напитки и т.д.

5. ИНФОРМАЦИОННАЯ СИСТЕМА ГИС «СОЛО». ПИТАНИЕ-ПРЕДЗАКАЗ

С использованием раздела государственной информационной системы «Современное образование Ленинградской области (ГИС «СОЛО»)) образовательная организация может обеспечить автоматизированный сбор данных по выбору блюд из вариативного меню, что позволяет организовать работу школьной столовой более эффективно. Ответственный за организацию питания в школе заносит сведения о блюдах из вариативного меню, планируемых к приготовлению на несколько дней вперед, а родитель из предложенного может выбрать блюда на завтрак и обед для обучающегося. Система позволяет анализировать пищевые предпочтения детей и использовать полученные данные для дальнейшей работы по формированию культуры здорового питания и основ здорового образа жизни обучающихся.



Меню на 01.09.2024

Наименование блюда	Масса порции	Белки [г]	Жиры [г]	Углеводы [г]	Ккал	№ рецептуры, сборник
Завтрак						
Молоко	200	6,0	8,0	70	124,0	434
Печенье в ассортименте	40	5	4,15	16,65	110,6	н/к
Обед						
Суп картофельный с вермишелью	200	2,9	2,1	18	101,27	100
Плов из птицы (филе)	250	20,5	22,8	36,9	500,2	311
Компот из свежих яблок	200	0,2	0,2	27,9	111,1	394
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	50	3,25	0,62	19,75	97,8	1
Полдник						
Какао с молоком	200	3	2,6	24,8	134,15	433
Пряник	40	2,16	2,16	27,84	157,6	н/к

6. КАК СТАТЬ УЧАСТНИКОМ ПРОЕКТА «ШКОЛЬНОЕ КАФЕ»

Участие в региональном проекте «Школьное кафе» предполагает два этапа:

1. Вхождение в проект.
2. Получение сертификата по итогам реализации проекта в образовательной организации.

Этап 1. Вхождение в проект.

Образовательная организация, принявшая решение стать участником регионального проекта «Школьное кафе», должна придерживаться следующего алгоритма действий:

1. Оценить текущую ситуацию по направлениям организации питания обучающихся в образовательной организации, указанной в чек-листе:

<input checked="" type="checkbox"/>	Ремонт пищеблока и обеденного зала
<input checked="" type="checkbox"/>	Оснащение пищеблока современным технологическим оборудованием
<input checked="" type="checkbox"/>	Современный интерьер школьной столовой
<input checked="" type="checkbox"/>	Мероприятия, направленные на формирование культуры здорового питания школьников
<input checked="" type="checkbox"/>	Повышение качества, сбалансированности и обеспечение безопасности питания обучающихся, контроль «коэффициента съедаемости»
<input checked="" type="checkbox"/>	Использование современных вариативных форм организации питания (вариативное меню / шведский стол)
<input checked="" type="checkbox"/>	Организация родительского контроля за качеством предоставления школьного питания

2. Разработать и утвердить План мероприятий («дорожную карту») по укреплению материально-технической базы пищеблока, созданию современного интерьера, введению вариативных форм организации питания при организации бесплатного питания школьников и другим показателям чек-листа.

3. Организовать реализацию мероприятий Плана мероприятий «дорожной карты» по совершенствованию организации школьного питания.

4. На сайте ЛОИРО <https://loiro.ru/projects/pitanie/forma-uchastnika-proekta-shkolnogo-pitaniya/> заполнить заявку на включение в региональный проект, прикрепив фотографии.

5. На сайте образовательной организации разместить информацию об участии в региональном проекте «Школьное кафе». По мере позитивных изменений информацию необходимо обновлять. Проводить текущий мониторинг оценки удовлетворенности обучающихся и родителей. К реализации проекта необходимо привлекать всех участников образовательного процесса (педагогов, обучающихся, родителей), а также поставщиков и организаторов школьного питания.

Проект считается реализованным, когда все показатели чек-листа оцениваются как исполненные всеми участниками реализации проекта.

Этап 2. Сертификация участника на соответствие требованиям регионального проекта «Школьное кафе».


Сертификат соответствия требованиям регионального проекта «Школьное кафе» (далее – сертификация, сертификат) выдается образовательной организации, которая подтверждает соответствие всех компонентов, предусмотренных чек-листом, требованиям регионального проекта «Школьное кафе».

Для получения сертификата по результатам проведенных мероприятий образовательная организация:

1. Проводит оценку деятельности организации по чек-листу:

	Компоненты организации	Оценка фактического состояния	Форма представления
	Ремонт пищеблока и обеденного зала	Проведен ремонт пищеблока	Фото
	Оснащение пищеблока современным технологическим оборудованием	Имеется необходимое оборудование	Перечень оборудования, фото
	Современный интерьер школьной столовой	Современный дизайн, многофункциональное зонирование, условия для самообслуживания	Фото
	Мероприятия, направленные на формирование культуры здорового питания школьников	План проведения мероприятий	Отчеты, разработки мероприятий
	Повышение качества, сбалансированности и обеспечение безопасности питания обучающихся, контроль «коэффициента съедемости»	Качество оценивается всеми участниками как хорошее, уровень оценки по 10-балльной шкале составляет не менее 8 баллов. «Коэффициент съедемости» не менее 80%	Мониторинги в динамике
	Использование современных вариативных форм организации питания (вариативное меню/шведский стол)	Меню	Размещение меню на сайте образовательной организации
	Организация родительского контроля за качеством предоставления школьного питания	Использование рекомендованных форм родительского контроля в	Результаты контроля

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ МОДЕЛИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ
В РАМКАХ РЕГИОНАЛЬНОГО ПРОЕКТА
«ШКОЛЬНОЕ КАФЕ»

		главе 4 данных методических рекомендаций. На постоянной основе организован родительский контроль	
	Внедрение ГИС «Система образования Ленинградской области» модуля «Питание обучающихся»	Внедрен модуль «Питание» обучающихся, родители (законные представители) активно подают заявки по выбору блюд (предпочтения) для обучающихся	Использование модуля

2. Подает заявку на Сертификацию в ГАОУ ДПО «ЛОИРО» по ссылке <https://loiro.ru/projects/pitanie/> с приложением необходимых подтверждающих документов.

Заявка и документы рассматриваются сертификационной комиссией, созданной в ГАОУ ДПО «ЛОИРО», в месячный срок с даты подачи.

Сертификационной комиссией принимается решение о выдаче (отказе в выдаче) Сертификата и разрешения на применение логотипа «Ленинградское школьное кафе».

Сертификат размещается образовательной организацией на официальном сайте.

Логотип «Ленинградское школьное кафе» размещается в школьном кафе (столовой).

Список используемой литературы

1. Звягин А. С. Об изменениях в размещении информации на официальном сайте образовательной организации по вопросу питания обучающихся, вступающих в силу с 1 сентября 2022 году: [Электронный ресурс]. М., 2022. URL: https://eduface.ru/consultation/pravo/ob_izmeneniyah_v_razmewenii_informacii_na_oficial_nom_sajte_obrazovatel_noj_organizacii_po_voprosu_pitaniya_obuchayuwihsya_vstup (Дата обращения: 01.04.2024).
2. Ивановская Р. От школьной «столовки» — к уютному кафе: [Электронный ресурс]. М., 2022. URL: <https://pedsovet.org/article/ot-skolnoj-stolovki-k-uutnomu-kafe> (Дата обращения: 15.02.2024).
3. Стандарт оказания услуги по организации питания обучающихся города Москвы, Москва, 2022

**РЕКОМЕНДУЕМЫЙ МИНИМАЛЬНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКОВ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ**

(приложение 4 к методическим рекомендациям МР 2.4.0179-20 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций)

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости), психрометр
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук. В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечные ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ МОДЕЛИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ
В РАМКАХ РЕГИОНАЛЬНОГО ПРОЕКТА
«ШКОЛЬНОЕ КАФЕ»

Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук, настенные часы
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф или пароконвектомат, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук, настенные часы
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточная, оборудованная мармитами; посудомоечная, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук

Примеры теплового, механического, холодильного, моечного и немеханического оборудования

Тепловое оборудование:



ПАРОКОНВЕКТОМАТ НАСТОЛЬНЫЙ



ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ



СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ МОДЕЛИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ
В РАМКАХ РЕГИОНАЛЬНОГО ПРОЕКТА
«ШКОЛЬНОЕ КАФЕ»

Механическое оборудование:



СЛАЙСЕР

ОВОЩЕЙ

МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ



МЯСОРУБКА



МАШИНА
ДЛЯ ЧИСТКИ ОВОЩЕЙ

Механическое оборудование:



МАШИНА
ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ

МАШИНА
ПРОТИРОЧНАЯ

МАШИНА КУХОННАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ СО СМЕННЫМИ НАСАДКАМИ

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ МОДЕЛИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ
В РАМКАХ РЕГИОНАЛЬНОГО ПРОЕКТА
«ШКОЛЬНОЕ КАФЕ»

Холодильное оборудование с контрольными термометрами:



Тепловое оборудование:



ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ МОДЕЛИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ
В РАМКАХ РЕГИОНАЛЬНОГО ПРОЕКТА
«ШКОЛЬНОЕ КАФЕ»

Немеханическое оборудование:



Немеханическое оборудование:



Немеханическое оборудование:



ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ МОДЕЛИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ
В РАМКАХ РЕГИОНАЛЬНОГО ПРОЕКТА
«ШКОЛЬНОЕ КАФЕ»

Линия раздачи



- МОДЕЛЬ КАССОВЫЙ
- МОДЕЛЬ НЕЙТРАЛЬНЫЙ
- МАРИТ для ВТОРЫХ БЛЮД
- МАРИТ для ПЕРВЫХ БЛЮД
- ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМАЯ
- СТОЙКА для СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ и ПОДНОСОВ

Структура раздела Питание на сайте СОШ

Школа		
--------------	--	--

№	Наименование	Адрес на сайте школы	Примечание
1	Положение и приказ о создании комиссии по контролю качества питания с участием родителей		<i>Интернет-ссылка на файл на сайте школы</i>
2	Формы интерактивного взаимодействия с родителями		
	«Горячая линия»		<i>Телефон, e-мэйл и т.п.</i>
	Чат		<i>Интернет-ссылка</i>
	Форум		<i>Интернет-ссылка</i>
3	Наличие лечебных/диетических меню		
	вид		<i>Например: антиаллергенное, диабетическое, без-лактозное и т.п.</i>
	ссылка на файл меню		<i>Интернет-ссылка</i>
	вид		
	ссылка на файл меню		<i>Интернет-ссылка</i>
	вид		
	ссылка на файл меню		<i>Интернет-ссылка</i>
	вид		
	ссылка на файл меню		<i>Интернет-ссылка</i>

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ МОДЕЛИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ
В РАМКАХ РЕГИОНАЛЬНОГО ПРОЕКТА
«ШКОЛЬНОЕ КАФЕ»

4	Проведение регулярного анкетирования обучающихся и родителей по питанию		
	Ссылка на форму анкеты		<i>Интернет-ссылка</i>
	Файл с результатами		<i>Ссылка на файл на сайте</i>
5	Наличие информации для родителей о здоровом питании, размещенной на сайте образовательной организации		
	Ссылка на страницу мероприятия на сайте		<i>Интернет-ссылка</i>
	Файл с информационными материалами		<i>(буклет, брошюра, листовка и т.п.)</i>
6	Информация по результатам контрольных мероприятий с участием родителей		
	Файл с результатами проверок: документирование процедуры проверки		<i>Акты/протоколы проверок (не реже раза в месяц). Допустимы документы об участии родителей в регулярном бракераже блюд и сырья</i>
	Файл(ы) фото членов комиссии при проверке		<i>Фото членов комиссии в школьной столовой при проверке (jpeg, png)</i>
7	Оценка количества пищевых отходов или объема несъедаемых блюд		
	20% и менее	+	<i>Отметить "+" наиболее подходящий ответ</i>
	30%		
	40%		
	50% и более		
	Не ведется		