



УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ

АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
АПШЕРОНСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

от 21.04.2023

№ 792/01-03

г. Апшеронск

**Об утверждении плана реализации (дорожной карты)
регионального стандарта по организации питания обучающихся
общеобразовательных организаций Краснодарского края,
утвержденного приказом министерства образования, науки
и молодежной политики Краснодарского края
от 30 марта 2023 г. № 898**

Руководствуясь приказом министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 30 марта 2023 года № 898 «Об утверждении регионального стандарта по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Краснодарского края», в целях организации сбалансированного, здорового и качественного питания обучающихся по программам начального общего, основного общего и среднее общего образования в общеобразовательных организациях муниципального образования Апшеронский район п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить план реализации (дорожную карту) регионального стандарта по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Краснодарского края, утвержденного приказом министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 30 марта 2023 года № 898 (далее – Региональный стандарт) (прилагается).

2. Руководителям общеобразовательных организаций муниципального образования Апшеронский район (далее – учреждение) обеспечить реализацию Регионального стандарта в учреждениях.

3. Контроль исполнения приказа возложить на главного специалиста, юрисконсульта МКУ «ЦБУО» Апшеронского района Байдикову И.В.

Исполняющий обязанности
начальника управления образования
администрации муниципального
образования Апшеронский район



С.А. Аипова

Приложение
к приказу управления образования
администрации муниципального
образования Апшеронский район
от 21.04.2023 № 792/01-03

План реализации (дорожная карта) регионального стандарта по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Краснодарского края, утвержденного приказом министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 30 марта 2023 г. № 898

№ п/п	Номер и наименование пункта регионального стандарта	Мероприятия по реализации регионального стандарта	Срок	Исполнитель
1	2	3	4	5
1	п. 1.1. Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания	Доведение до муниципальных общеобразовательных организаций перечня нормативно-правовых документов по организации школьного питания федерального и регионального уровня	До 25 апреля 2023 года	Управление образования
2	п. 1.2. Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях	Не допустить снижение 100% охвата горячим питанием учащихся 1-4 классов. Для увеличения процента охвата горячим питанием учащихся 5-11 классов на постоянной основе проводить разъяснительную работу с учащимися и их родителями	Постоянно	Общеобразовательные организации
3	п. 1.2. Модели и формы организации питания	Проведение аукциона по закупке услуги по организации питания учащихся в общеобразовательных организациях	Август 2023 года	Общеобразовательные организации

1	2	3	4	5
4	п. 1.2. Модели и формы организации питания	Изменение модели технологического процесса с доготовочной на сырьевую при организации питания в МБОУСОШ № 24 и МБОУООШ № 16	01.09.2023	МБОУСОШ № 24 МБОУООШ № 16
5	п. 2.1. Требования к безопасности и качеству питания обучающихся в общеобразовательных организациях	При осуществлении поставки пищевых продуктов в общеобразовательные организации руководствоваться действием технических регламентов (приложение 10; статья 8; таблица 1.12 статья 2 ТР ТС 021/2011	Постоянно	Организатор питания
6	п. 2.1. Требования к безопасности и качеству питания обучающихся в общеобразовательных организациях	При осуществлении приемки пищевых продуктов в общеобразовательные организации руководствоваться действием технических регламентов (приложение 10; статья 8; таблица 1.12 статья 2 ТР ТС 021/2011	Постоянно	Общеобразовательные организации
7	п. 2.2. Требования к удовлетворению физиологических потребностей, размерам обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных организациях, меню и методика его формирования	Использование муниципального меню школьного питания, прошедшего экспертизу в территориальном органе Роспотребнадзора	Постоянно	Общеобразовательные организации

1	2	3	4	5
8	п. 2.2. Требования к удовлетворению физиологических потребностей, размерам обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных организациях, меню и методика его формирования	Соблюдение массы порций блюд в соответствии с требованиями Таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Общеобразовательные организации
9	п. 2.2. Требования к удовлетворению физиологических потребностей, размерам обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных организациях, меню и методика его формирования	Размещение ежедневного фактического меню и меню дополнительного питания в доступных для родителей и обучающихся местах (в зале школьной столовой или холле, в том числе и на сайте общеобразовательной организации в разделе «Организация питания»)	Ежедневно	Общеобразовательные организации
10	п. 2.2. Требования к удовлетворению физиологических потребностей, размерам обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных организациях, меню и методика его формирования	Ежедневное размещение в выделенных разделах официальных сайтов общеобразовательных организаций ежедневного фактического меню горячего питания в виде электронных таблиц унифицированной структуры (меню Food)	Ежедневно	Общеобразовательные организации
11	п. 2.2. Требования к удовлетворению физиологических потребностей, размерам обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных организациях, меню и методика его формирования	Отбор и хранение не менее 48 часов суточных проб	Ежедневно	Общеобразовательные организации

1	2	3	4	5
12	п. 2.2. Требования к удовлетворению физиологических потребностей, размерам обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных организациях, меню и методика его формирования	Изготовление блюд в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд	Ежедневно	Общеобразовательные организации, организатор питания
13	п. 2.2. Требования к удовлетворению физиологических потребностей, размерам обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных организациях, меню и методика его формирования	Соблюдение режима и графика питания обучающихся	Ежедневно	Общеобразовательные организации
14	п. 2.3. Требования к меню и особенности организации питания обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании	Провести мониторинг наличия в общеобразовательных учреждениях обучающихся с заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (сахарным диабетом, целиакия, муковисцидоз, фенилкетонурия, пищевой аллергией). Разъяснить родителям порядок организации питания обучающихся с заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, в общеобразовательных организациях	До 12 мая 2023 года	Общеобразовательные организации

1	2	3	4	5
15	п. 2.4. Требования к дополнительному питанию	Организация дополнительного питания в соответствии с требованиями приложения 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Общеобразовательные организации, организатор питания
16	п. 2.5 Требования к организации питьевого режима	Организация питьевого режима в соответствии с требованиями п. 8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Общеобразовательные организации
17	п. 3.1. Требования к пищевым продуктам	Для обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов для питания детей в соответствии с положением Федерального закона от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» использование пищевого (продовольственного) сырья, соответствующее требованиям приложения 2 ТР ТС 021/2011; приложения 10 ТР ТС 021/2011;	Постоянно	Организатор питания, Общеобразовательные организации
18	п. 3.2. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов	Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, осуществлять при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждения), предусмотренных техническими регламентами. При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем.	Постоянно	Общеобразовательные организации, организатор питания

1	2	3	4	5
19	п. 3.3. Требования к технологическому процессу приготовления блюд	Разработать и внедрить на пищеблоках общеобразовательных организаций систему ХААСП. Проводить производственный контроль, основанный на принципах ХААСП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания)	Сентябрь 2023 года	Организатор питания
20	П. 3.4. Требования к объемно-планировочным решениям помещений пищеблоков	Соблюдение последовательности (поточности) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения, участвующего в приготовлении продукции персонала	Постоянно	Общеобразовательные организации, организатор питания
21	п. 3.5. Требования к оснащению пищеблоков оборудованием, мебелью и кухонным инвентарем	Обновить паспорта пищеблоков школьных столовых. Вынести вопрос для рассмотрения на сессии Совета муниципального образования Апшеронский район о выделении дополнительных денежных средств для приобретения недостающего технологического оборудования и посуды для пищеблоков общеобразовательных организаций.	До сентября 2023 года	Общеобразовательные организации

1	2	3	4	5
22	п. 3.6. Требования к обеспечению санитарно-эпидемиологического режима	Соблюдение санитарного состояния и содержания производственных помещений в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Постоянно	Организатор питания, общеобразовательные организации
23	п. 3.7. Требования к режиму обработки столовой посуды, кухонной посуды, инвентаря и оборотной тары	Соблюдение порядка и режима обработки столовой посуды, кухонной посуды и инвентаря, оборотной тары	Постоянно	Организатор питания, общеобразовательные организации
24	п. 4.1. Управление организацией питания на региональном и муниципальном уровне	Размещение информации на сайте общеобразовательных организаций в разделе «Организация питания». Использование муниципального меню школьного питания, имеющего экспертное заключение. Ежедневное размещение на стендах в школьных столовых и на сайте общеобразовательной организации в разделе «Организация питания» ежедневных меню. Не допущение снижения 100% охвата питанием учащихся 1-4 классов и 97% учащихся 5-11 классов	Постоянно	Управление образования
25	п. 4.2. Управление организацией питания на уровне общеобразовательной организации	Разработка и утверждение нормативных документов в соответствии с Таблицей 11 и Таблицей 12 регионального стандарта по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Краснодарского края,	До сентября 2023 года	Общеобразовательные организации

		приказом министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 30 марта 2023 г. № 898		
26	п. 4.3. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса	<p>Допуск к работе лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию.</p> <p>Наличие у персонала пищеблока профилактических прививок в соответствии с Приказом Минздравсоцразвития России от 21 марта 2014 года № 125н.</p> <p>Наличие у персонала аттестации на знание санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года.</p> <p>Проведение ежедневного осмотра работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний(СанПиН 2.3/2.4.3590-20)</p>	Постоянно	Общеобразовательные организации
27	п. 4.4. Требования к уровню квалификации кадров	Наличие у работников пищеблока квалификации в соответствии с требованиями п. 4.4. Регионального стандарта	Постоянно	Организатор питания
28	п. 4.6. Требования к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию	Разработка и реализация программы формирования культуры здорового питания обучающихся в общеобразовательных организациях	До сентября 2023 года	Общеобразовательные организации