
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ
НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ПНСТ
859—
2023

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОКАЗАНИЮ УСЛУГ ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2023

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией «Российский институт потребительских испытаний» (РИПИ)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 111 «Защита прав потребителей на основе контроля продукции на стадиях обращения и при оказании услуг»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 октября 2023 г. № 44-пнст

Правила применения настоящего стандарта и проведения его мониторинга установлены в ГОСТ Р 1.16—2011 (разделы 5 и 6).

Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии собирает сведения о практическом применении настоящего стандарта. Данные сведения, а также замечания и предложения по содержанию стандарта можно направить не позднее чем за 4 мес до истечения срока его действия разработчику настоящего стандарта по адресу: tk_111@ripi-test.ru и/или в Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии по адресу: 123112 Москва, Пресненская набережная, д.10, стр.2.

В случае отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты» и также будет размещена на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (www.rst.gov.ru)

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2023

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

II

Содержание

1 Область применения1

2 Нормативные ссылки1

3 Термины и определения.....1

4 Общие положения3

5 Методы и формы обслуживания учащихся в ОО.....3

6 Общие требования к оказанию услуг общественного питания на предприятиях питания в ОО6

7 Требования к питьевому режиму в ОО8

8 Требования к дополнительному питанию в ОО, реализуемому через торговые автоматы8

9 Мониторинг качества оказываемых услуг общественного питания в ОО9

Приложение А (рекомендуемое) Анкета-опросник по удовлетворенности качеством питания
в ОО для родителей.....10

Библиография12

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОКАЗАНИЮ УСЛУГ ПИТАНИЯ
В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Recommendations for the provision of catering services in general education organizations

Срок действия — с 2024—01—15
до 2027—01—15

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает рекомендации по оказанию услуг общественного питания учащимся в государственных, муниципальных и негосударственных общеобразовательных организациях (ОО).

Настоящий стандарт предназначен для педагогических и иных сотрудников ОО, непосредственно участвующих в оказании услуг общественного питания учащимся.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 30390—2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

ГОСТ 32692—2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

ГОСТ Р 57621 Услуги торговли. Продажа скоропортящихся пищевых продуктов через торговые автоматы. Требования

ПНСТ 851 Рекомендации по организации мониторинга качества и безопасности питания в общеобразовательных организациях участниками образовательных отношений с привлечением независимой экспертной организации

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 услуга общественного питания для учащихся: Деятельность предприятий общественного питания, в том числе с привлечением педагогических или иных сотрудников ОО с круглосуточным или

иным режимом пребывания, в условиях отсутствия их законных представителей, по удовлетворению потребностей учащихся в продукции общественного питания.

Примечание — Оказание услуги общественного питания может быть передано на аутсорсинг без привлечения педагогических либо иных сотрудников ОО силами внешнего оператора питания.

3.2 безопасность услуги общественного питания в ОО: Комплекс свойств услуги (процесса) общественного питания, при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов, в том числе при непосредственном обслуживании учащихся сотрудниками ОО или самообслуживании детей, оказывает воздействие на учащихся, не подвергая риску их жизнь и здоровье.

3.3 исполнитель услуги общественного питания для учащихся: Предприятие общественного питания (юридическое лицо или индивидуальный предприниматель), оказывающее услуги общественного питания для ОО, в том числе с привлечением педагогических или иных сотрудников ОО.

Примечание — Услуги общественного питания для учащихся образовательных организаций в условиях отсутствия их законных представителей должны оказываться опосредованно/непосредственно исполнителями при непосредственном участии педагогического и иного персонала ОО, который освоил в полном объеме навыки и компетенции, необходимые для качественного оказания услуг общественного питания учащимся в строгом соответствии с их психофизиологическими особенностями развития.

3.4

комиссия по мониторингу качества и безопасности питания в ОО (комиссия по питанию): Комиссия, формируемая администрацией школы с целью проведения мониторинга качества и безопасности питания в общеобразовательной организации.
[ПНСТ 851—2023, пункт 3.1.4]

3.5 метод обслуживания учащихся в ОО: Способ реализации продукции общественного питания учащимся и организации ее потребления в ОО.

3.6 обеспечение питанием: Комплекс мероприятий по планированию и организации детского питания по нормам не ниже установленных законодательством Российской Федерации по месту пребывания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность.

3.7 организация питания: Процесс, направленный на создание условий для предоставления питания в соответствии с порядком обеспечения питанием, установленным учредителем, и для выполнения всех требований нормативных документов, устанавливающих порядок организации питания.

3.8 предоставление питания: Совокупность процессов закупки пищевых продуктов и продукции питания, их транспортировки, производства полуфабрикатов и готовой пищевой продукции для детского питания, их доставки до места потребления, порционирование, сервировка, содержание мест потребления и утилизация твердых коммунальных отходов, возникающих при предоставлении питания.

3.9 процесс обслуживания учащихся при оказании услуг общественного питания в ОО: Совокупность операций (действий), выполняемых исполнителем и педагогами или иными сотрудниками ОО при опосредованном/непосредственном контакте с учащимися в процессе реализации и организации потребления продукции общественного питания.

3.10

торговый автомат (вендинговый автомат): Нестационарный торговый объект, представляющий собой техническое устройство, предназначенное для автоматизации процессов продажи, оплаты и выдачи штучных товаров в потребительской упаковке в месте нахождения устройства без участия продавца.
[ГОСТ Р 51303—2013, статья 60]

3.11 форма обслуживания учащихся в ОО: Организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания учащихся ОО с учетом психофизиологических особенностей учащихся младшего школьного возраста (первого — четвертого классов) и учащихся с ограниченными возможностями здоровья при непосредственном участии сотрудников ОО.

4 Общие положения

4.1 Услуги общественного питания в ОО оказываются учащимся в отсутствие их законных представителей.

4.2 Обслуживание учащихся на предприятиях питания ОО осуществляют педагоги ОО, работники предприятия питания или специально обученные исполнители, оказывающие вспомогательные услуги учащимся младшего школьного возраста, а также учащимся с ограниченными возможностями в здоровье (ОВЗ).

4.3 Услуги общественного питания в ОО могут оказываться как штатными сотрудниками ОО с соответствующей квалификацией и профессиональным образованием, так и на основании договоров, государственных контрактов, в том числе с аутсорсинговыми организациями, оказывающими услуги по организации питания.

4.4 Для учащихся услуга общественного питания реализуется в виде меню основного питания, которое утверждается руководителем ОО либо оператором питания и является приложением к государственному контракту, а также в виде дополнительного питания, которое реализуется через буфеты, вендинговые автоматы, и иными способами по согласованному с руководителем ОО ассортиментному перечню пищевых продуктов, разрешенных для питания учащихся.

5 Методы и формы обслуживания учащихся в ОО

5.1 Методы обслуживания в ОО в зависимости от способа оказания услуги общественного питания подразделяют:

- на самообслуживание учащихся, включая выдачу льготного питания и питания по предварительному заказу;
- самообслуживание учащихся, включая потребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями, в буфете или столовой ОО, при наличии медицинских заключений, справок о необходимости специального лечебного питания для учащегося;
- обслуживание учащихся за столом с предварительным накрытием столов персоналом предприятий общественного питания либо непосредственно сотрудниками ОО (см. п. 4.2);
- самообслуживание учащихся за прилавками в буфетах предприятий питания ОО, осуществляемое при участии персонала буфета;
- самообслуживание учащихся через торговые автоматы, установленные в ОО;
- прием пищи для родителей, законных представителей несовершеннолетних по форме «шведского стола» при дегустации блюд меню ОО.

5.2 Самообслуживание учащихся

Самообслуживание учащихся осуществляется при опосредованном/непосредственном участии персонала предприятий питания и при непосредственной организации потребления продукции общественного питания сотрудниками ОО.

В зависимости от степени участия в обслуживании учащихся дополнительного персонала и способа подачи продукции самообслуживание подразделяют:

- на полное;
- частичное.

Для детей старшего возраста участие персонала осуществляется в форме наблюдения.

5.2.1 Полное самообслуживание учащихся в ОО

Полное самообслуживание организуют в следующих формах:

- самообслуживание по принципу «организованного потока учащихся» с указанием точного времени прихода в обеденный зал (столовую) для приема пищи, на линиях раздачи;
- самообслуживание учащихся через торговые автоматы, установленные в ОО;
- самообслуживание учащихся при потреблении готовых домашних блюд, предоставленных родителями, в связи с особенностями здоровья, необходимостью соблюдения специальной диеты.

При таких формах самообслуживания учащихся персонал предприятий общественного питания непосредственно и персонал ОО опосредованно несет ответственность:

- за сервировку столов в обеденном зале, в том числе за обеспечение наличия салфеток на специальных подставках;
- наличие чистых столовых приборов и подставок для них;

- уборку столов;
- соблюдение учащимися культуры поведения при приеме пищи на предприятиях питания (в столовой, буфете и др.) в ОО, у торговых автоматов, в выделенных зонах для самостоятельного разогрева домашних блюд, предоставленных законными представителями учащихся.

При самообслуживании учащихся во время разогрева и потребления готовых домашних блюд, предоставленных родителями или законными представителями в связи с особенностями здоровья, подтвержденными медицинскими документами, персонал ОО обязан предоставить надлежащие условия хранения готовых домашних блюд, чистую столовую посуду и приборы для разогрева блюд учащимися, а также обеспечить помощь при разогреве блюд в СВЧ-печи, доставке горячих блюд от места разогрева к месту приема пищи. После приема пищи учащиеся самостоятельно относят использованную столовую посуду и приборы к месту сбора столовой посуды.

5.2.2 Частичное самообслуживание учащихся осуществляется при возможности персонала ОО осуществлять мониторинг (согласно ПНСТ 851) за процессом предварительной сервировки столов с установкой готовых блюд и напитков для учащихся младшего школьного возраста (от семи до одиннадцати лет) до их прихода к месту приема пищи.

При таких формах самообслуживания учащихся персонал предприятий общественного питания непосредственно, а персонал ОО опосредованно несет ответственность за температуру подачи горячих блюд и напитков для детей, не допуская подачу детям остывших блюд и напитков.

Примечание — Температура подачи горячих блюд не должна быть более чем на 10 °С ниже температуры реализации, установленной п. 8.4 ГОСТ 30390—2013, либо соответствовать температуре, указанной в технологических картах на блюда.

После приема пищи учащиеся должны самостоятельно отнести использованную столовую посуду и приборы к месту сбора отходов. Такая организация самообслуживания связана с психофизиологическими особенностями детей младшего школьного возраста, а также с ограниченным временем приема пищи и необходимостью обучения детей приемам самообслуживания.

Частичное самообслуживание учащихся осуществляется при обслуживании за прилавком в буфете. Персоналу буфета или сотрудникам ОО рекомендуется обеспечить доставку горячих напитков и иных жидких горячих блюд до места потребления этих блюд и напитков учащимися младшего школьного возраста, поставив блюда или напитки на свободное место на столах в столовой или буфетной зоне. Учащиеся самостоятельно производят уборку столовой посуды и приборов после приема пищи. Выдача кулинарных изделий и готовых блюд из ассортиментного перечня буфета, требующих предварительного разогрева, допускается в столовой посуде.

Чистые столовые приборы и салфетки устанавливаются на подставках в зоне столовой и буфета.

5.3 Непосредственное обслуживание учащихся за столом сотрудниками ОО при опосредованном участии исполнителя

5.3.1 Необходимость привлечения сотрудников ОО при непосредственном обслуживании за столом учащихся младшего школьного возраста, а также учащихся с ОВЗ (ограниченными возможностями здоровья) обусловлена:

- ограниченными возможностями здоровья детей;
- психофизиологическими особенностями детей младшего школьного возраста (первого — четвертого классов);
- необходимостью обучения учащихся культуре поведения во время приема пищи, основам здорового образа жизни, навыкам самообслуживания при потреблении продукции общественного питания.

В зависимости от образовательной программы, реализуемой в ОО, возможны варианты организации потребления продукции:

- полное непосредственное обслуживание учащихся сотрудниками ОО;
- частичное непосредственное обслуживание учащихся сотрудниками ОО.

5.3.2 Полное непосредственное обслуживание учащихся сотрудниками ОО за столом осуществляется сотрудниками со специальной подготовкой по оказанию услуг общественного питания в следующих формах:

- для организованных групп учащихся младших классов, питание которых организовано без выбора блюд по единому циклическому меню;

- для лечебного и диетического питания учащихся за столом в связи с их ограниченными возможностями здоровья под контролем педагога-тьютора [1] или специально обученного ассистента-помощника [2].

Примечание — Сотрудникам ОО рекомендуется пройти подготовку по профессиональному стандарту [2]. Подготовка может быть проведена непосредственно на предприятиях общественного питания.

Если услуга общественного питания оказывается в формате аутсорсинга, то отпуск комплексных рационов и сервировка столов осуществляется сотрудниками предприятия питания.

5.3.3 При полном непосредственном обслуживании учащихся сотрудниками ОО подачу блюд учащимся осуществляют в следующих формах:

- предварительная сервировка столов для учащихся до прихода учащихся непосредственно из раздаточной пищеблока порционированными блюдами в индивидуальной столовой посуде; выкладка хлеба, фруктов и кондитерских мучных изделий, в том числе и в индивидуальной упаковке, осуществляется на общие подносы (посуду) в центре стола; не допускается выкладка салатов и разрезанных фруктов и овощей на общие подносы (посуду); салаты и резанные фрукты порционируют на раздаточной пищеблока в индивидуальную столовую посуду и выставляют на обеденные столы до прихода учащихся;
- индивидуальное питание учащихся под контролем педагога-тьютора путем предварительного порционирования блюд на сервировочных столах и тележках, либо передача непосредственно из пищеблока в индивидуальной столовой посуде.

Если услуга общественного питания оказывается в формате аутсорсинга, то отпуск комплексных рационов и сервировка столов осуществляется сотрудниками предприятия питания.

5.4 Частичное обслуживание учащихся и родителей сотрудниками ОО и/или сотрудниками предприятия питания

Частичное обслуживание включает следующие формы:

- экспресс-обслуживание;
- «шведский стол (буфет)» для учащихся;
- прием пищи для родителей, законных представителей несовершеннолетних по форме «шведского стола».

5.4.1 Экспресс-обслуживание учащихся представляет собой форму быстрого обслуживания большого количества учащихся за определенный интервал времени в виде отпуска комплексных рационов в двух и более вариантах. Экспресс-обслуживание учащихся организуют во время учебных перемен, этот вид обслуживания требует предварительной сервировки обеденных столов для ускорения времени приема пищи и пр.

Если услуга общественного питания оказывается в формате аутсорсинга, то отпуск комплексных рационов и сервировка столов осуществляется сотрудниками предприятия питания.

5.4.2 «Шведский стол» с частичным обслуживанием сотрудниками ОО представляет собой форму обслуживания, устанавливающую способ одновременной подачи блюд в широком ассортименте, с частичным самообслуживанием, при котором учащиеся при помощи сотрудников ОО и/или сотрудников предприятия питания порционируют блюда и напитки.

5.4.3 Прием пищи для родителей, законных представителей несовершеннолетних по форме «шведского стола» организуют на предприятиях питания ОО при дегустации блюд школьного меню. Для приема пищи для родителей реализуют ограниченный ассортимент холодных закусок, супов, основных блюд, мучных кондитерских изделий, горячих и прохладительных напитков.

5.5 Обслуживание учащихся за прилавком буфета

Обслуживание учащихся за прилавком буфета осуществляется работниками предприятия питания, которые комплектуют и отпускают выбранные по заказам учащихся блюда, изделия и напитки, в т. ч. на вынос.

С учетом психофизиологических возрастных особенностей детей младшего школьного возраста, учащихся начального уровня образования требуется комбинированный метод обслуживания, предполагающий частичное самообслуживание младших школьников с доставкой горячих напитков и горячих блюд к месту потребления продукции общественного питания персоналом буфета либо сотрудниками ОО для предотвращения ожогов и травм учащихся.

5.6 Порядок обслуживания учащихся на предприятиях питания в ОО состоит из подготовительного и основного этапов.

5.6.1 Подготовительный этап обслуживания учащихся осуществляется с привлечением и без привлечения к обслуживанию сотрудников ОО и включает в себя следующие действия:

- подготовку зала предприятия и буфетной зоны к обслуживанию;
- контроль за качеством подготовки к обслуживанию столовой посуды, столовых приборов и приспособлений для сервировки столов: подставок для приборов, хлебниц, салфетниц;
- предварительную сервировку столов;
- порционирование и выдачу блюд по меню;
- проведение выборочного взвешивания порционных блюд;
- выборочное определение температуры отпуска горячих блюд и напитков.

5.6.2 Основной этап обслуживания учащихся, который могут осуществлять сотрудники ОО, за столом при предварительном накрытии в зале предприятия питания и в буфете включает:

- приветствие учащихся;
- контроль за размещением учащихся в зале за столами;
- за соблюдением культуры поведения при приеме пищи;
- за удовлетворенностью качеством блюд меню;
- за наличием и достаточностью количества хлеба, порционных блюд, напитков, кондитерских мучных изделий;

- за уборкой столов;
- за чистотой мытья посуды и текущей уборки в предприятии питания;
- за ассортиментным перечнем буфетной продукции, правилам хранения и доведения блюд до готовности, оформлением и отпускном кулинарной продукции учащимся.

5.7 На предприятиях питания в ОО могут быть использованы различные методы и формы обслуживания учащихся и их родителей в зависимости от организации потребления продукции, способов ее оплаты и использования услуги предварительного заказа, дегустации блюд нового меню, участия сотрудников ОО в непосредственном обслуживании учащихся.

5.8 Формы и методы обслуживания учащихся при оказании услуг общественного питания в ОО исполнитель услуг обеспечивает в соответствии с требованиями договора (контракта), устава ОО и других условий согласно нормативным правовым документам в сфере общественного питания.

6 Общие требования к оказанию услуг общественного питания на предприятиях питания в ОО

6.1 При оказании услуг общественного питания для учащихся на предприятиях питания в ОО формирование и реализация ассортимента блюд, изделий и напитков должны осуществляться в соответствии с договором (контрактом) на оказание услуг общественного питания в ОО.

6.2 Формы и методы обслуживания зависят от возраста и степени обучения учащихся в ОО.

6.3 Процессы оказания услуг для учащихся на предприятиях питания в ОО должны отвечать общим требованиям:

- обеспечения качества и безопасности услуг общественного питания для учащихся;
- соответствия массы и выхода порций блюд для учащихся требованиям, указанным в [3];
- обеспечения точности и своевременности обслуживания в целом;
- соблюдения обслуживающим персоналом стандартов внешнего вида и правил поведения.

6.3.1 Точность и своевременность исполнения заказа и обслуживания при оказании услуг общественного питания для учащихся в целом включают в себя:

- соблюдение ассортиментного перечня реализуемых блюд, изделий и напитков;
- соблюдение технологических карт на продукцию общественного питания, включая рецептуру, технологию и температуру подачи блюд и напитков;
- соблюдение графика и времени оказания услуг.

Временные режимы обслуживания учащихся на предприятиях питания в ОО устанавливаются локальными нормативными актами ОО и обязательны для исполнения сотрудниками предприятия общественного питания.

Персоналу каждого предприятия общественного питания в ОО рекомендуется отвечать своему профессиональному назначению, быть компетентным и квалифицированным, ознакомленным с психофизиологическими особенностями детей различных возрастных категорий, знать и соблюдать профессиональную этику поведения, оказывать помощь педагогическому персоналу в непосредственном

обслуживании учащихся младшего школьного возраста и тьюторам детей с особенностями здоровья, а также детям при индивидуальном питании готовой домашней едой на территории столовой. Обеспечение условий для потребления блюд домашнего изготовления в обеденном зале и контроль за индивидуальным питанием в обеденном зале (специально выделенном месте) осуществляют сотрудники ОО.

Требования к квалификации персонала описываются в техническом задании к государственному контракту на услуги общественного питания для ОО. Контроль за соблюдением требований к персоналу осуществляется ОО и исполнителем услуги.

6.3.2 Обслуживание учащихся предполагает обеспечение стабильности уровня оказания услуги при каждом посещении предприятия питания в ОО, включая превзойденные ожидания учащихся согласно 5.3.3 ГОСТ 32692—2014.

Таковыми условиями могут быть, например:

- достаточное количество умывальников перед обеденным залом;
- наличие мыла и условий для сушки рук;
- закрепление у учащихся умения мыть руки перед едой и спокойно садиться за стол;
- закрепление мест за столом для учащихся;
- обучение учащихся методам самообслуживания, в том числе с организацией дежурства детей в столовой;
- использование приемов эстетичной сервировки столов, обеспечение учащихся удобными столовыми приборами.

Примечание — Столовая и чайная посуда выделяется для каждого учащегося из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списку учащихся. Используемая для учащихся столовая и чайная посуда (тарелки, блюдца, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, стекла, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) — из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия и иных материалов, запрещенных для использования детьми. Допускается использование одноразовой посуды из различных видов полимеров (пластмасс), разрешенных для использования в установленном порядке.

Вилки и ножи следует давать учащимся начиная с семи лет. Эстетичная сервировка стола имеет большое значение для улучшения аппетита детей и закрепления культурных навыков;

- использование в отделке обеденного зала столовой и буфетной современных отделочных материалов, дизайнерских приемов, озеленения, музыкального сопровождения приема пищи;
- осуществление рационального планирования времени приема пищи для учащихся, в том числе с закреплением достаточной продолжительности времени для приема пищи согласно п. 3.4.16 [4], определением, какой прием пищи желателен для учащихся первого — четвертого классов: горячий завтрак или горячий обед, при этом определение времени и набора блюд меню, желательных для детей, осуществляется до оказания услуги общественного питания в ОО анкетированием законных представителей учащихся и предварительной дегустации с участием законных представителей;
- обучение учащихся младшего школьного возраста правилам приема пищи.

6.4 При оказании услуги общественного питания в ОО рекомендуется соблюдать требования информативности, включая:

- полное достоверное и своевременное информирование как самих учащихся, так и их законных представителей обо всех услугах общественного питания в ОО для организованного приема пищи;
- информирование об оказываемых услугах общественного питания, в том числе посредством внешнего онлайн-мониторинга за соблюдением прав учащихся на оказание качественных услуг общественного питания при отсутствии законных представителей детей в местах оказания услуг общественного питания.

Примечание — Онлайн-мониторинг предполагает возможность доступа законных представителей детей к изображению процесса предоставления услуг общественного питания, внешнего вида готовых блюд, оформления и сервировки столов в зале обслуживания, фиксации количества несъедаемых блюд с видео- и фотокамер в зонах для организованного обслуживания учащихся;

- предоставление информации об изготовляемой и реализуемой продукции общественного питания согласно нормативным правовым документам, а также сведений о составе блюд, используемой рецептуре блюд, в том числе с подробным описанием технологии приготовления и количественным составом ингредиентов, пищевой и энергетической ценности.

Информация об изготовляемой и реализуемой продукции общественного питания, основном и дополнительном меню, в том числе ассортиментном перечне буфетной продукции для питания учащихся,

может быть предоставлена в виде меню текущего дня, предыдущего и следующего за текущим днем и размещена на информационном стенде в местах ожидания родителей, а также продублирована в электронном виде в разделе «Питание» на официальном сайте ОО. Ассортиментный перечень буфетной продукции, а также основное и дополнительное меню должны быть утверждены руководителем ОО.

7 Требования к питьевому режиму в ОО

7.1 На территории ОО рекомендуется обеспечить питьевой режим, включающий свободный доступ к питьевой воде и организацию обслуживания учащихся.

Обеспечение питьевого режима осуществляется посредством:

- установки стационарных питьевых фонтанчиков;
- выдачи кипяченой питьевой воды;
- устройств для выдачи питьевой воды (кулеров);
- выдачи упакованной питьевой воды.

7.2 При установке стационарных питьевых фонтанчиков необходимо предусмотреть конструктивное решение с наличием ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, которая должна быть высотой не менее 10 см. Чаша фонтанчика должна быть чистой, необходимо обеспечить ежедневную уборку, мойку чаши с применением моющих и дезинфицирующих средств.

7.3 Перед началом использования воды из водопровода для установки стационарного питьевого фонтанчика для учащихся руководитель ОО обеспечивает проведение лабораторного контроля воды в аккредитованной лаборатории на соответствие качества воды требованиям п. 8 приложения 2 [5]. Лабораторный контроль за качеством и безопасностью питьевой воды рекомендуется проводить не реже одного раза в год, а также после проведения ремонтных работ в системе питьевого водоснабжения ОО.

7.4 При организации питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды в обеденном зале предприятия питания ОО необходимо принять локальные нормативные акты — положения, закрепляющие требования к безопасности и качеству выдаваемой питьевой воды, порядку обслуживания учащихся. В Положении должен быть описан порядок подготовки воды, обработки емкостей для кипячения, охлаждения воды и температуры выдачи воды учащимся — 18—20 °С, емкостей для хранения воды, периодичности замены кипяченой воды в соответствии с требованиями [6], ФИО ответственных за соблюдение требований положения.

7.5 Если качество питьевой воды из системы централизованного питьевого водоснабжения не отвечает требованиям [5] или в ОО отсутствует централизованное водоснабжение, то организация питьевого режима для учащихся производится путем выдачи расфасованной в емкости питьевой воды: бутилированной питьевой воды или через установки с дозированным розливом воды. Расфасованная в емкости питьевая вода должна иметь товаросопроводительные документы, подтверждающие ее качество, происхождение и безопасность, отвечать требованиям [6]. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды необходимо своевременно проводить замену емкостей и мойку установок с дезинфекцией согласно техническому паспорту на установку и рекомендациям по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды [7]. ОО или предприниматель, обеспечивающий услугу по организации питьевого режима для учащихся, по условиям договора должны обеспечить достаточное количество одноразовых стаканчиков для установки с дозированным розливом воды в учебных помещениях, рядом с установкой должны находиться контейнеры для использованной одноразовой посуды.

7.6 При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды на территории столовой и буфетной зоны в обеденном зале возможно использование стеклянной или фаянсовой посуды, при этом чистая посуда должна стоять на одном подносе, а грязная — на другом. Сотрудник ОО, обеспечивающий питьевой режим учащихся, следит за своевременным пополнением чистой посуды и уборкой подносов с грязной посудой.

8 Требования к дополнительному питанию в ОО, реализуемому через торговые автоматы

8.1 Дополнительное питание для учащихся через торговые автоматы, установленные в ОО, должно осуществляться в соответствии с утвержденным руководителем образовательной организации и поставщиком питания ассортиментным перечнем продукции. Ассортиментный перечень продукции со-

ставляется на основании требований [3] с учетом ограничений, установленных в [3] (приложение 6). При продаже скоропортящихся пищевых продуктов через торговые автоматы рекомендуется соблюдать требования, изложенные в ГОСТ Р 57621. Для контроля за реализацией скоропортящейся продукции через торговые автоматы с учетом требований ГОСТ Р 57621 в ОО должны быть разработаны типовые положения по контролю за организацией общественного питания учащихся с использованием пищевых продуктов в индивидуальной расфасовке, реализуемых через торговые автоматы. Торговые автоматы должны устанавливаться в удобных для пользования учащимися холлах и помещениях ОО, чтобы не создавать скопление учащихся в коридорах и рекреациях ОО. Торговые автоматы рекомендуется устанавливать недалеко от раковин для мытья рук, но не более чем в 10—20 м от санитарных узлов, где имеются раковины для мытья рук. Рядом с торговыми автоматами рекомендуется установить контейнеры для сбора мусора и оборудовать стойки для приема пищи учащимися, а также вывесить инструкции для учащихся, например в виде табличек «Поел — убери за собой» и т. п. Рядом с торговыми автоматами должны быть установлены питьевые фонтанчики или установки с дозированным розливом питьевой воды для обеспечения соблюдения питьевого режима учащихся.

8.2 Торговые автоматы должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения согласно п. 8.3.2 [3].

8.3 Ассортиментный перечень пищевых продуктов, реализуемых через торговые автоматы, должен согласовываться с директором ОО и доводиться до сведения законных представителей учащихся путем размещения на официальном сайте ОО, а также на информационных стендах в холлах и рекреациях ОО.

9 Мониторинг качества оказываемых услуг общественного питания в ОО

9.1 Периодичность и требования к проведению мониторинга качества оказываемых услуг общественного питания для ОО устанавливаются в техническом задании к контракту. В условиях оказания услуг общественного питания учащимся в ОО для законных представителей обеспечивается возможность визуальной оценки качества услуг с фотофиксацией сервированных и накрытых блюд меню столов до прихода детей, а также витрин буфетов, торговых автоматов и питьевых фонтанчиков. На сайте ОО должно быть обеспечено обновление фотографий сервировки столов в соответствии с текущим меню.

Возможность мониторинга с/без фотофиксации, а также ознакомление родителей обучающихся (законных представителей) с результатами мониторинга на официальном сайте ОО входит в полномочия комиссии по питанию (комиссии по мониторингу организации питания в ОО).

9.2 Руководителю ОО не менее двух раз в течение учебного года рекомендуется осуществлять независимый мониторинг удовлетворенности качеством питания среди учащихся и их родителей путем анкетирования. Анкета для оценки качества питания в ОО приведена в приложении А. Отдельные приемы оценки качества услуг общественного питания изложены в приложениях 1 и 2 [8].

Приложение А (рекомендуемое)

Анкета-опросник по удовлетворенности качеством питания в ОО для родителей

Пункт анкеты	Комментарий
Регион	Выбрать из списка регионов
Населенный пункт: город, село, хутор, рабочий поселок	Выберите свой населенный пункт из списка
Номер школы	Указать номер или наименование школы (если нет номера)
Возрастная категория ребенка: первый — четвертый классы. пятый — одиннадцатый классы	Выбрать категорию. Если у Вас несколько детей и они относятся к разным категориям, то просьба заполнить анкету на каждого ребенка
Ваш ребенок на льготном питании? а) Да; б) нет	Выбрать вариант ответа
Имеются ли у Вашего ребенка заболевания, которые требуют определенной диеты? а) Да; б) нет <i>Если ответ «да»:</i> 1) Вы пытались согласовать с администрацией школы предоставление специальной диеты для Вашего ребенка? - Да, школа обеспечила моему ребенку специальную диету; - пробовал(а), но не получилось; - не пробовал(а). 2) Разрешают ли в школе приносить домашнюю еду и имеются ли условия для ее подогрева? - Разрешают, условия есть; - разрешают, но нет условий; - не разрешают	Выбрать вариант ответа
Проинформированы ли Вы о продукции, которая продается в буфете школы? а) Да; б) нет	Выбрать вариант ответа
<i>Подробнее по видам жалоб</i>	
1 ЖАЛОБЫ НА КАЧЕСТВО ПИТАНИЯ - Невкусно. - Ребенок остается голодным. - «Пустые» супы, непроваренная каша, пюре с комками, переваренный рис. - Не докладывают мясо, масло. - Дешевая молочная продукция. - Масло как маргарин. - Вялые фрукты. - Мясные изделия не прожарены, сырые внутри. - Подгоревшая пища. - Несвежие, испорченные продукты (хлеб с плесенью, подгнившие фрукты, молочная продукция с плесенью...) - Горячие блюда (супы, соусы, напитки) подают холодными.	Оценивается качество ежедневных блюд. Отметить поля, с которыми Вы согласны.
1.1 Другие замечания	В поле «1.1 Другие замечания» можно оставить комментарий

Окончание таблицы

Пункт анкеты	Комментарий
2 ЖАЛОБЫ НА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ - Мало времени на прием пищи/очереди в столовых. - В столовой тесно, недостаточно посадочных мест. - Режим питания неправильный (слишком рано или слишком поздно), недостаточный промежуток между завтраком и обедом. - Жалобы на обслуживание, грубость персонала столовой. - Детей заставляют есть. - Маленькие порции. - Отсутствует обед/горячее блюдо. - Не учитываются потребности детей с аллергией и с заболеваниями, требующими соблюдения диеты. - Часто происходит замена блюд утвержденного меню. - Не хватает столовых приборов (вилки, ложки), посуды (чашек). 2.1 Другие замечания	Отметить поля, с которыми Вы согласны. В поле «2.1 Другие замечания» можно оставить комментарий
3 ЖАЛОБЫ НА РАЦИОН ПИТАНИЯ - Однообразное меню/нет выбора. - Нет возможности скорректировать меню. - Несбалансированное меню в целом (т. е. включены не все группы продуктов: мясные, рыбные, молочные, овощи, фрукты и т. д.). - Избыток сахара. - Избыток соли. - Слишком много мучных изделий. - Недостаток свежих овощей и фруктов. - Недостаток молочных продуктов. - Детям дают колбасу, сосиски, пельмени. - Используются продукты, которые не разрешены для детей (майонез, острые соусы, кетчупы, уксус, горчица, хрен, перец острый). 3.1 Другие замечания	Желательно исходить из оценки двухнедельного меню. Отметить поля, с которыми Вы согласны. В поле «3.1 Другие замечания» можно оставить комментарий
Пункт анкеты	Комментарий
4 ЖАЛОБЫ НА САМОЧУВСТВИЕ РЕБЕНКА ПОСЛЕ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ - Боли в животе. - Тошнота, рвота. - Диарея. - Приходилось обращаться к врачу. 4.1 Другие замечания	Случалось ли подобное с Вашим ребенком? Отметить проблемы, с которыми Вы сталкивались. В поле «4.1 Другие замечания» укажите предположительные причины
5 ЖАЛОБЫ НА НАРУШЕНИЕ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ - Посуда грязная, жирная. - Посуда с повреждениями (сколы, трещины и т. п.). - В еде попадаются инородные предметы. - В столовой грязно, неприятный запах. - Замечены насекомые, грызуны. - Нет условий для мытья рук. 5.1 Другие замечания	Оценивается общая санитарно-гигиеническая обстановка в столовой и условия обеспечения личной гигиены детей. Отметьте проблемы, с которыми ваши дети сталкивались. В поле «5.1 Другие замечания» можно оставить комментарий

Примечание — Данная анкета является примерной, на практике может содержать иные вопросы.

Библиография

- [1] Приказ Минздравсоцразвития России от 26 августа 2010 г. № 761н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих»
- [2] Приказ Минтруда России от 12 апреля 2017 г. № 351н «Об утверждении профессионального стандарта «Ассистент (помощник) по оказанию технической помощи инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья»»
- [3] СанПиН 2.3/2.4.3590—20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
- [4] СанПиН 2.4.3648—20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи
- [5] СанПиН 2.1.3684—21 Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территории городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
- [6] Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017 О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду
- [7] Методические рекомендации МР 2.3.6.0233—21 Методические рекомендации к организации общественного питания населения, приложение 2 Рекомендации по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды
- [8] Методические рекомендации МР 2.4.0180—20 Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях

УДК 006.86; 006.352:006.354

ОКС 03.080.01
03.120.01
03.120.99

Ключевые слова: оказание услуг общественного питания в общеобразовательных организациях

Редактор *Е.Ю. Митрофанова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 27.10.2023. Подписано в печать 08.11.2023. Формат 60×84%. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,47.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru