

**Министерство
образования и науки
Ульяновской области**

ул. Спасская, д. 18а, г. Ульяновск, 432011
тел/факс (8422) 41-79-27
E-mail: edu@ulgov.ru
ОКПО 00089810, ОГРН 1057325098082,
ИНН/КПП 7325057605/732501001

**Руководителям муниципальных
органов управления образованием**

01.03.2018 № В-ИОБВ-01/1332 и др
на № _____ от _____

Уважаемые руководители!

В настоящее время замена устаревшей материально-технической базы пищеблоков, не отвечающей требованиям санитарного законодательства и не обладающей производственными мощностями, необходимыми для охвата всех обучающихся горячим сбалансированным питанием, является одной из первостепенных задач при организации школьного питания, отвечающего современным требованиям.

В соответствии с поручением Правительства Ульяновской области от 29.12.2017 № 647-ПЧ по итогам проведения межрегионального форума «Качественное социальное питание – гарантия национальной безопасности», Министерством образования и науки Ульяновской области разработаны «Единые требования к оснащённости пищеблоков технологическим и иным оборудованием, состоянию пищеблоков и обеденных залов в муниципальных образовательных, в том числе дошкольных, организациях».

Данный документ является методическими рекомендациями по совершенствованию организации питания обучающихся, воспитанников в муниципальных образовательных организациях Ульяновской области.

Настоящие методические рекомендации разработаны в целях:

- информирования о современных требованиях, предъявляемых к пищеблокам образовательных организаций;
- оказания методической помощи муниципальным органам управления образованием муниципальных образований Ульяновской области при разработке и реализации муниципальной модели модернизации школьных пищеблоков.

Министерство образования и науки Ульяновской области рекомендует максимально приблизить уровень оснащённости пищеблоков технологическим и иным оборудованием, состояния пищеблоков и обеденных залов в муниципальных образовательных организациях к указанным требованиям.

Приложение: на 10 л. в 1 экз.

Министр образования и науки
Ульяновской области

 Н.В.Семенова

Единые требования к оснащённости пищеблоков технологическим и иным оборудованием, состоянию пищеблоков и обеденных залов в муниципальных образовательных, в том числе дошкольных, организациях

Данные требования предназначены для дошкольных образовательных организаций и общеобразовательных организаций, самостоятельно, либо на принципах аутсорсинга организующих питание воспитанников и обучающихся во время образовательного процесса.

Настоящие требования содержат как обязательные для исполнения нормативы, так и рекомендации по созданию наиболее благоприятных и оптимальных условий содержания и организации социального питания в дошкольных и общеобразовательных организациях.

Единые требования разработаны с учетом действующих правовых и нормативных документов.

Федеральный закон РФ от 31.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ГОСТ Р 50764 – 2009 Услуги общественного питания. Общие требования.

СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.

СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

СанПиН 2.3.2.1940-05 Организация детского питания.

Объемно-планировочные требования к пищеблокам общеобразовательных организаций

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных организаций должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключаям встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения потребителей и персонала.

Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании образовательной организации, пристроенных к зданию или в отдельно стоящем здании, соединенным с основным зданием образовательной организации отапливаемым переходом.

В малокомплектных образовательных организациях (до 50 учащихся) допускается выделение одного отдельного помещения, предназначенного для хранения пищевых продуктов, раздачи и приема пищи, мытья столовой посуды.

Для обеспечения посадки всех учащихся в обеденном зале в течение не более чем в 3 перемены, а для учреждения интернатного типа – не более чем в 2 перемены, отдельно по классам, площадь обеденного зала рекомендуется принимать из расчета не менее 0,7 м², на одно посадочное место.

Общий технологический процесс выработки кулинарной продукции на предприятиях общественного питания состоит из отдельных процессов – приема продуктов, их хранения, кулинарной обработки сырья и изготовления полуфабрикатов, а также тепловой обработки блюд. Кроме того, в общий процесс включают еще ряд вспомогательных операций, необходимых для производства блюд. Сюда относят мойку посуды и емкостей, обработка тары, удаление пищевых отходов. А также работа инженерных устройств – приточной и вытяжной вентиляции, отопления, энергоснабжения.

В состав производственных помещений пищеблоков образовательных организаций должны входить:

- склады;
- овощные цеха первичной и вторичной обработки овощей;
- холодный, мясо-рыбный, мучной, доготовочный и горячий цеха;
- помещения для обработки яиц и нарезки хлеба;
- моечные для мытья столовой посуды, кухонной посуды и тары;
- производственное помещение и посудомоечная буфета-раздаточной;
- раздаточная зона;
- обеденный зал или комната приема пищи.

Требования к внутренней отделке помещений пищеблоков образовательных организаций

Стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м либо до потолка отделываются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию, стены выше плитки оштукатуриваются и белятся или окрашиваются влагостойкими красками для внутренней отделки.

Потолки оштукатуриваются и белятся или окрашиваются влагостойкими красками для внутренней отделки. Подвесные потолки изготавливаются из негорючих материалов, выдерживающих влажную уборку и дезинфекцию

Полы выполняются из влагостойких и ударопрочных материалов, исключающих скольжение (напольная плитка, керамогранит) и имеют уклоны к сливным трапам. В местах установки технологического оборудования, моечных ванн, раковин предусматриваются сливные канализационные трапы.

Стены и потолки складских помещений оштукатуриваются и белятся. Стены на высоту не менее 1,7 м окрашиваются влагостойкими красками для внутренней отделки.

Полы выполняются из влагостойких материалов повышенной механической прочности (ударопрочные) с заделкой сопряжений строительных конструкций. Полы по путям загрузки сырья и продуктов питания в складских и производственных помещениях не должны иметь порогов.

Отделка обеденных помещений (залов) должна быть стойкой к санитарной обработке и дезинфекции.

Устройство декоративных экранов над регистрами систем отопления из полимерных и синтетических материалов не проводится. Декоративные панели для этих целей делаются металлическими и легкоъемными.

Для внутренней отделки помещений используются материалы, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Электропроводка проводится в стенах скрытым способом или в специальных кабель каналах. Для освещения используются пылевлагозащитные светильники дневного света со светодиодами или люминесцентными лампами. Устанавливаются специальные бактерицидные светильники с таймером для обеззараживания оборудования, рабочих поверхностей, продуктов.

Обеденные залы в общеобразовательных организациях рекомендуется оформлять в ярких теплых тонах. Желательно выбрать не более трёх цветов (плюс их оттенки).

Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами и стульями) в той же цветовой гамме. Мебель должна быть с покрытием, позволяющим проводить её обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Оконные проемы оформляются мультифактурными жалюзи.

Тематическое оформление обеденного зала должно служить воспитательной цели. Для каждой школьной столовой должны быть разработаны:

- стенд-надпись «Приятного аппетита» (3100,0 мм и высотой 200,0 мм), которая должна располагаться над зоной раздачи продуктов питания, если такой возможности нет, то по центру зала.

- по два стенда высотой 1200,0 мм и шириной 800,0 мм, на которых будет отображено:

- меню дня и перспективное меню,
- уголок потребителя,
- правила здорового питания.

Все они должны быть выполнены в одном брендовом стиле.

Монтаж стендов необходимо производить вблизи зоны раздачи, чтобы каждый потребитель мог беспрепятственно ознакомиться с предлагаемым ассортиментом.

Требования к структуре и качеству технологического оборудования пищеблока образовательных организаций

Для гармоничного физического, нервно-психического развития, развития иммунитета рациональное питание является необходимым условием. Качество питания во многом зависит от состояния оборудования, на котором происходит процесс приготовления пищи.

Современный пищеблок дошкольных и общеобразовательных организаций должен быть оснащен оборудованием, которое позволит механизировать и автоматизировать процесс обработки пищевых продуктов. За счет чего повысится производительность труда, улучшится качество пищи и соответственно уменьшится количество пищевых отходов.

Оборудование пищеблока подразделяется на технологическое (механическое, тепловое, немеханическое) и холодильное.

К механическому оборудованию, которое применяется для первичной обработки продуктов, относятся машины:

- для обработки картофеля и овощей (универсальный механический привод или картофелечистка, овощерезка);
- обработки мяса и рыбы (электромясорубка, фаршемешалка, котлето-формовочный автомат);
- приготовления теста (просеиватель, тестомешалка); мытья посуды (или ванны для ручного мытья столовой и кухонной посуды);
- резки хлеба.

В небольших пищеблоках целесообразно использовать универсальный привод с комплектом машин небольшой производительности. Для сырых продуктов (мяса, птицы, рыбы) и для продуктов, прошедших тепловую обработку, обязательно наличие отдельных приводов (мясорубок).

В перечень теплового оборудования, предназначенного для тепловой обработки продуктов (варки, жарки и комбинированной обработки), входят:

- электрическая плита;
- духовой (жарочный) шкаф;
- пекарский шкаф;
- электрокотел;
- мармиты.

На сегодняшний день оптимальным вариантом теплового оборудования для пищеблока является пароконвектомат (пароконвекционный шкаф), в котором можно одновременно готовить блюда из мяса, рыбы, овощей, выпечку и каши.

К немеханизированному оборудованию относятся:

- производственные столы; стеллажи (шкафы); весы;
- разрубочная колода; раковины для мытья рук.

К холодильному оборудованию относятся:

- холодильные камеры;

-холодильные шкафы.

Все установленное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

При выборе и расстановке оборудования необходимо учитывать проект помещения, в котором организуется пищеблок. Важно исключить пересечение встречных потоков сырой и готовой продукции.

Основными критериями при выборе оборудования для пищеблока являются его качество и многофункциональность.

Технические особенности и производственные мощности технологического оборудования должны соответствовать количеству питающихся, числу и ассортименту блюд, планировке и площадям помещений пищеблока.

Монтаж, наладка и устранение неисправностей, возникающих в процессе работы, а также ремонт технологического оборудования должны производиться специалистами, имеющими удостоверения на право производства таких работ. Квалифицированное проведение монтажных и пусконаладочных работ позволит администрации образовательной организации избежать необоснованных дополнительных затрат по восстановлению работоспособности оборудования в случае его выхода из строя.

После установки оборудование необходимо промаркировать с учетом раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи.

На холодильном оборудовании ставится следующая маркировка: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т. д.

Производственные столы маркируются следующим образом: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи и сырые овощи, которые употребляются в пищу без тепловой обработки, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т. д.

Холодильное оборудование также необходимо оснастить контрольными термометрами (любыми, кроме ртутных) и приборами для измерения влажности (гигрометрами).

При размещении технологического оборудования необходимо обеспечить свободный доступ к нему, удобство эксплуатации и соблюдение требований к поточности технологического процесса.

Для правильного использования технологического оборудования работники пищеблока должны внимательно изучить правила эксплуатации машин и аппаратов, приобрести практические навыки пользования ими, а шеф-повар (повар) обязан обеспечить за ним повседневный уход и технический надзор.

Правила работы на отдельных машинах и аппаратах подробно описаны в инструкциях, которые прилагаются изготовителями оборудования. Они должны строго соблюдаться всеми работниками пищеблока.

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

Техническое обслуживание оборудования пищеблока, как правило, осуществляется его поставщиком (изготовителем) или специализированной организацией (на основе договора) и включает в себя проведение плановых проверок и планового ремонта.

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания

Склады

Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости).

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, колода для разрубки мяса, 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 моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук.

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.

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, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук.

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), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, 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.

Буфетная в дошкольных образовательных организациях

Для мытья столовой посуды буфетная оборудуется двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды. При децентрализованном водоснабжении буфетная обеспечивается емкостями для мытья посуды. Допускается установка посудомоечной машины в буфетных групповых ячейках.

Комната приема пищи

Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук.

В зависимости от типов обслуживания рекомендуется применять следующее оборудование

Организация питания по типу «предварительное накрытие столов»

Основным методом обслуживания является пока самообслуживание, осуществляемое путем отпуска скомплектованных рационов питания.

Учащихся младших классов в общеобразовательных организациях рекомендуется обслуживать по методу предварительного накрытия столов.

Для улучшения обслуживания рекомендуется применять серийно выпускаемые квадратные судки из нержавеющей стали, позволяющие рационально использовать полезные площади подносов, тележек, тепловых шкафов. Кратковременное хранение готовой продукции можно осуществлять с помощью тепловых шкафов.

Организация питания по типу «шведского стола»

В общеобразовательных организациях апробируется метод организации питания по типу «шведского стола».

Для этого устанавливается линия раздачи по типу «шведского стола» с использованием мобильных охлаждаемых и с подогревом тележек и многофункциональной тары – гастроемкостей.

Эта форма обслуживания позволит: расширить ассортимент блюд, учащимся самостоятельно выбирать блюда, сохранить температурный режим при раздаче пищи, повысить пропускную способность. Использование данного метода приучает учащихся к самообслуживанию и культуре поведения в предприятиях общественного питания.

Организация питания в дошкольной образовательной организации

Питание детей организуется в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

Требования к оборудованию при организации дополнительного питания

Пищевые продукты для дополнительного питания детей и подростков в образовательных учреждениях должны реализовываться с отдельных прилавков, барных и буфетных стоек, а не с основных раздаточных линий, с которых осуществляется реализация школьных завтраков и обедов. Прилавки, барные и буфетные стойки и иные торговые точки для реализации буфетной продукции могут располагаться в обеденных залах образовательных организаций или в отдельных, специально выделенных помещениях. Последние

обязательно оборудуются умывальниками и электрополотенцами в соответствии с требованиями санитарных правил.

Места реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков обязательно комплектуются специальной мебелью для приема пищи: обеденными столами, барными стойками, столиками для приема пищи стоя и т. п.

Места реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков обязательно должны иметь следующее оборудование: торговый стол, охлаждаемый прилавок (температура +2...+6 °С), неохлаждаемый прилавок (витрину), умывальник для мытья рук персонала.

При реализации готовых блюд и кулинарных изделий, в том числе изготавливаемых из полуфабрикатов, дополнительно устанавливаются мармиты, СВЧ-печи (жарочные шкафы или конвектавтоматы малого объема, в том числе бытовые), электрокипятильники (электрические чайники).

В месте реализации буфетной продукции устанавливают шкафы, в том числе холодильные, для запасов реализуемого в течение дня товара или оборудуют для этой цели специальную кладовую.

Охлаждаемые прилавки и шкафы-витрины оборудуются термометрами, которые устанавливаются так, чтобы их показания были видны из торгового зала, и обязательно используются для реализации всех видов пищевых продуктов, относящихся к скоропортящимся и особо скоропортящимся.

Возможна реализация продуктов питания через аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов в потребительской таре. Через аппараты автоматической выдачи допускается реализация соков, нектаров, стерилизованного молока и молочных напитков емкостью упаковки не более 350 мл; бутилированной питьевой воды без газа емкостью не более 500 мл, при соблюдении условий хранения продукции.

Алгоритм проведения модернизации пищеблоков

В настоящее время при организации питания учащихся развито приготовление продукции в столовых, работающих с полным циклом производства или на полуфабрикатах.

Технология организации столовых для учащихся с полным технологическим циклом хотя и обеспечивает выполнение требований по рациону питания и ассортименту продукции, является на сегодняшний день весьма дорогостоящей в плане оснащения оборудованием. Однако эта форма организации питания останется в числе основных в муниципальных образованиях, где имеются проблемы с обеспечением надежности поставщиков сырья и готовой продукции для школьного питания, а также в небольших районных и сельских школах, где обеспечить рентабельность действующих комбинатов питания невозможно.

В целях создания наиболее благоприятных и оптимальных условий содержания и организации социального питания в дошкольных и

общеобразовательных организациях образовательным организациям Ульяновской области рекомендуется:

– дооснастить пищеблоки необходимым оборудованием (с учетом внедрения новых форм организации питания учащихся в соответствии с нормативами);

– заменить морально устаревшее и физически изношенное оборудование, инвентаря и приборов.

При расчете необходимого приобретения материально-технического оснащения по видам на планируемый период необходимо учитывать как недостающее в настоящее время, так и требуемое для замены вышедшего из строя с учетом амортизации.

При проведении мероприятий по модернизации пищеблоков и обеденных залов в образовательных организациях Ульяновской области, необходимо учесть модель организации питания.

В случае, если модернизация пищеблоков и обеденных залов проводится не образовательной организацией, а специализированной организацией питания, которой помещения пищеблоков, обеденных залов, используемых при организации питания, переданы в безвозмездное пользование или аренду, перечень, объем, сметная стоимость ремонтных работ, перечень, стоимость устанавливаемого оборудования, инвентаря, посуды, мебели должны включаться в качестве приложения к действующим или вновь заключаемым договорам на организацию питания.

Также положениями договоров на организацию питания должен быть определен срок окончания проведения такой модернизации. По истечении этого срока руководитель образовательной организации обязан провести проверку соответствия проведенной модернизации заявленным требованиям с составлением соответствующего акта.

Договором на организацию питания должно быть предусмотрено обязательство специализированной организации питания по передаче в собственность образовательной организации всего оборудования, инвентаря, посуды, мебели, установленных в ходе модернизации, по окончании срока действия договора на организацию питания. Также договором должно быть предусмотрено обязательство образовательной организации по компенсации фактически понесенных затрат специализированной организации питания в ходе проведения мероприятий по модернизации в случае досрочного расторжения договора на оказание услуг питания.

В случае включения в условия договора на организацию питания условий по проведению модернизации рекомендуется рассчитывать срок действия такого договора исходя из примерных сроков окупаемости мероприятий по модернизации. При включении в действующий договор условий по модернизации допускается изменение срока действия договора в соответствии с положениями муниципальных нормативных актов, регламентирующих правила оказания услуг питания в образовательных организациях муниципальных образований Ульяновской области.