

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»
(ФГБОУ ВО «МГУПП»)**

Волоколамское шоссе, дом 11, Москва, 125080.

тел: (499)750-01-11 (доб. 65-67); e-mail: mgupp@mgupp.ru; http://www.mgupp.ru

ОКПО 02068634; ОГРН 1037739533699; ИНН/КПП 7712029651/774301001

«Утверждаю»

Проректор по научной работе,
д.т.н., профессор

М.П. Щегинин

«26» 10 2021 г.



РЕКОМЕНДАЦИИ

**обеспечивающие выполнение требований нормативно-технической
документации по организации школьного питания
Российской Федерации и Белгородской области**

Разработал:
эксперт Инжинирингового центра
«Передовые пищевые технологии
и безопасность продуктов
питания» по работе с тендерами

О.В. Огородников

МОСКВА, 2021 г.

Оглавление

| | | |
|----|---|----|
| 1. | Система входного товароведного контроля качества поступающего продовольственного сырья | 3 |
| 2. | Система запрета использования в рационах питания суррогатов продуктов питания и контрафактной продукции | 7 |
| 3. | Наличие достаточного уровня квалификации кадров и документальное подтверждение их профессиональных компетенций | 9 |
| 4. | Наличие программного обеспечения и специалистов для расчета рационов школьного питания с учетом их пищевой ценности | 11 |
| 5. | Наличие необходимого современного технологического оборудования и инвентаря | 13 |

При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в общеобразовательных организациях государственные (муниципальные) заказчики в соответствии с законодательством о размещении заказов для государственных и муниципальных нужд устанавливают требования, которые должны включать обязательные требования к безопасности, пищевой ценности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды, а также дополнительные требования к пищевой ценности, качеству, срокам годности, таре и упаковке пищевых продуктов.

Требования к качеству и безопасности пищевой продукции в полном объеме указываются в конкурсной документации при заключении контрактов на организацию питания в образовательных организациях.

Поступающая пищевая продукция должна иметь все необходимые сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, достоверную, доступную и достаточную информацию на маркировке продукции в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов.

1. Система входного товароведного контроля качества поступающего продовольственного сырья.

1.1. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

1.3. В соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов» запрещается обращение пищевых продуктов, материалов и изделий:

1.3.1. которые являются опасными и (или) некачественными по органолептическим показателям;

1.3.2. которые не соответствуют представленной информации, в том числе имеют в своем составе нормируемые вещества в количествах, не соответствующих установленным

в соответствии с законодательством Российской Федерации значениям, и (или) содержат предметы, частицы, вещества и организмы, которые образовались или были добавлены (внесены) в процессе производства пищевых продуктов (загрязнители), наличие которых может оказать вредное воздействие на человека и будущие поколения, информация о которых до потребителя не доведена, и (или) которые не имеют установленных сроков годности для пищевых продуктов, материалов и изделий (в отношении которых установление срока годности является обязательным) или срок годности которых истек, и (или) показатели которых не соответствуют требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, образцу, документам по стандартизации, технической документации;

1.3.3. в отношении которых установлен факт фальсификации;

1.3.4. в отношении которых не может быть подтверждена прослеживаемость;

1.3.5. которые не имеют маркировки, содержащей сведения о пищевых продуктах, предусмотренные законодательством Российской Федерации, либо в отношении которых не имеется таких сведений;

1.3.6. которые не имеют товаросопроводительных документов.

Обязательно должны соблюдаться правила обращения на рынке пищевой продукции.

1.4. В соответствии с ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»:

1.4.1. Пищевая продукция выпускается в обращение на рынке при ее соответствии ТР ТС 021/2011, а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

1.4.2. Пищевая продукция, соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011, иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, и прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

1.4.3. Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

1.4.4. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем

пищевой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза.

1.5. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

1.6. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

1.7. Приемка пищевых продуктов и услуг по организации питания на соответствие условиям договоров на поставки (оказание услуг) осуществляется с обязательным проведением периодических лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, с привлечением независимых экспертных и аккредитованных организаций, и в порядке, определяемом в государственном (муниципальном) контракте.

1.8. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.8.1 Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

1.8.2. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

1.8.3. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключаящие их

соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

1.8.4. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

1.8.5. Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции.

1.8.6. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

1.8.7. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза.

1.9. При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем.

1.10. Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

1.11. Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

1.12. Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры.

1.13. Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции.

1.14. При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем.

1.15. В случае если осуществляется реализация пищевой продукции, неупакованной в потребительскую упаковку или часть информации, о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.

1.16. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

1.17. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

1.18. Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

1.19. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале соответствии с формой, приведенной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.20. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года, форма журнала определяется с учетом вида питания и санитарных норм.

1.21. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с формой, приведенной в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. Система запрета использования в рационах питания суррогатов продуктов питания и контрафактной продукции.

2.1. Пищевая продукция должна быть зарегистрирована и разрешена к использованию на территории Российской Федерации.

2.2. Безопасность продукции должна соответствовать установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических (в том

числе радиоактивных), биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека.

2.3. Продукция не должна содержать генно-модифицированные организмы, консерванты, красители, ароматизаторы, усилители вкуса, ненатуральные пищевые добавки и прочие, а также иные пищевые продукты, продовольственное сырье и пищевые добавки, запрещенные для использования в питании обучающихся и воспитанников образовательных учреждений действующими санитарными правилами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.4. Вся сопутствующая документация, подтверждающая качество продукции, должна быть зарегистрирована на следующем официальном сайте в сети Интернет:

- декларация о соответствии, оформленная по единой форме (ТР ТС) для пищевых продуктов <https://pub.fsa.gov.ru/rds/declaration>;

2.5. Запрещается поставка продуктов питания в рамках договора из стран, в отношении которых введены ограничения на экспорт в Российскую Федерацию, или изготовленные на предприятиях, в отношении которых введены ограничения на экспорт.

2.6. Поставщик обязан осуществлять производственный контроль качества, безопасности и пищевой ценности продуктов, поставляемых в соответствии (в том числе лабораторный анализ продуктов).

2.7. Вся животноводческая продукция должна пройти ветеринарный контроль с регистрацией в автоматизированной информационной системе «Меркурий» предназначенной для электронной сертификации и обеспечения прослеживаемости поднадзорных государственному ветеринарному надзору грузов при их производстве, обороте и перемещении по территории Российской Федерации в целях создания единой информационной среды для ветеринарии, повышения биологической и пищевой безопасности.

2.8. Поставщик пищевой продукции по запросу заказчика обязан предоставить следующие документы:

- Свидетельство государственной регистрации товара;
- Действующие декларации и (или) сертификаты о соответствии (требование установлено пунктами 1, 2 статьи 12 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», постановлением Правительства от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»).

- универсальный передаточный документ, счета на оплату или иные документы, предусмотренные законом РФ.

2.9. Поставщик обязуется обеспечить поставку продукции в упаковке (таре) (все поставляемые пищевые продукты должны быть упакованы надлежащим образом и поставляться в оригинальной заводской упаковке), обеспечивающей сохранность продукции и ее защиту от повреждения или порчи во время транспортировки и хранения. Упаковка (тара) продукции должна отвечать требованиям безопасности жизни, здоровья и охраны окружающей среды, иметь необходимые маркировки, наклейки, пломбы, а также обеспечивать возможность количественного учета и контроля.

2.10. Маркировка продукции должна соответствовать требованиям действующих нормативных актов РФ. На этикетках или ярлыках либо листках-вкладышах упакованных продуктов кроме информации, состав которой определяется законодательством Российской Федерации о защите прав потребителей, с учетом видов пищевых продуктов должна быть указана информация на русском языке: о пищевой ценности (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов); о назначении и об условиях применения (в отношении продуктов детского питания, продуктов диетического питания и биологически активных добавок); об условиях хранения (в отношении пищевых продуктов, для которых установлены требования к условиям их хранения); о дате изготовления и дате упаковки пищевых продуктов.

2.11. Поставщик обеспечивает поставку товара, маркированного в соответствии с ГОСТ, ТР ТС 022/2011, а также знаком Евразийского соответствия качества (ЕАС) или на английском языке «EurasianConformity». Маркировка продукции должна быть четкой, ясной, доступной. Информация указывается на русском языке. Информация должна быть однозначно понимаема, полна и достоверна.

3. Наличие достаточного уровня квалификации кадров и документальное подтверждение их профессиональных компетенций.

3.1. В целях обеспечения системы школьного питания квалифицированными кадрами необходимо предусмотреть обучение работников школьных пищеблоков как у поставщиков технологического оборудования, так и на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).

3.2. Требования к уровню квалификации кадров.

3.2.1. Заведующий производством или шеф-повар столовой общеобразовательного учреждения должен иметь высшее профессиональное образование и стаж работы по

специальности не менее 3 лет или среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 5 лет.

Документальное подтверждение: диплом государственного образца, диплом о профессиональной переподготовке, диплом о среднем профессиональном образовании (базовый уровень) или диплом о среднем профессиональном образовании (повышенный уровень).

3.2.2. Повар (2-6 разряда) должен иметь среднее профессиональное образование.

Документальное подтверждение: диплом о среднем профессиональном образовании (базовый уровень) или диплом о среднем профессиональном образовании (повышенный уровень).

3.2.3. Буфетчик (3-5 разряда) должен иметь среднее профессиональное образование.

Документальное подтверждение: диплом о среднем профессиональном образовании (базовый уровень) или диплом о среднем профессиональном образовании (повышенный уровень), свидетельство о профессии рабочего, должности служащего (курс 320 академических часов, курс буфетчик).

3.2.4. Товаровед должен иметь высшее профессиональное образование без предъявления требований к стажу работы или среднее профессиональное образование и стаж работы в должностях, замещаемых специалистами со средним профессиональным образованием, не менее 3 лет.

Документальное подтверждение: диплом государственного образца, диплом о профессиональной переподготовке, диплом о среднем профессиональном образовании (базовый уровень) или диплом о среднем профессиональном образовании (повышенный уровень).

3.2.5. Ветеринарно-санитарный врач должен иметь высшее профессиональное образование без предъявления требований к стажу работы.

Документальное подтверждение: диплом государственного образца.

3.2.6. Вспомогательный персонал столовых образовательных учреждений (кладовщик, кухонный рабочий, мойщик посуды, приемщик товаров) должен иметь среднее профессиональное образование и профессиональную подготовку по рабочей профессии.

Документальное подтверждение: диплом о профессиональной переподготовке, диплом о среднем профессиональном образовании (базовый уровень) или диплом о среднем профессиональном образовании (повышенный уровень), удостоверение или свидетельство о повышении квалификации.

3.2.7. Для поваров, работников школьных столовых, заведующих производства в школьных столовых общеобразовательных учреждений – курсы повышения квалификации

по вопросу совершенствования профессиональной деятельности работников школьных столовых, направленных на сохранение и укрепление здоровья обучающихся; курсы повышения квалификации по вопросу использованию современного технологического оборудования в профессиональной деятельности.

Документальное подтверждение: удостоверение о повышении квалификации.

3.2.8. Для организаторов школьного питания (руководителей, ключевых специалистов) в общеобразовательных учреждениях – семинары по вопросам управления в сфере школьного питания и т.п.

Документальное подтверждение: сертификат или свидетельство о прохождении обучения.

4. Наличие программного обеспечения и специалистов для расчета рационов школьного питания с учетом их пищевой ценности.

В современном мире трудно представить хозяйственно-экономическую деятельность любого предприятия без использования информационных технологий и средств автоматизации. Информационные технологии значительно ускоряют процессы учета и управления в различных сферах деятельности фирм и компаний, позволяют решать задачи планирования, бюджетирования и финансового анализа, строить аналитические отчетности.

Идея использование информационных систем для учета питания учеников в учреждениях начального и среднего образования возникала неоднократно. Автоматизированные системы учета и управления успешно используются на предприятиях общепита в течение длительного времени. Автоматизированная система учета дает возможность анализировать питание учеников в школьных столовых, контролировать меню и ассортимент продуктов, позволяет родителям следить за питанием детей в общеобразовательном учреждении.

Школьная столовая является структурным подразделением учебного учреждения. Основной целью школьной столовой является предоставление учащимся возможностей полноценного питания в учебном учреждении. В понятие полноценного питания входит создание возможности предоставления, как горячего питания, так и покупки различных мучных кондитерских и булочных изделий. Основными задачами деятельности столовой являются:

- обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантия качества продуктов используемых в приготовлении блюд и безопасность питания;

- пропаганда необходимости полноценного питания в ходе учебного процесса;
- развитие культуры питания.

Столовые осуществляют свою деятельность в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» N 273-ФЗ от 29.12.2012 г., уставом школы, законами и положением, устанавливающим льготы на питание учащихся, законом «О защите прав потребителей» и другими нормативными актами.

Столовая в соответствии с возложенными на нее задачами выполняет следующие функции:

- обеспечивает горячим питанием учащихся, педагогический и технический персонал школы;
- осуществляет розничную торговлю выпечными изделиями.

Для автоматизации деятельности школьных столовых разработаны следующие системы:

- программа «Школа: Питание» (ООО «ПРОГРАММНЫЙ ЦЕНТР»);
- программа «БЭСТ-5. Питание» (Компания БЭСТ и компания «Интеллект-Сервис-Систем» г. Самара);
- программа «1С: Школьное питание»;
- программный продукт «Вижен-Софт: Питание в школе» («Вижен-Софт»);
- программа «ХАССП-Школьное питание» («Эксперт Софт») и др.

Данные программы позволяют автоматизировать организацию питания детей в школах и гимназиях: обеспечивают ведение технологических карт и рецептур блюд, составление плана-меню на любой период в соответствии с СанПиН, меню на день, меню-требования.

Программы ведут учет расхода и остатков продуктов на складе, формирует различные журналы и отчеты (бракеражный журнал, отчеты о пищевой ценности, отчеты о химическом составе, отчеты о витаминизации блюд и другие).

Данные программы полностью соответствует новым требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действующим с 1 января 2021 г.

Работать с программой может один специалист или группа специалистов, в которой каждому предоставляются свойственные конкретной роли средства учета (диетсестра, кладовщик, бухгалтер, повар).

5. Наличие необходимого современного технологического оборудования и инвентаря.

Оборудование должно соответствовать СП 2.4.3648-20 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и выполнены из материалов соответствующих гигиеническим требованиям, изложенным в Разделе 16 «Требования к материалам и изделиям, изготовленным из полимерных и других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и средами» Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299 «О применении санитарных мер в Таможенном союзе».

Минимальный перечень технологического оборудования:

- механическое оборудование (картофелечистка (АВАТ МКК-150, Абат МКК-150-01 Cubitron-3М, Абат МКК-300-01 или аналог), овощерезка (Абат МКО-50 или аналог), электромясорубка (АВАТ МЭП-300Н-01 или аналог), массажер для мяса (АВАТ ММ-50 или аналог), тестомешалка (АВАТ ТМС-40НН-2П, ТМС-60НН-1Р или аналог), аппарат для мытья посуды (АВАТ МПК-1400К, Абат МПТ-1700-01 или аналог);

- тепловое оборудование (электрическая плита (АВАТ КИП-69П-3,5-01, АВАТ ПГК-69ЖШ с духовым шкафом или аналог), духовой (жарочный) шкаф (АВАТ ШЖГ-3, ШЖЭ-2-01, ШЖЭ-1-01 или аналог), пекарский шкаф (АВАТ ЭШП-3-01, АВАТ ЭШП-3 или аналог), варочный котел (АВАТ КПЭМ-350-ОМП, АВАТ КПЭМ-250-ОМ2 или аналог), мармиты (АВАТ ПВХМ-70КМУ, АВАТ АСТА ЭМК-70КМШ или аналог), пароконвекционный шкаф (АВАТ ПКА 20-1/1ПМ2, или аналог);

- немеханизованное оборудование (производственные столы, стеллажи (шкафы), весы).

Минимальный перечень холодильного оборудования: холодильные шкафы (Шкаф холодильный среднетемпературный ШХс-0,5 краш. с верхним расположением агрегата, Шкаф холодильный среднетемпературный ШХс-1,0 краш. с верхним расположением агрегата или аналог), шкафы морозильные (Абат ШХн-0,5-01 нерж., АВАТ ШХн-0,7-01 или аналог).