

Основные требования, предъявляемые к функционированию обеденного зала школьной столовой.

Информация подготовлена
старшим преподавателем
ЦСУ и СЗ УОП ЕОАУ ЯО ИРО
Легкошур И.М.

Питание обучающихся в образовательных учреждениях обеспечивают организации общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации (18, п. 2.1.).

По принципу размещения школьные столовые могут быть встроенными, то есть входить в состав школьных помещений общественно-бытового назначения, пристроенными к зданию школы и отдельно стоящими, соединенными со зданием школы утепленными переходами и приспособленные помещения.

Объемно-планировочные и конструктивные решения школьных столовых, санитарно-технические и электротехнические устройства, противопожарные и другие требования, предъявляемые к ним, должны приниматься в соответствии с действующими нормами и правилами.

Организациями общественного питания образовательных учреждений, для обслуживания обучающихся, могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.);
- доготовочные организации общественного питания;
- столовые образовательных учреждений, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;
- буфеты - раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий (18, п. 2.2.).

Основными документами, регламентирующими деятельность организаций общественного питания, по обеспечению функционирования обеденного зала школьной столовой являются:

- Закон РФ от 7 февраля 1992 года № 2300-1 (в ред. От 25 ноября 2006 г) «О защите прав потребителей», ст. 8 п.1,2.
- Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 г № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 № 276).
- ГОСТ Р 762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий.

- ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования.
- ГОСТ Р 30494-96. Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях.
- ГОСТ Р 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- ГОСТ Р 50762-2007 Национальный стандарт «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания Утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 475-ст, от 1 января 2009 года.
- ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения.
- СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
- СанПиН 2.3.2.1940-05. Организация детского питания.
- СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Общие требования к предприятиям общественного питания включают в себя следующие положения(11):

- На предприятиях общественного питания любого типа и класса должны обеспечиваться безопасность жизни и здоровья потребителей и сохранность их имущества и соблюдение действующих правил оказания услуг общественного питания.
- На предприятиях общественного питания должны выполняться требования нормативных правовых актов Российской Федерации и нормативных документов федеральных органов исполнительной власти.
- Предприятия общественного питания любого типа должны иметь удобные подъездные пути и пешеходные доступы к входу, необходимые справочно-информационные указатели.
- Территория, прилегающая к предприятию, должна быть благоустроена и освещена в темное время суток.
- Архитектурно-планировочные решения и конструктивные элементы зданий предприятий общественного питания и используемое техническое оборудование должны соответствовать строительным нормам и правилам.
- На предприятиях общественного питания должны быть предусмотрены аварийные выходы, лестницы, инструкции о действиях в аварийной ситуации, а также хорошо заметные информационные указатели,

обеспечивающие свободную ориентацию потребителей как в обычной, так и в чрезвычайной ситуации.

– Предприятия общественного питания всех типов и классов должны быть оснащены инженерными системами и оборудованием, обеспечивающими необходимый уровень комфорта по ГОСТ 30494, в том числе иметь искусственное и естественное освещение, горячее и холодное водоснабжение, канализационную, отопительную, вентиляционную системы, телефонную связь.

– Предприятия общественного питания всех типов обязаны в наглядной и доступной форме довести до сведения потребителей необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора, в том числе: фирменное наименование (наименование) своей организации, место ее нахождения (адрес), тип, класс и режим работы, размещая указанную информацию на вывеске и в других местах, удобных для ознакомления потребителей (11).

При этом следует учитывать ряд общих требований к помещениям школьных столовых, методам обслуживания и др.

В соответствии с Закон РФ от 7 февраля 1992 года № 2300-1 (в ред. От 25 ноября 2006 г) «О защите прав потребителей», ст. 8 п.1,2 столовая ОУ определяется **вывеской, отражающей:**

- режим работы столовой с обозначением названия предприятия, которое осуществляет организацию питания в данном образовательном учреждении;
- режим работы столовой (пример с 8.00 до 16.00);

Вывеска вывешивается на видном месте: на входной двери или стене.

Санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности (18, п. 1.2), являются обязательными для исполнения всеми юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, чья деятельность связана с организацией и (или) обеспечением горячим питанием обучающихся (18, п. 1.3), распространяются на действующие, строящиеся и реконструируемые организации общественного питания образовательных учреждений (18, п. 1.4).

В обеденном зале ОУ может функционировать буфет-раздатка.

– В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд (18, п. 2.4).

В соответствии с СанПиН 2.4.5.2409 -08 к функционированию обеденного зала предъявляются следующие требования:

– Обеденный зал столовой следует размещать на первом этаже.

- Обеденные залы школьных столовых должны быть по возможности квадратной или прямоугольной формы, иметь соответствующим образом оформленный (в познавательном или воспитательном значении) интерьер, в интерьере обеденного зала должны использоваться современные декоративные элементы.
- Особое значение в оформлении школьной столовой следует уделять цветовому фону, который должен придавать законченность декоративному оформлению интерьеров, благоприятно воздействовать на зрение и художественно-эстетическое восприятие учащихся; для этого рекомендуются теплые тона (розовый, бледно-желтый, бирюзовый и др.).
- Обеденный зал следует обеспечивать эффективной вентиляцией и отоплением, в него не должны проникать испарения и запахи из кухни, шум из прилегающих производственных помещений.
- Обеденные залы должны быть оборудованы системой вентиляции, обеспечивающей допустимые параметры температуры и влажности.
- Для обеспечения посадки всех обучающихся в обеденном зале в течение не более чем в 3 перемены, а для учреждений интернатного типа – не более чем в 2 перемены, отдельно по классам, площадь обеденного зала рекомендуется принимать из расчета не менее 0,7 кв. м. на одно посадочное место (18, п. 2.8).
- При строительстве и реконструкции организаций общественного питания образовательных учреждений, наряду с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил к организациям общественного питания, рекомендуется предусматривать количество посадочных мест в обеденном зале из расчета посадки всех обучающихся образовательного учреждения не более чем в две перемены (18, п. 2.9).
- При обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца. (18, п. 3.4).
- Для вновь строящихся или реконструируемых зданий образовательных учреждений (или отдельных столовых) рекомендуется предусматривать в отдельном помещении или в расширенном коридоре перед столовой установку умывальников из расчета 1 кран на 10 посадочных мест, и установкой их, с учетом роста-возрастных особенностей обучающихся, на высоте 0,5 м от пола до борта раковины для обучающихся 1-4 классов, и на высоте 0,7-0,8 м от пола до борта раковины для обучающихся 5-11 классов.
- Естественное и искусственное освещение должно соответствовать требованиям, предъявляемым действующими санитарными правилами и нормами для организаций общественного питания. (18, п. 12.4).
- Для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении. (18, п. 3.7).

– Светильники необходимо подвешивать на доступной для санитарной обработки высоте, излучаемый свет должен быть не ярким, а легким, рассеянным.

– Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. (18, п. 4.4).

– Для организации приема пищи зал столовой необходимо оборудовать столами квадратной (на 4 места) или прямоугольной (на 6, 8 мест) формы, а также стульями или скамейками. В зале, где имеются скамейки, в целях создания удобств для уборки зала, столы целесообразно оснастить специальными кронштейнами, на которые в пределах габаритов стола под его крышкой подвешивают скамейки в их нерабочем состоянии.

– За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные столы, а за учащимися класса (группы) - индивидуальные места за столами - в соответствии с их ростовыми данными.

– Столовые общеобразовательных учреждений должны быть обеспечены достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для её хранения около раздаточной линии (18, п. 4.7).

– При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам (18, п. 4.8).

– Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных, кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии, с рекомендуемым санитарными правилами, ассортиментом дополнительного питания.

Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения и (или) руководителем организации общественного питания образовательного учреждения ежегодно, перед началом учебного года, и согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (18, п. 6.31).

- Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений и базовых предприятий питания (выписка):

Наименование производственного помещения	Оборудование
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Производственное помещение буфета- раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук

- Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий (18, п.6.24.)

В соответствии с Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 г № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 № 276 , п. 12,13) ежедневное меню должно быть установленной формы, грамотно оформленное, вывешивается на видном месте перед раздачей.

Ежедневное меню в обязательном порядке определяет перечень всех предлагаемых блюд, их стоимость и энергетическую ценность.

В обеденном зале оформляется информационный стенд.

В школьной столовой имеются стенды с информацией для учащихся:

Например: Стенды *«Есть, чтобы жить»*, *«Питание и здоровье»*, *«Законы питания»* содержат информацию, направленную на формирование у учащихся основ здорового питания. И обучающиеся, и родители могут познакомиться с основами рационального питания как составной части здорового образа жизни.

В уголке потребителя *«Приятного аппетита!»* находится перспективное меню завтраков и обедов, ежедневное меню для учащихся, учителей. Здесь имеется инструкция по правилам безопасности для учащихся в обеденном зале, правила поведения в школьной столовой, правила этикета. С этой информацией также могут познакомиться родители учащихся, члены общешкольного родительского комитета.

Стенд *«Вкусная информация»* поможет учащимся расширить знания о привычных продуктах, о приготовлении вкусных и необычных блюд из разнообразного набора овощей, фруктов и других продуктов.

Рекомендации по оформлению школьных сайтов и информационных стендов по пропаганде здорового питания.

При создании статей, каких либо ссылок на сайте образовательного учреждения должно учитываться не только формальное соответствие тексту запроса, полнота представленной информации и ее актуальность, но и то, как она структурирована и оформлена. Основная суть документа должна быть понятна уже на первом экране браузера. Страницы должны быть понятны с

первого взгляда, так, чтобы пользователи могли одним взглядом охватить содержание, т.е. не следует на одной странице помещать слишком большой объем информации.

Текст должен быть написан грамотно и аккуратно оформлен.

На сайте школы в обязательном порядке должна быть размещена информация:

- а) о школьном ежедневном меню с указанием цен, веса блюд;
- б) перспективное меню, заверенное всеми необходимыми инстанциями;
- в) нормативно-правовое обеспечение организации питания в школе:
 - выдержки из устава образовательного учреждения,
 - выписки из закона РФ «Об образовании» (от 10.07.1992 № 3266 – 1),
 - Сан ПиН 2.4.5.2409 – 08,
 - Приказ министерства образования РФ «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников»,
 - "Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет" (от 24.08.2007 N 0100/8604-07-34);
 - "Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях" (от 24.08.2007 N 0100/8605-07-34);
 - "Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах" (от 24.08.2007 N 0100/8606-07-34),
 - «Методические рекомендации по снятию бракеража продукции»,

Информация для размещения, касающаяся формирования культуры питания у учащихся может подразделяться:

1. Понятие и принципы рационального питания.
2. Рекомендации или полезные советы для родителей. (Типовые режимы питания школьников, меню школьника дома и в школе, советы по приготовлению различных блюд, рекомендации по привлечению детей к соблюдению принципов правильного питания и т.д.)
3. Рекомендации для детей и подростков. (Публикации на тему: «Продукты красоты и здоровья», «Правила поведения за столом», «Спортивное питание», «Еда интеллектуала», «Я ем – я расту»)

Оформление информационных стендов школьной столовой позволит педагогам проводить работу по пропаганде здорового образа жизни среди учащихся образовательного учреждения.

Прежде всего, стенды должны привлекать к себе внимание (цвет, форма, наполнение), но при этом - не утомлять. При оформлении можно использовать различные фотографии, рисунки, яркую (ненавязчивую) цветовую гамму, могут применяться различные высказывания, рекламные слоганы, шуточные стихотворения о рациональном питании. Текстовая информация не должна быть перегружена научными понятиями, специфическими терминами, за исключением официальных документов.

Сведения подаются простым доступным языком, чтобы они легко читались и воспринимались.

Важно привлечь внимание учащихся, заинтересовать, их дать возможность задуматься и проанализировать собственный опыт.

Информация на стендах распределяется таким образом:

«Уголок потребителя» - представляются документы, регламентирующие деятельность по организации питания в школе, адресные данные комбината питания, осуществляющего поставку продукции, обязательное наличие книги отзывов и номеров телефонов горячих линий (номера телефонов управления образования, ОУ «Центр развития образования», «Роспотребнадзор», СЭС).

«Правила здорового питания» - отражаются основные принципы рационального питания, режимы питания школьников, особенности питания подростков, различные советы по приготовлению здоровой и вкусной пищи, последние новости медицины, рекомендации для родителей по организации питания детей дома, состав тех или иных продуктов, информация о вредных веществах, содержащихся в продуктах, и т.д.

«Перспективное меню» - утвержденное в Роспотребнадзоре перспективное меню.

«Меню дня» - утвержденное директором основное меню с указанием цен и граммов, содержащихся в одной порции; перечень блюд дополнительного питания.

Информацию на стендах необходимо обновлять не менее 1-го раза в четверть. Меню помещается ежедневно.

Перечень нормативной документации для ОУ и предприятий общественного питания:

1. Закон РФ от 7 февраля 1992 года № 2300-1 (в ред. От 25 ноября 2006 г) «О защите прав потребителей», ст. 8 п.1,2.
2. ГОСТ Р 53523-2009. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
3. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий.
4. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования.
6. ГОСТ Р 50935-2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
7. ГОСТ Р 30494-96. Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях.
8. ГОСТ Р 53104-2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

9. ГОСТ Р 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
10. ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
11. ГОСТ Р 50762-2007 Национальный стандарт «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания Утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 475-ст, от 1 января 2009 года
12. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 г № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 № 276).
13. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов.
14. СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
15. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
16. СанПиН 2.3.2.1940-05. Организация детского питания.
17. СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
18. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» **СанПиН 2.4.5.2409 -08**
19. Сборники рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, официально изданные на территории Российской Федерации, в том числе национальных кухонь
20. СНиП 2.08.02-89 Строительные нормы и правила. Общественные здания и сооружения
21. СНиП 31-05-2003 Строительные нормы и правила. Общественные здания административного назначения
22. СНиП 31-01-2003 Строительные нормы и правила. Здания жилые многоквартирные
23. СНиП 21-07-97 Пожарная безопасность зданий и сооружений
24. СНиП 35-01-2001 Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения