

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР МОНИТОРИНГА ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ

КОНЦЕПЦИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И КОНТРОЛЯ ГОРЯЧЕГО
ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ
(МЕТОДИЧЕСКИЕ РАЗРАБОТКИ)



Москва, 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
Глава 1. Организация и контроль горячего питания в образовательных организациях.....	7
1.1. Нормативно-правовая база организации школьного питания.....	7
1.2. Управление и контроль организации горячего питания в образовательных организациях.....	10
1.3. Методика формирования меню, в том числе для детей, нуждающихся в лечебном питании.....	24
1.4. Методические рекомендации по публикации меню на сайтах образовательных организаций.....	29
1.5. Примерное сбалансированное меню.....	36
1.6. Организация родительского контроля.....	54
1.7. Создание условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях.....	61
Глава 2. Цифровая платформа организации и контроля горячего питания в образовательных организациях.....	70
2.1. Информация о доступности меню на сайтах образовательных организаций.....	72
2.2. Результаты мониторинга доступности информации о питании обучающихся.....	75
2.3. Мониторинг соблюдения нормативного уровня рационов питания по массе блюд.....	79
Заключение.....	83
Список использованных источников.....	84

ВВЕДЕНИЕ

Концепция организации и контроля горячего питания в образовательных организациях (далее - Концепция) представляет собой совокупность современных взглядов, целевых установок, принципов и приоритетов деятельности федеральных органов исполнительной власти, органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации и органов местного самоуправления в рамках их компетенций анализа и создания условий для выполнения деятельности по организации школьного питания.

Организация горячего питания обучающихся образовательных учреждений должна обеспечивать качество, безопасность, сбалансированность питания, индивидуальный подход к ребенку, внедрение современных технологий и предусматривать проведение необходимых занятий по развитию культуры питания у школьников.

Рациональное, здоровое питание в образовательных организациях является необходимым условием обеспечения здоровья обучающихся. Нарушение питания в детском возрасте служит одной из важных причин возникновения алиментарно-зависимых заболеваний, распространение которых значительно увеличилось в последние годы.

Президент Российской Федерации В. В. Путин 15 января 2020 года в Послании к Федеральному Собранию Российской Федерации поставил задачу обеспечения бесплатным горячим питанием всех учащихся начальной школы.

В школьной столовой обучающиеся получают завтрак и обед с заранее определённым набором блюд. Поэтому, особенно важно подобрать состав продуктов и блюд таким образом, чтобы он удовлетворял условиям здорового и рационального питания. При этом необходимо безусловное выполнение требований СанПиН 2.3/2.4 3590-20, введенных с 01.01.2021 г.

В течение учебного дня продолжительностью 5-6 часов учащийся затрачивает более 1000 ккал, т. е. около половины энергозатрат в сутки. Организм ребенка даже в состоянии покоя расходует энергию. При

мышечной и умственной работе обмен веществ усиливается. Расход энергии колеблется в зависимости от возраста детей. Предоставление горячего питания в течение учебного дня оказывает активное влияние на улучшение учебно-воспитательного процесса и повышение успеваемости.

Организация процесса обеспечения горячим питанием обучающихся требует профессионального подхода, использования методов эффективного управления и контроля. Первым этапом в этой деятельности является формирование Концепции организации и контроля горячего питания в образовательных организациях.

Настоящая Концепция направлена на достижение установленных значений показателей организации горячего питания и его контроля в государственных и муниципальных образовательных организациях, реализующих образовательные программы начального, основного общего и среднего общего образования.

Цели и задачи Концепции:

Обеспечить создание эффективной комплексной системы организации качественного и полноценного горячего питания школьников.

Внедрить современные технологий приготовления горячего школьного питания, увеличить ассортимент выпускаемой продукции в соответствии с рационом, приводящих к уменьшению числа заболеваемости среди обучающихся и улучшению их здоровья.

Сформировать требования по непрерывному повышению профессионального уровня и компетентности кадрового состава работников пищеблоков, и ответственных за школьное питание в образовательных организациях.

При разработке рациона горячего питания обучающихся, должны соблюдаться основные принципы рационального, сбалансированного питания, подразумевающие:

- удовлетворение потребности обучающихся в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и

микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями (питание, соответствующее возрастным физиологическим потребностям);

- сбалансированность рациона по всем пищевым веществам, в т. ч. по аминокислотам, жирным кислотам, углеводам, по содержанию витаминов, минеральных веществ (в том числе микроэлементов);
- максимальное разнообразие рациона;
- исключение из рациона питания продуктов и блюд, способных оказывать раздражающее действие на слизистую органов пищеварения, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья у детей и подростков с хроническими заболеваниями;
- учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимости отдельных видов пищевых продуктов или блюд).

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макро-микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);
- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

Изготовление готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

В меню не допускается включение повторно блюд в течение одного дня и двух последующих дней.

При составлении меню (завтраков, обедов, ужинов) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов.

Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся. На основе предлагаемых вариантов меню могут

быть разработаны другие варианты в зависимости от региональных, национальных и других особенностей при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам.

Разрабатываемое для обучающихся 1 - 4 классов меню должно отвечать следующим рекомендациям:

- энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять 400 - 550 ккал (20 - 25% от суточной калорийности), обеда - 600 - 750 ккал (30 - 35%);
- для общеобразовательных организаций, расположенных в Арктической зоне, необходимо повышать суточную калорийность пищевого рациона на 10%.

При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд).

Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте общеобразовательной организации и т.п.).

Глава 1. Организация и контроль горячего питания в образовательных организациях

1.1. Нормативно-правовая база организации школьного питания

Повышение уровня организации и контроля качества горячего питания в образовательных организациях обусловлено требованием Федерального закона от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ “О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации". В связи с этим возрастает ответственность образовательных учреждений за организацию качественного питания, удовлетворяющего физиологические потребности детей в период пребывания в организованных коллективах.

Перечень нормативно-правовых документов по организации школьного питания принятых на федеральном уровне приведен в табл. 1.

Таблица 1 – Перечень правовых документов по организации питания обучающихся

Вид документа	Наименование документа
Федеральный закон РФ от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ	«О качестве и безопасности пищевых продуктов».
Федеральный закон от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ	“О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"
Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.05.2017 № 93-ФЗ, с изм. от 06.04.2015 № 68-ФЗ (ред.19.12.2016) ст.37)	"Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017),
Федеральный закон РФ от 30.03.1999 г № 52-ФЗ	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Вид документа	Наименование документа
Федеральный закон 44-ФЗ	«О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» с изменениями и дополнениями, вступившими в силу 08.04.2017
Технический регламент ТС (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. №880) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 10.06 2014 № 91.	«О безопасности пищевой продукции»
Технический регламент ТС (ТР ТС 022/2011) (утв. Решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. № 881). ТС	«Пищевая продукция в части ее маркировки»
Технический регламент ТС (ТР ТС 005/2011) (утв. Решением Комиссии союза Таможенного от 16.08. 2011 г. №769) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 15.11. 2016 №148.	«О безопасности упаковки»
Постановление Правительства Российской Федерации от 22.11.2000 г. № 883	«Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения».
Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 г. № 987	«О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».
Постановление Правительства Российской Федерации от 29.12.2021 г. № 2571	«О дополнительных требованиях к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, а также об информации и документах, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям, и признании утратившими силу

Вид документа	Наименование документа
	некоторых актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации».
Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299	«О применении санитарных мер в таможенном союзе».

Кроме того, для организации и контроля качества горячего питания в образовательных организациях необходимо руководствоваться следующими нормативными документами:

- ГОСТ Р 51740-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» от 29.12.2003 № 401-ст.
- ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услугиобщественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
- ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услугиобщественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. Услугиобщественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услугиобщественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- ГОСТ 32691-2014. Межгосударственный стандарт. Услугиобщественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услугиобщественного питания. Общие требования.
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к

организации общественного питания населения».

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».
- МР 2.4.0179-20 «2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации обучающихся общеобразовательных организаций».
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».
- МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях".

1.2. Управление и контроль организации горячего питания в образовательных организациях

При организации управления процессами предоставления горячего питания обучающимся главными аспектами являются реализация здоровьесформирующего и здоровьесберегающего потенциалов. На это нацелены меры, которые призваны сформировать правильные, здоровые пищевые стереотипы поведения подрастающего поколения. В соответствии со Статьей 37 (вступила в действие 1 мая 2020 г.) Федерального закона от 1 марта 2020 г. N 47-ФЗ п. 2.1. главной задачей образовательной организации является

формирование представлений о рациональном и сбалансированном питании путем осуществления мероприятий по снижению распространенности заболеваний, связанных с алиментарным фактором, через обогащение пищевых продуктов массового потребления витаминами, йодом и другими минеральными веществами; введения централизации детского питания в образовательных учреждениях.

Все акценты смещены в сторону обеспечения и гарантирования качественного питания, максимально удовлетворяющего требованиям физиологии обучающихся.

Функцией образовательной организации в управлении процессом школьного питания является устранение серьезных разногласий по поводу оценки качества питания со стороны детей, родителей, администрации представителей органов здравоохранения и проверяющих органов.

Критерием качества услуги питания являются его физическая и финансовая доступность, соответствие нормативной базе и высокое значение потребительской оценки.

С учетом специфики организации питания в школах за 2 перемены необходимо обеспечить 100%-й охват горячим питанием. При этом должно быть в наличии достаточное количество посадочных мест (из расчета по нормативу 350 мест на 1 000 учащихся в первую смену). Оценка физической доступности рационов на основе дополнительных классических критериев достаточности посадочных мест в процентах охвата питанием, также имеет право на существование

К целям управления при обеспечении обучающихся горячим и здоровым питанием, в соответствии с нормативными требованиями относят:

- оптимальную количественную и качественную структуру питания,
- гарантированную безопасность,
- технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд,
- физиологически обоснованный режим питания,
- соблюдение разработанных рационов питания.

Также к нормативным требованиям относится и возможность осуществления выбора, обусловленная спецификой организации процесса потребления.

Задачи управления по предоставлению горячего питания обучающимся:

- создание условий для производства и реализации горячих завтраков и обедов (и других приемов пищи при необходимости);
- наличие компетентных в вопросах технологии приготовления и организации потребления профессионалов в школьных столовых;
- передача (при необходимости) услуг общественного питания на аутсорсинг, либо выделение отдельной схемы организации питания, начиная с закупок сырья и заканчивая маркетингом и менеджментом качества.
- реализация производственного контроля и состояния технико-технологической документации, регламентирующей производство блюд;
- контроль тендерных операций по закупке сырья, организациями или лицами, осуществляющих продовольственные поставки;
- установление приоритета продукции отечественного производства с созданием вертикальных технических регламентов, обеспечивающих безопасность и качество сырья - входного процесса школьного питания;
- применение индустриальных методов и технологий производства школьного питания;
- реализация права питающихся на выбор получения горячей пищи за счет организации дополнительного питания в образовательных учреждениях (в том числе предоставление услуг более высокого уровня в кафе или кафетериях);
- разработка стандартов на услугу школьного питания с указанием критериев оценки соответствия требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1. Управление организацией питания на уровне образовательной организации

Управление организацией питания обучающихся на уровне образовательных учреждений включает планирование деятельности, выполнение процессов деятельности, контроль и мониторинг выполнения

процессов организации питания, анализ результатов выполнения процессов.

В таблице 2 представлен перечень нормативных документов по организации питания обучающихся в образовательной организации.

Таблица 2 – Перечень нормативных документов, которые разрабатываются в образовательной организации

№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
1	Положение о школьной столовой	один раз в три года, ежегодная актуализация	зав. производством
2	Положение об организации горячего питания	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
3	Положение об организации питьевого режима	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
4	Положение об обучающихся из социально незащищенных семей	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
5	Положение об организации рационального питания обучающихся на платной основе	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
6	Положение о бракеражной комиссии.	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
7	Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
8	Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
9	Положение о порядке доступа в организацию общественного питания общеобразовательной организации	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
10	Программа по	один раз в три года,	ответственный за

№ п\п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
	совершенствованию организации горячего питания обучающихся	ежегодная актуализация	питание, зав. производством
11	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	ежегодно	руководитель образовательной организации, ответственный за питание, зав. производством комиссия
12	Приказ об организации питания с указанием ответственного лица	на определенный период	руководитель образовательной организации,
13	Программа мероприятий по воспитанию культуры правильного питания на основе принципов здорового питания	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, классные руководители
14	Рабочая программа «Здоровое питание»	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, классные руководители
15	Приказ об организации питания обучающихся образовательного учреждения на текущий период	ежегодно	руководитель образовательной организации,
16	Приказ о создании бракеражных комиссий	ежегодно	руководитель образовательной организации,
17	Приказ об организации питьевого режима и обеспеченности экологически чистой питьевой водой (диспансеры, спенсеры, кипяченая вода).	ежегодно	руководитель образовательной организации,

№ п\п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
18	Приказ по утверждению графика приема пищи	ежегодно	руководитель образовательной организации,
19	Приказ по организации бесплатного горячего питания (списки детей на бесплатное питания, подтверждающие документы).	ежегодно	руководитель образовательной организации,
20	Приказ об утверждении общественной комиссии по контролю за качеством питания с участием родителей	ежегодно	руководитель образовательной организации,

2. Управление организацией питания на уровне пищеблока

Должны быть разработаны и соблюдаться следующие документы, представленные в таблице 3.

Таблица 3 – Перечень нормативных документов (на уровне пищеблока образовательной организации)

№ п\п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
1	Технологический паспорт пищеблока	один раз в пять года, ежегодная актуализация	зав. производством
2	Программа Производственного контроля на основе принципов ХАССП	один раз в три года, ежегодная актуализация	зав. производством
3	Примерное (цикличное) меню на две возрастные группы 7-11 лет и старше 12 лет, и два сезона осенне-	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, зав. производством

№ п\п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
	зимний и весенне-летний		
4	Ежедневное меню	ежедневно	зав. производством
5	Контракт на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся (на текущий учебный год)	от одного года до трех лет	руководитель образовательной организации, ответственный за питание, зав. производством
6	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока и столовой	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
7	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
8	План проведения метрологических работ по поверке измерительного оборудования	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
9	План технологического переоснащения пищеблока столовых с учетом модели предоставления питания	на три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, зав. производством
10	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
11	Приказ о размещении на сайте образовательного учреждения необходимых материалов по организации питания*	с ежегодной актуализацией	руководитель образовательной организации, ответственный за

№ п\п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
			питание,

3. Общие документы, подтверждающие выполнение требований к организации питания на уровне образовательной организации и на уровне пищеблока

Таблица 4 – Перечень нормативных документов (на уровне образовательной организации и пищеблока)

№ п\п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
1	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и др.	постоянно	ответственный за питание
2	Гигиенический журнал (сотрудники)	постоянно	зав. производством
3	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	постоянно	зав. производством
4	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	постоянно	зав. производством
5	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	постоянно	зав. производством
6	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	постоянно	зав. производством
7	Ведомость контроля за рационом питания	периодически	ответственный за питание
8	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-	ежегодно	ответственный за питание

№ п\п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
	химическим показателям		
9	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на выполнение поверки весо-измерительного оборудования	ежегодно	ответственный за питание
10	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	ежегодно	ответственный за питание
11	Договор на вывоз пищевых отходов из пищеблока	ежегодно	ответственный за питание

Пищеблок является первичным звеном организации горячего школьного питания, в этой связи выполнение требований нормативных документов в полном объеме является необходимым условием организации качественного и безопасного питания школьников.

Здоровое питание – питание, ежедневный рацион которого отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Горячее питание – питание, в котором предусматривается наличие горячих первого и второго блюда или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

В соответствии с задачей, поставленной Президентом Российской Федерации в Послании Федеральному Собранию, все учащиеся младших классов должны быть обеспечены горячим питанием не реже одного раза в день. Для реализации процесса обеспечения горячим питанием в федеральном бюджете выделено более 108 млрд. рублей до 2023 года.

Законодательные изменения обязывают школы обеспечить

предоставление качественного, здорового и полноценного горячего питания. Оно должно быть сбалансированным, помогать детям восполнить энергию и способствовать их физическому развитию, отвечать всем стандартам и требованиям безопасности.

При разработке меню необходимо учитывать запросы детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), тех, кто нуждается в диетическом питании, а также национальные, конфессиональные и местные особенности питания.

По общему правилу, установленному ст. 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» организация питания возложена на образовательное учреждение. Исходя из сложившейся практики реализация положения ст. 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» осуществляется несколькими возможными вариантами:

- путем организации обеспечения горячим питанием обучающихся самим образовательным учреждением;
- путем заключения договора с организацией на поставку горячего питания в образовательное учреждение.

В рамках формирования расписания занятий и правил распорядка в образовательном учреждении в соответствии с ч. 2 ст. 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» необходимо предусмотреть перерыв достаточной продолжительности для организации питания обучающихся. Как правило, продолжительность перемен после второго и третьего уроков должна составлять 20 минут.

Также, в образовательном учреждении должны быть созданы условия для обеспечения обучающихся горячим питанием, включая специальные помещения для организации питания. Данное условие указывается в п. 6 Положения о лицензировании образовательной деятельности, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 28 октября 2013 года № 966.

Создание условий для питания и охраны здоровья обучающихся

закреплено как в Федеральном законе «Об образовании в Российской Федерации», так и в Положении о лицензировании образовательной деятельности. Данное требование является обязательным для всех образовательных учреждений, вне зависимости от их типов.

При организации питания используются следующие модели:

- столовые, работающие на продовольственном сырье;
- доготовочные столовые, в которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;
- буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

Для разных типов пищеблоков модель организации питания включает требования в соответствии с объемом производственно-технологических процессов.

Организация питания на основе системы научно-обоснованных рационов питания целевого назначения для сохранения здоровья обучающихся образовательных учреждений является очень важной.

Обязательным в организации питания школьников следует считать обеспечение единого подхода к разработке меню и рационов питания в целом, контролю их выполнения, отбору поставщиков пищевой продукции и предоставления услуг питания.

В столовых образовательных учреждений, работающих на продовольственном сырье, предусматривается выполнение требований объемно-планировочных решений, набор необходимых помещений и оборудования, позволяющих обеспечивать не только приготовление безопасной, качественной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции, но и ее реализацию.

В столовых доготовочных осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализации в соответствии с меню. Планировка помещений и перечень технологического оборудования, его размещение должны соответствовать требованиям к такому типу

предприятий питания.

В буфет-раздаточных предусматриваются объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудования, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд (отваривание яиц, заправка салатов, нарезка продуктов).

Модель централизованного приготовления пищи и своевременной ее доставки в образовательные организации получает в настоящее время наиболее интенсивное развитие. Централизованное производство продукции для школьного питания организуется на основе использования сырых продуктов, либо на основе полуфабрикатов, либо смешанным образом: на основе использования и сырых овощей, и полуфабрикатов.

Для повышения эффективности производства и качества продукции в столовых образовательных учреждений рекомендуется:

- осуществлять по возможности перевод их на работу с полуфабрикатами высокой степени готовности, снабжение столовых полуфабрикатами должно быть наиболее полным и комплексным;
- своевременно проводить замену в столовых физически изношенного оборудования и инвентаря на современные типы оборудования;
- организовывать контроль качества производства кулинарной продукции на основе внедрения принципов ХАССП для реализации производственного контроля системы менеджмента качества и безопасности питания.

Новыми формами обслуживания в школьных столовых являются:

- “шведский стол”;
- применение термоконтейнеров и индивидуальной посуды и готовой продукции;
- питание по типу работы ресторанов или кафе при образовательных организациях;
- таблет-питание.

Во многих образовательных учреждениях апробируется метод предоставления услуг питания по типу “шведского стола”. Для этого устанавливается линия раздачи питания по типу “шведского стола” с использованием мобильных охлаждаемых и с подогревом тележек. Доставка пищи с основного производства комбината и раздача ее в буфете школы осуществляется в многофункциональной таре – гастроемкостях. Эта форма обслуживания позволяет расширить ассортимент блюд, сохранить температурный режим при раздаче пищи, повысить пропускную способность буфета. Школьники, самостоятельно выбирая блюда приучаются к самообслуживанию и культуре поведения в ресторанах, кафе или других предприятиях общественного питания. В целом подобная форма обслуживания позволяет увеличить охват учащихся питанием более чем в 3 раза.

Технология предполагает самостоятельное порционирование подростками готовой пищи из общих гастроемкостей в индивидуальную посуду и требует предварительной воспитательной и просветительской работы. Обеспечение санитарно-гигиенических норм при данной организации питания требует особого внимания.

Кроме того, можно предложить для школьников систему “таблет-питания”. Это порционная организация питания, при которой обучаемые получают индивидуальный набор блюд, укомплектованный в закрытом термоподносе называемом изобоксом. Готовятся блюда на комбинате питания, после этого в горячем виде их доставляют в терминал комплектации столовой-раздаточной. Там формируют индивидуальные таблет-подносы, которые и раздают школьникам. В этом есть главная уникальность проекта – для каждого питающегося блюда готовят и комплектуются индивидуально, в соответствии с персональным рациональным или диетическим меню. При этом обеспечивается полная гигиеническая безопасность, а школьники получают не только сбалансированное рациональное, или лечебное, но и вкусное питание – все

приготовленные блюда сохраняют первоначальную температуру в течение 40 минут благодаря теплоизоляции термоподносов.

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

Кроме того, наиболее эффективной является система безналичных расчетов за питание по предварительно приобретенным абонементам. Она позволяет обеспечить учащихся гарантированным питанием; более достоверно определить дневную потребность столовой в сырье.

С учетом экономического развития страны в ближайшее время развитие системы питания учащихся должно осуществляться в направлении перевода предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся, на полное комплексное снабжение полуфабрикатами высокой степени готовности, а также фасованной и дозированной продукцией, в том числе в мелкой расфасовке, вырабатываемой предприятиями пищевой промышленности.

В настоящее время качество питания обучающихся является объектом пристального внимания государственных органов управления. Для повышения качества питания созданы горячие линии Минпросвещения России и на портале «Госуслуги».

Минпросвещения России координирует работу Оперативного штаба для системного анализа организации горячего питания в регионах, в муниципалитетах и школах для учеников начальных классов. Создан Федеральный центр мониторинга питания обучающихся. Центр разработал и внедрил цифровую платформу, которая аккумулирует информацию от каждой школы Российской Федерации, т.е. практически информацию от 39000 школ. Проводится мониторинг ежедневных меню всех школ, а также мониторинг соответствия по массе порций, калорийности и сбалансированности (белки, жиры, углеводы) требованиям СанПиН. Все это способствует тому, что количество обращений по организации бесплатного горячего питания для учеников начальных классов, поступавших ранее на

горячую линию Минпросвещения России и на портале «Госуслуги» значительно снижается.

1.3. Методика формирования меню, в том числе для детей, нуждающихся в лечебном питании

В образовательных организациях питание обучающихся должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуального меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований (СанПиН 2.3/2.4.3590-20). В организованных детских коллективах замена горячего питания буфетной продукцией не допускаются,

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся в учреждении, необходимо составление примерного меню, а также меню - раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд. Примерное меню разрабатывается на период не менее двух недель, с обязательным учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся 3-7; 7-11 и 12 лет и старше.

Для обучающихся общеобразовательных организаций в первую смену предоставляется одноразовое (завтрак или обед), двухразовое (завтрак и обед), трехразовое (завтрак, обед и полдник) питание, для обучающихся во вторую смену - обед и полдник.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 1-5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать установленным нормам, по каждому приему пищи (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Предлагается при составлении рационов питания использовать рекомендации НИИ детского питания ФИЦ РАН (Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.-543с).

В образовательной организации, в которой организуется питание детей, разрабатываемое меню должно утверждаться руководителем образовательной организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных коллективах, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей. В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

Образовательные организации, осуществляющие питание детей должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, на сайте образовательной организации) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности. Например, при отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в рационе питания на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты др.

В примерном (циклическом) меню не допускается повторение одних и

тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ - белков, жиров и углеводов - должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от суточной калорийности – 10 - 15%, 30 - 32% и 55 - 60% соответственно.

При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи в соответствии СанПиН 2.3. / 2.4.3590-20. Обязательно приводятся ссылки на сборники рецептур и наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Оформление меню в общеобразовательных организациях производится в соответствии с формой табл. 5.

Таблица 5 - Меню приготавливаемых блюд, на основе рекомендации СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Возрастная категория: от 7-11 лет и от 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
Итого за завтрак							
обед							
Итого за обед							
полдник							
Итого за полдник							
ужин							
Итого за ужин							
Итого за							

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
день:							
День 2							
и далее по дням недели							
Среднее значение за период:							

Для детей, страдающих проявлением пищевой аллергии, необходимы варианты лечебного меню по возрастным группам обучающихся. Для детей, здоровье которых требует профилактического питания, важно разработать лечебно-профилактическое меню.

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных коллективах, должны соблюдаться требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Антиаллергенное меню для детей с пищевой аллергией предоставляется в соответствии с утвержденными рационами. Специальные виды меню предоставляются под наблюдением ответственных лиц, назначенных в организации.

В образовательных организациях для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук, что

соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Рекомендуемая масса порций в соответствии с требованиями для возрастных категорий 3-7 лет, 7-11 лет и 12 лет и старше представлена в таблице 6.

Таблица 6 - Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)
СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Блюдо	Масса порций для возраста, лет			
	1 до 3	3-7	7-11	12 и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

Кроме того, в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 установлены суммарные объемы пищи, получаемой в разные приемы пищи и по возрастным группам обучающихся (табл. 7).

Таблица 7 - Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	Суммарный объем блюд по приемам пищи, по возрасту, лет			
	1 до 3	3 до 7	7 до 12	12 и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка.

Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). При поступлении заявки от родителей в связи с дополнительной нагрузкой детей и подростков, которые принимают участие в спортивных секциях, дополнительных занятиях в течение 2-3 часов, предусмотренных после обеда, организуют полдник, предусматривающий дополнительные 10 % энергетической ценности рациона питания.

Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается предусматривать творожные или крупяные блюда.

Ежедневно в рацион питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.

Салаты из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, могут реализовываться в образовательных учреждениях только в период до 1 марта. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки в соответствии с требованиями санитарных правил.

В составе пищевых продуктов для детей и подростков рекомендовано использование йодированной соли. Содержание соли в продукте определяется с учетом суточного допустимого содержания соли в рационе школьников (в зависимости от возраста – 3-5 г).

1.4. Методические рекомендации по публикации меню на сайтах образовательных организаций

ФЦМПО разработал рекомендации о размещении на сайтах школ раздела, отражающего сведения об организации питания обучающихся,

данные рекомендации включены в Постановление Правительства Российской Федерации от 20.10.2021г. № 1802 (вступило в силу с 01.03.2022г.).

Методические рекомендации позволяют обеспечить публикацию разработанного основного организованного меню на сайтах образовательных организаций, тем самым можно контролировать качество питания детей в общеобразовательных организациях.

1. Доступность информации о питании обучающихся дает возможность родителям осуществлять контроль эффективности организации питания с соблюдением установленных санитарных требований к меню рационов питания. Открытость образовательной организации для родительского сообщества начинается с информации, размещенной на сайте общеобразовательной организаций.

Информация, размещенная на сайте образовательной организации, должна соответствовать требованиям законодательства в сфере образования и санитарного законодательства.

Настоящие методические рекомендации приводят информацию, указанную в официальных документах

Перечень сведений об условиях питания обучающихся, которые должны быть размещены на официальных сайтах образовательных организаций в сети «Интернет», определен следующими документами:

2. Федеральный закон № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Статья 37. Организация питания обучающихся и Федеральный закон N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов", Статья 25.2. Организация питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления введена Федеральным законом от 01.03.2020 N 47-ФЗ.

При организации питания детей в соответствии с указанными статьями образовательные организации и организации отдыха детей и их оздоровления обязаны размещать на своих официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню.

3. Постановление Правительства Российской Федерации № 582 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации»;

В соответствии с п. 3 Правил, образовательная организация размещает на официальном сайте информацию об условиях питания обучающихся.

4. Постановление Правительства Российской Федерации № 1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации», вступившее в силу с 1 марта 2022 г. Пунктом 13 настоящих правил государственные и муниципальные образовательные организации обязаны при размещении информации об условиях питания размещать в том числе меню ежедневного горячего питания, информацию о наличии диетического меню, перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях, и (или) поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырьё, формы обратной связи и ответов на вопросы родителей по питанию.

5. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы (СанПиН) 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Пункт 8.1.7. «Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей».

6. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации обучающихся общеобразовательных организаций»;

Пункт 2.7. «Наличие информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте общеобразовательной организации и т.п.)».

7. Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

7.1. Наличие и содержание раздела, отражающего сведения об организации питания

В целях выполнения требований законодательства в сфере образования и санитарного законодательства по размещению на официальном сайте образовательной организации в сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации рекомендовано размещение на сайте школы отдельного раздела, отражающего сведения об организации питания.

7.1.1. Раздел должен содержать обязательную информацию:

- «Примерное (циклическое) меню» для каждой возрастной категории детей, для которой организуется питание;
- «Ежедневное меню» основного (организованного) питания для каждой

возрастной категории детей, для которой организуется питание;

- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования);

- информацию о наличии диетического меню;

- рекомендации по организации здорового питания;

- перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях, и (или) поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырьё;

- формы обратной связи и ответов на вопросы родителей по питанию.

7.1.2. Раздел может содержать дополнительную информацию:

- Режим (график) питания обучающихся;

- о мероприятиях, связанных с питанием;

- о пропаганде здорового питания;

- новостную информацию.

7.2. По наличию и содержанию Примерного меню:

7.2.1. Наличие Примерного (циклического) меню.

В соответствии с требованиями МР 2.4.0179-20, пункт 2.7. «Наличие информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале на доске (стенде) информации, на сайте общеобразовательной организации и т.п.)».

7.2.2. Утверждение меню (согласование) руководителем образовательной организации

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.3. «В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских

организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания, осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться

руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей».

7.2.3. Оформление «Примерного меню» в соответствии с рекомендациями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

МР 2.3.6.0233-21 п.11.2 Меню, используемое для организации питания в организованных детских коллективах, рекомендуется согласовывать с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде; ссылки на рецептуре используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываются в меню в соответствии их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептур.

7.2.4. Соответствие блюд по массе порции

Масса блюд меню должна соответствовать нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7.2.5. Соответствие суммарных объёмов блюд по приемам пищи

Суммарный объем блюд по приемам пищи должен соответствовать нормам СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, приложение №9.

7.2.6. Отсутствие в меню блюд, с использованием пищевой продукции, которая не допускается при организации питания.

Перечень определен СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, приведен в Приложении 6.

7.2.7. Наличие в меню блюд, с использованием пищевой продукции входящей в перечень «Среднесуточные наборы пищевой продукции» (минимальные).

Набор пищевой продукции, входящий в состав рациона питания обучающихся определен СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, приведен в Приложении 7, Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные).

7.2.8. Распределение пищевых веществ и энергии по приемам пищи в соответствии с СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, Приложение 10, приведено в табл. 8.

Таблица 8 - Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20-25%
	обед	30-35%
	полдник	10%-15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30-35%
	полдник	10-15 %
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

7.3. По наличию и содержанию «Ежедневного меню»

7.3.1. Наличие Ежедневного меню и его оформление

Во исполнение санитарно-эпидемиологических требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.1.7. «Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей

и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей».

7.3.2. Утверждение (согласование) меню руководителем образовательной организации.

В соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.3. «В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания, осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей».

7.3.3. Выявление отклонения "Ежедневного меню" от "Примерного меню" на день проведения мониторинга (не соответствие по наименованиям блюд/замены).

1.5. Примерное сбалансированное меню

Для образовательных организаций

Дата

Примерное типовое меню

и пищевая ценность блюд

День:1 Неделя:1

Категория: Школьники 7-11 лет

Утверждено

№ ре- ц	Прием пищи, наименование блюда	Масса порци и	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
15	Сыр (порциями)	15	3,48	5,1	0,01	67,9	0,00 6	0,04	0,11	0,03 4	0,07	132	75	0,6	0,03	5,2	0,2 4
338	Плоды свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	10,0	42,0	0,04	0,02	10	0	0,20	16,00	11,00	0	0	9,00	2,2 0
182	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	200	7,23	9,81	28,8	225,2	0,22	0,20	1,30	0,08	0	142,5 8	222,3 8	0	0,001	65,69	1,5 3
382	Какао с молоком	200	3,50	3,70	25,5 0	142,9 3	0,06	0,01	1,60	0,04 0	0,40	102,6 0	178,4	1,00	0	24,80	1,0 0
ПР	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,40	24,6	111,0	0,05	0,01	1,12	0	0,87	10,00	32,50	0,01	0,04	0,00	0,5 5
Итого за Завтрак			18,4 1	19,4 1	88,9 1	589,0 3	0,37 6	0,28	14,1 3	0,15 4	1,54	403,1 8	519,2 8	1,61	0,071	104,6 9	5,5 2
Обед																	
20, 1	Салат из свеклы с сыром и маслом растительным	60	2,7	4,7	4,3	69,3	0,01	0,04 6	5,70	0,02	0,10	97,0	65,7	0,43	0,01	13,8	0,8 4
104	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200/10	4,8	3,1	16,9	110,6	0,21	0,07	7,00	0,00 1	0,20 0	42,10	142,5	0,90	0,01	38,60	0,8 0
295	Котлеты рубленые	90/10	15,1	20,6	5,27	295,1	0,06	0,18	0,60	0,20	0,01	58,99	147,8	1,82	0,024	23,89	1,5

	из бройлер-цыплят с маслом		2	9							6		6				4
302	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	6,57	4,19	32,32	185,2	0,06	0,03	0	0,03	2,55	18,12	157,03	0,89	0,0013	104,45	3,55
344	Компот из быстрозамороженных ягод (компотная смесь)	200	0,06	0,02	20,73	78,2			2,5	0	0,2	4,00	3,30	0,080	0	1,70	0,15
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,200	7,00	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед			32,09	33,1	96,2	815,9	0,4	0,356	16,24	0,251	4,966	231,21	560,99	4,728	0,0683	191,84	7,88

День:2 Неделя:1

№ ре- ц	Прием пищи, наименование блюда	Масса порци и	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
70	Овощи натуральные соленые (огурцы)	60	0,66	0,12	2,28	13,2	0,005	0,02	3	0,004	0,03	6,37	27,70	0,064	0,001	6,21	0,17
281	Биточки паровые	90	9,0	9,0	5,53	136,3	0,24	0,24	0,45	0,07	0,07	54,5	200,1	2,56	0,045	25,7	2,17
304	Рис отварной с маслом сливочным	150	3,70	3,96	38,88	196,2	0,03	0,02	0	0,04	0	14,9	79,4	0	0,0010	27,9	0,59
379	Кофейный напиток с сахаром	200			19,96	74,9					0	0,4		0			0,06
338	Бананы	100	1,5	0,5	21,0	96,0	0,04	0,05	10,0	0,02	0,4	8,0	28,0	0,15	0,005	42,0	0,6
ПР	Мармелад	10	0,01	0,0	7,9	32,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,1	0,0	0,0	0,2	0,0

																	4
ПР	Батон нарезной порционный	30	2,00	0,40	10,30	50,2	0,10	0,01	0,1	0,01	0,7	10,50	47,40	0,010	0,010	14,10	1,20
Итого за Завтрак			16,87	13,98	105,85	598,8	0,415	0,34	13,55	0,144	1,2	95,07	382,7	2,784	0,062	116,11	4,83
Обед																	
40	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	60	1,64	4,24	5,73	67,62	0,02	0,02	22,95	0,02	0,6	15,0	10,20	0,13	0,001	6,60	0,75
88	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	200	5,09	8,05	6,6	145,6	0,19	0,13	0,36	0,02	0,059	34,48	134,09	1,52	0,03	20,32	1,57
235	Шницель рыбный натуральный	90	12,99	12,28	7,68	192,35	0,18	0,16	2,36	0,03	0,33	77,5	37,58	0,9	0,0	26,07	0,82
312	Картофельное пюре с маслом сливочным	150	3,29	7,06	22,21	159,99	0,16	0,13	26,11	0,10	1,5	42,54	97,8	0,299	0,005	33,06	1,19
349	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,22		24,42	92,46			0,2			22,6	7,7	0	0	3,0	0,66
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,200	7,00	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,40	24,6	111,0	0,05	0,01	1,12	0	0,87	10,00	32,50	0,01	0,04	0,00	0,55
Итого за Обед			28,35	32,27	98,08	802,12	0,64	0,47	53,1	0,17	4,559	209,12	351,47	3,459	0,096	98,45	6,32

День:3 Неделя:1

№ реп.	Прием пищи, наименование	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe

	блюда																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
338	Фрукт порционно / Груши, 1шт	100	0,4	0,3	10,3	47,0	0,02	0,03	5,0	0,002	0,4	19,0	16,0	0,19	0,001	12,0	2,3
ПР	Джем фруктовый	20	0,1	0	14,3	54,1	0,01	0,01	2,5	0,08	0,09	3,6	2,9	0,01	0,001	0,9	0,12
222	Пудинг творожно-пшеничный	150	14,92	14,38	31,51	307,3	0,3	0,4	0,9	0,21	1,36	216,0	414,6	1,2	0,020	93,9	2,53
386	Кефир 3,2 % жирности	200	5,8	6,4	8,0	118	0,11	0,22	2,56	0	0	134,4	209	1,11	0,011	20,9	0,22
ПР	Батон нарезной порционный	30	2,00	0,40	10,30	50,2	0,10	0,01	0,1	0,01	0,7	10,50	47,40	0,010	0,010	14,10	1,20
Итого за Завтрак			23,22	21,48	74,41	576,6	0,54	0,67	11,06	0,302	2,55	383,5	689,9	2,52	0,043	141,8	6,37
Обед																	
36	Салат картофельный с сельдью	60	0,8	3,6	6,0	54,8	0,03	0,03	12,40	0,00	1,50	19,17	20,31	0,30	0,00	9,98	0,34
98	Суп крестьянский с крупой, со сметаной	200/10	4,65	6,82	5,08	121,87	0,08	0,04	16,3	0,59	0,20	38,57	45,64	0,58	0,009	19,78	1,03
289	Рагу из птицы	250	18	22	19	378,3	0,07	0,13	3,27	0,06	0	42,45	289,09	0	0	61,71	2,66
407	Сок натуральный (апельсиновый)	200	1,4	0,2	26,4	120,0	0,08	0,08	80	0,016	0,2	36,0	26,0	0	0	22,0	0,6
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,200	7,00	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,40	24,6	111,0	0,05	0,01	1,12	0	0,87	10,00	32,50	0,01	0,04	0,00	0,55
Итого за Обед			29,97	33,26	87,92	819,07	0,35	0,31	113,09	0,666	3,97	153,19	445,14	1,49	0,069	122,87	5,96

День:4 Неделя:1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порци и	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
338	Фрукт порционно / Яблоко 1шт	100	0,4	0,4	9,8	42,0	0,0 4	0,02	16,5 0	0,01	0,2	16,00	11,00	0,03 0	0,00	9,00	2,2 0
42	Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком	60	1,05	3,71	5,55	59,7	0,0 3	0,12 0	2,8	2,87	0,39	33,1	49,8	0,18	0,00 0	16,2	0,7 6
278	Тефтели под овощным соусом	90/20	8,65	8,78	10,25	171,3	0,1 8	0,14	0,33	0,00 9	0,01	13,91	152,4 1	2,19	0,03 0	22,32	1,9 0
309	Макаронный изделия с маслом сливочным	150	5,70	3,43	36,45	190,4	0,0 9	0,03	0	0,03 0	1,25	13,28	46,21	0,78	0,00 2	8,47	0,8 6
377	Чай с лимоном	200/4	0,26	0,06	9,0	41,6		0,01	2,9	0	0,06	8,05	9,78	0,01 7	0	5,24	0,8 7
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	88,8	0,0 4	0,01	0,88	0,00	0,7	8,0	26,0	0,00 8	0,00 3	0,0	0,4 9
Итого за Завтрак			19,1	16,7	90,73	593,8	0,3 8	0,33	23,4 1	2,91 9	2,61	92,34	295,2	3,20 5	0,03 5	61,23	7,0 3
Обед																	
20,0 8	Салат из свеклы с маслом растительным	60	0,86	3,05	5,13	50,13	0,0 1	0,02	5,7	0,01	0,10	26,61	25,64	0,43	0,01 0	12,9	0,8 4
87	Суп с рыбными консервами	200	6,88	6,69	11,3	114,8	0,1	0,0	5,8	0,45	1	30,0	61,2	0	0	19,2	0,7 9
268	Котлеты (говядина)	90	11,1	19,5	1,20	258,7 5	0,0 8	0,26	0,84	0,22	0,02	82,96	207,9 2	2,56	0,03 0	29,86	1,9 3

199	Гороховое пюре с маслом сливочным	150	16,30	2,51	36,00	147,9	0,64	0,13	0,00	0,0	0,01	66,31	161,0	3,500	0,017	62,53	4,98
349	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,22		24,42	92,46			0,2			22,6	7,7	0	0	3,0	0,66
ПР	Кондитерские изделия (печенье)	20	1,7	2,26	13,8	78,9	0,02	0,01	0	0,00	0,2	8,2	17,4	0	0	3,0	0,20
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,200	7,00	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед			39,9	34,41	108,53	820,44	0,91	0,45	12,98	0,68	3,23	247,68	525,46	7,098	0,08	139,89	10,4

День:5 Неделя:1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порци и	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
338	Фрукт порционно / Яблоко 1шт	100	0,4	0,4	9,8	42,0	0,04	0,02	16,50	0,01	0,2	16,00	11,00	0,030	0,00	9,00	2,20
306	Зеленый горошек консервированный	20	0,60	1,0	1,4	11,6	0,16	0,04	0	0,002	1,82	23,0	65,8	0,64	1,02	21,40	0,004
15	Сыр (порциями)	15	3,48	5,1	0,01	67,9	0,006	0,04	0,11	0,034	0,07	132	75	0,6	0,03	5,2	0,24
210	Омлет натуральный с маслом сливочным	140	14,42	23,8	2,24	240	0,12	0,27	0,32	0,04	1,94	131,38	248,50	1,35	0,03	21,55	1,51
693	Какао с молоком йодированным	200	3,5	3,70	25,50	143	0	0,01	1,60	0,0400	0,4	102,60	178,40	1,000	0	24,8	1,00
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	88,8	0,04	0,01	0,9	0	0,7	8,00	26,00	0,008	0,003	0,00	0,44
Итого за Завтрак			25,44	34,32	58,63	593,3	0,366	0,39	19,43	0,126	5,13	412,98	604,7	3,628	1,083	81,95	5,394
Обед																	
12	Салат из кукурузы (консервированный)	60	1,73	3,71	4,82	59,58	0,02	0,02	22,95	0,02	0,6	15,0	10,20	0,13	0,001	6,60	0,75
113	Суп-лапша домашняя со свежей зеленью	200	6,9	6,95	18,76	160,5	0,18	0,17	4,2	0,82	0,3	34,7	75,88	0,1	0,00	14,5	0,99
268	Биточки	90	11,1	19,4	1,2	258,7	0,19	0,1	0,34	0,008	0,00	13,16	148,2	1,91	0,027	40,8	2,29

	(говядина)			9		5		2			9		7			4	
518/30 1	Сложный гарнир: Картофель отварной в молоке с маслом сливочным / капуста, тушенная с томатом	100	2,3	5,2	13,3	105,9	0,07	0,07	5,9	0,01	1	25,9	39,9	0,2	0,003	11,3	0,40
		50	1,13	2,60	6,67	52,93	0,03	0,03	2,9333	0,01	0,5	12,97	19,93	0,10	0,0017	5,67	0,20
409	Напиток фруктовый	200	0,1	0,1	15,4	58,9	0,01	0,02	2,6	0,018	0,04	43,0	6,8	0,1	0,001	4,30	1,60
ПР	Хлеб ржано- пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,200	7,00	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	88,8	0,04	0,01	0,9	0	0,7	8,00	26,00	0,008	0,003	0,00	0,44
Итого за Обед			27,62	38,61	86,67	818,46	0,58	0,46	39,8233	0,886	4,349	159,73	358,58	3,148	0,0567	92,61	7,45

День:1 Неделя:2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
338	Плоды свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	10,0	42,0	0,04	0,02	10	0	0,20	16,00	11,00	0	0	9,00	2,20
278/331	Тефтели с соусом, сметанным с томатом	90	7,85	7,74	9,32	139,95	0,08	0,14	0,71	0,02	0,02	31,98	125,21	1,63	0,09	17,07	1,59
302	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	6,6	4,2	32,3	185,2	0,1	0,0	0,0	0,030	2,55	18,1	157,0	1	0,0	104,5	3,55
379	Кофейный напиток на молоке	200	2,80	3,20	24,66	132,48	0,04	0,15	1,30	0,030	0,06	120,40	90,0	1,10	0,010	14,00	0,12
ПР	Хлеб пшеничный	40	3	0,3	19,7	88,8	0,0	0,01	0,88	0	0,7	8,0	26,0	0,008	0,003	0,0	0,44
Итого за Завтрак			20,65	15,84	95,98	588,43	0,26	0,32	12,89	0,08	3,53	194,48	409,21	3,738	0,103	144,57	7,9
Обед																	
53	Салат из свеклы с зеленым горошком	60	0,99	2,47	4,37	43,74	0,01	0,04	13,6	0,1	0,5	21,8	15,6	0,30	0,002	10,1	0,70
113	Борщ "Сибирский" с фасолью	200	1,77	2,65	12,74	78,71	0,05	0,05	19,00	0,74	0,1	43,11	48,75	1,3	0,003	22,44	0,80
298	Зразы из кур, с омлетом и овощами	90	12	17	7	229	0,192	0,032	0,8	0	1,28	213,8	508,8	0	0,02	57,0	0,96

309	Макароны отварные с маслом.	150	5,70	3,43	36,45	190,31	0,09	0,03	0	0,033	1,25	13,3	46,21	0,01	0,002	8,47	0,86
389	Сок натуральный (персиковый)	200	0,6	0,0	33,0	136	0,04	0,08	12,0	1,0	1,6	10,0	30,00	0,000	0	24,00	0,4
ПР	Хлеб ржано- пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,2	7,0	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,40	24,6	111,0	0,05	0,01	1,12	0	0,87	10,00	32,50	0,01	0,04	0,00	0,55
Итого за Обед			26,18	26,19	125	821,86	0,472	0,262	46,52	1,873	6,8	319,01	713,46	2,22	0,087	131,41	5,05

День:2 Неделя:2

№ ре- ц	Прием пищи, наименование блюда	Масса порци и	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
209	Яйца вареные	40	5	5	0	63	0,03	0,18		0,1	0,24	22	76,8	4,8	1		
70	Овощи натуральные соленые (огурцы)	60	0,66	0,12	2,28	13,2			10,5			8,4				12	0,54
310	Суфле куриное с соусом молочным густым	90	14,81	15,6	2,75	210,23	0,20	0,241	0,48	0,045	0,011	54,51	200,15	2,57	0,040	27,51	2,17
345	Каша "Дружба"(гарнирная) с маслом сливочным	150	3,5	5,0	25,2	152,8	0,1	0,1	3,4	0,037	0	127,4	183,5	0	0	55,1	0,30
430	Чай витаминизированный с сахаром	200	0,2	0,05	15,01	58	0	0,01	9,00	0,0001	0,045	5,25	8,24	0,008	0	4,4	0,87
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	88,8	0,04	0,01	0,88	0,0	0,7	8,0	26,0	0,008	0,003	0,0	0,44
Итого за Завтрак			27,21	26,09	64,92	586,03	0,37	0,541	24,26	0,1821	0,996	225,56	494,69	7,386	1,043	99,01	4,32
Обед																	
67	Винегрет овощной	60	0,84	6,02	4,37	75,06	0,05	0,10	10,70	0,05	0,30	69,36	47,50	0,26	0,00	21,30	0,80
88	Щи из свежей капусты с фрикадельками	200/10	1,97	5,18	8,97	88,14	0,02	0,02	9,20	0,04	0,08	36,74	24,20	1,16	0,00	12,40	0,40
606	Рыба, запеченная под соусом польским	90	19,99	10,48	2,69	184,38	0,20	0,17	0,9	0,03	0,1	37,46	11,36	0,22	0,009	20,72	0,71

312	Картофельное пюре с маслом сливочным	150	3,29	7,06	22,21	159,99	0,16	0,13	26,11	0,10	1,50	42,54	97,75	0,3	0,005	33,06	1,19
ПР	Кондитерское изделие /Мармелад	18	1,4	1,81	11,0	63,1	0	0	0	0	0	1,0	0,2	0	0	0,4	0,08
349	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,22		24,42	92,46			0,2			22,6	7,7	0	0	3,0	0,66
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0	1,2	7,0	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,40	24,6	111,0	0,05	0,01	1,12	0	0,87	10,00	32,50	0,01	0,04	0,00	0,55
Итого за Обед			32,83	31,19	105,1	807,23	0,52	0,45	48,23	0,22	4,05	226,7	252,81	2,55	0,074	100,28	5,17

День: 3 Неделя:2

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
338	Плоды свежие (апельсин 1 шт.)	100	0,90	0,20	8,10	35,8	0,040	0,030	60	0,01	0,2	34,0	23,0	0,20	0,002	15,00	0,30
11	Молоко, сгущенное порционно	30	1,5	0,06	11,4	49	0,01	0,08	0,2	0,01	0,04	61,4	43,8	0,2	0,001	6,8	0,04
315	Запеканка творожно-рисовая с маслом сливочным	170	15,23	17,5	36,7	355,9	0,09	0,3	0,48	0,22	1,8	143,7	290,6	2,2	0,008	48,51	1,31
389	Сок натуральный	200	1,0	0,2	20,2	92	0,02	0,02	4,0	0,0	0,2	14,0	14,00	0,08	0,002	8,00	2,8

	(яблочный)																
ПР	Батон нарезной порционный	30	2	0,4	10,3	50,2	0,1	0,01	0,1	0,01	0,7	10,5	47,4	0,010	0,010	14,1	1,20
Итого за Завтрак			20,63	18,36	86,7	582,9	0,26	0,44	64,78	0,25	2,94	263,6	418,8	2,69	0,023	92,41	5,65
Обед																	
25	Салат «Степной» из разных овощей	60	0,9	3,06	5,3	43	0,02	0,02	22,95	0,02	2,20	15,00	10,20	0,13	0,00	6,60	0,75
140	Суп картофельный с клецками на м/к бульоне	200	9,90	8,90	25,20	214,2	0,20	0,05	6,60	0,02	0	39,45	74,65	0,000	0,000	21,82	0,30
288	Птица, порционная запеченная	90	19,01	10,87	0,17	174,49	0,10	0,19	0,02	0	0	19,46	1,59	0	0	17,08	1,86
316	Овощи, припущенные с маслом сливочным	150	4,82	5,43	27,3	191,7	0,64	0,13	0	0,025	0,010	66,31	161,03	3,5	0,017	62,53	4,98
377	Чай с лимоном	200/4	0,26	0,06	9,0	41,6		0,01	2,9	0	0,06	8,05	9,78	0,017	0	5,24	0,87
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,2	7,0	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,40	24,6	111,0	0,05	0,01	1,12	0	0,87	10,00	32,50	0,01	0,04	0,00	0,55
Итого за Обед			40,01	28,96	98,41	809,09	1,05	0,43	33,59	0,065	4,34	165,27	321,35	4,257	0,077	122,67	10,09

День:4 Неделя:2

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
338	Бананы	100	1,5	0,5	21,0	96,0	0,04	0,05	10,0	0,02	0,4	8,0	28,0	0,15	0,005	42,0	0,6
70	Овощи натуральные соленые (огурцы)	60	0,66	0,12	2,28	13,2	0	0	10,5	0	0	8,4	0	0	0	12	0,54
269	Пудинг рыбный запеченный с соусом молочным густым	90/20	13,08	5,94	8,67	140,25	0,26	0,30	3,57	0,060	0,04	78,79	255,75	3,15	0,11	40,08	2,9
309	Макаронный изделия с маслом сливочным	150	5,70	3,43	36,45	190,9	0,09	0,03	0	0,030	1,25	13,28	46,21	0,78	0,002	8,47	0,86
303	Кофейный напиток с сахаром	200			19,96	75					0,00	0,40		0,0			0,06
ПР	Мармелад	10	0,01	0,0	7,9	32,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,1	0,0	0,0	0,2	0,04
ПР	Батон нарезной порционный	30	2	0,4	10,3	50,2	0,1	0,01	0,1	0,01	0,7	10,5	47,4	0,010	0,010	14,1	1,20
Итого за Завтрак			22,95	10,39	106,56	597,55	0,49	0,39	24,17	0,12	2,39	119,77	377,46	4,09	0,127	116,85	6,2
Обед																	
39	Салат картофельный с кукурузой и морковью	60	1,81	3,82	14,23	98,52	0,01	0,04	13,60	0,10	0,5	21,8	15,6	0,30	0,00	10,1	0,70
96	Рассольник ленинградский со сметаной на м/к бульоне	200/10	1,7	6,0	12,8	146,4	0,1	0,0	5,8	0,45	1	30,0	61,2	0	0	19,2	0,79
259	Жаркое по- домашнему	230	16,4	17,26	29,34	331,0	0,25	0,23	36,00	0,070	0,42	48,53	250,9	4,2	0,002	64,25	3,82
389	Сок натуральный (яблочный)	200	1,0	0,2	20,2	92	0,02	0,02	4,0	0,0	0,2	14,0	14,00	0,08	0,002	8,00	2,8
ПР	Хлеб ржано-	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0	1,2	7,0	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78

	пшеничный																
ПР	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,40	24,6	111,0	0,05	0,01	1,12	0	0,87	10,00	32,50	0,01	0,04	0,00	0,55
Итого за Обед			26,03	27,92	108,01	812,02	0,47	0,32	60,52	0,62	4,19	131,33	405,8	5,19	0,064	110,95	9,44

День:5 Неделя:2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порци и	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
407	Сок фруктовый	200	1,0	0,20	20,20	82	0	0,08	4,00	0	0	31,10	18,00	0,00 0	0	8,0	0,72
47	Салат из квашеной капусты	60	1,02	3,0	5,07	51,42	0,16	0,04	0	0,002	1,82	23,0	65,8	0,64	1,02	21,4 0	0,00 4
15	Сыр (порциями)	15	3,48	5,1	0,01	67,9	0,00 6	0,04	0,11	0,034	0,07	132	75	0,6	0,03	5,2	0,24
210	Омлет натуральный с маслом сливочным	140	14,4 2	23,8	2,24	240,0	0,12	0,27	0,32	0,04	1,94 4	131,3 8	248,5	1,35	0,03	21,5 5	1,51
430	Чай с сахаром	200	0,2	0,05	15,01	58	0	0,01	9,00	0,000 1	0,04 5	5,25	8,24	0,00 8	0	4,4	0,87
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	88,8	0,04	0,01	0,9	0	0,7	8,00	26,00	0,00 8	0,00 3	0,00	0,44
Итого за Завтрак			23,1 6	32,4 7	62,21	588,1 2	0,32 6	0,45	14,3 3	0,076 1	4,57 9	330,7 3	441,5 4	2,60 6	1,08 3	60,5 5	3,78 4
Обед																	
67	Винегрет овощной	60	1,2	3,5	6,7	60,9	0,04	0,03	7,0	0,90	0,2	26,6	25,6	0,0	0,04 0	12,9	0,70
106	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	200	10,9	11,5 6	24,26	235,5 6	0,16	0,11	0,31	0,024	0,05 1	29,98	116,6	1,32	0,03	17,6 7	1,37
310/35 3	Суфле куриное с соусом молочным густым (для фарширования).	90	14,8 1	15,6	2,75	210,2 3	0,20	0,24 1	0,48	0,045	0,01 1	54,51	200,1 5	2,57	0,04 0	27,5 1	2,17
144	Овощи тушеные с	150	3,70	3,96	38,88	196,2	0,03	0,02	15,8	0,04	0	14,94	79,38	0,00	0,00	27,8	0,59

	рисом					4			5						1	9	
344	Компот из быстрозамороженн ых ягод (клюква)	200	0,06	0,02	20,73	78,2			2,5	0,00	0,2	4,0	3,3	0,1	0,00 1	1,7	0,15
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,7	4,0	13,0	0,00 8	0,00 3	0,0	0,22
Итого за Обед			32,1 9	34,8	103,1 6	825,5 3	0,45	0,41 1	26,5 8	1,009	1,16 2	134,0 3	438,0 3	3,99 8	0,11 5	87,6 7	5,2

1.6. Организация родительского контроля

1.6.1. Общие положения

Правильное питание в образовательных организациях приобретает особое значение, в связи с тем, что в последнее время дети проводят в школе все больше времени при весьма интенсивном характере процесса обучения.

В Федеральном Законе № 273 Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» определена обязанность образовательного учреждения организовывать питание обучающихся, выделять помещения для питания детей, предусматривать перерыв достаточной продолжительности для приема пищи. Школа представляет собой жизненно важную среду, используя которую можно оказывать влияние на процесс правильного питания и формировать у школьников навыки и стереотипы в данном вопросе.

В школе существуют значительные возможности для проведения работы по сохранению здоровья и организации сбалансированного питания. Именно школьный возраст является тем периодом, когда происходит основная стадия физиологического развития ребенка и формирования его образа жизни, включающих особенности питания. Поэтому в современной школе среди обучающихся проводится психолого-педагогическая работа по пропаганде здорового образа жизни. Пропаганда здорового питания важна и потому, что привычки питания, полученные человеком в детстве, сохраняются человеком до старости. Формируются эти привычки не только в семье, но и системе организованного детского питания. Школьная столовая – главное место, где растущий человек приучается к здоровому питанию. В задачи организации школьного питания входит:

- совершенствование системы контроля качества и безопасности питания учащихся;
- развитие и укрепление материально-технической базы школьной столовой;

- организация пропаганды среди учащихся и их родителей принципов рационального здорового питания в целях воспитания культуры питания и здорового образа жизни у школьников;
- формирование культуры здорового питания у детей и подростков.

Питание является комплексным показателем, представляющих собой один из ключевых факторов, определяющих не только качество жизни, но также условия физиологического развития ребенка, способствующих профилактике заболеваний, продлению жизни, повышению работоспособности и созданию условий для адекватной адаптации к окружающей среде. Качество пищи регламентируется Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», предоставляется школьникам в процессе обучения - статья 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».

Физиологические особенности детей младшего школьного возраста обуславливаются интенсивным ростом и развитием организма, поэтому одним из видов продуктов, отвечающих этому положению, являются молоко и молочные продукты, норма потребления которых составляет 150-550 мл молока, 50-60 г творога, 10 г сметаны и 10 г сыра в сутки. Свежие фрукты и овощи, зелень должны составлять: 280-400 г овощи и зелень; 185-300 г фрукты и ягоды; 200 мл соки фруктовые и плодовоовощные.

Нерациональное питание в младшем школьном возрасте оказывает негативное влияние на показатели психоэмоционального и физического развития школьников.

Среди школьников отмечается высокая распространенность различных нарушений питания, что является риском для их здоровья. Установлена тесная связь несбалансированного питания с патологическими состояниями, особенно тех систем, которые находятся в процессе интенсивного роста и развития. Это определяет необходимость обучения школьников и их родителей основам правильного формирования рациона и формирования у

них стереотипов о здоровом образе жизни.

Многочисленные исследования состояния здоровья школьников в различных регионах России свидетельствуют о значительном росте числа заболеваний и функциональных расстройствах, именно в период обучения. Согласно усредненным данным, полученным разными специалистами в последние годы, практически здоровыми можно считать не более 10 % современных школьников. Выявлена ежегодная тенденция роста хронической заболеваемости школьников со среднегодовым темпом 5,84 %¹.

По данным специалистов НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков Минздрава России, в последние годы усилились следующие негативные тенденции: значительное снижение числа абсолютно здоровых детей (их осталось не более 10-12 %); стремительный рост числа функциональных нарушений и хронических заболеваний, которые регистрируются более чем у 50-60 % подростков; резкое увеличение доли патологий органов пищеварения, опорно-двигательного аппарата, почек и других систем; увеличение числа подростков, имеющих несколько диагнозов (у 20 % до 5 и более)². Такие нарушения зачастую связаны с различными дисбалансами поступления макро- и микронутриентов, что подтверждает необходимость повышенного контроля за организацией питания в общеобразовательных организациях.

Необходимость развития системы организации и контроля питания школьников обусловлена:

- национальными интересами и высокой степенью негативного влияния недостаточности обеспечения горячим питанием обучающихся 1-4 классов на качество жизни подрастающего поколения граждан России;

¹ Причины ухудшения здоровья школьников. Здоровье человека в образовательной среде: научно-методологический подход (Несмелова Н.Н.) <http://nenuda.ru/здоровье-человека-в-образовательной-среде-научно-методолог.html>

² ФГАУ «НМИЦ Здоровья детей» Министерства здравоохранения Российской Федерации <https://niigd.nczd.ru/>

- стратегическими целями, задачами и приоритетами государственной политики в сфере образования, и организации питания обучающихся;
- решениями Президента Российской Федерации и Правительства Российской Федерации по вопросам организации питания в общеобразовательных организациях.

В соответствии со ст. 41 Федерального закона № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», образовательная организация гарантирует обучающимся охрану здоровья и безопасность. Задачи родительского контроля за организацией питания детей – повышение качества и эффективности организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях путем привлечения внимания родителей (законных представителей), выявление пищевых предпочтений и их корректировка с целью формирования у обучающихся навыков здорового питания, подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания в каждой конкретной образовательной организации.

Важнейший аспект родительского контроля – выявление степени удовлетворенности детей и их родителей (законных представителей) качеством организации питания обучающихся.

Основной **целью** организации родительского контроля за школьным питанием является выявление нарушений в организации питания (снабжение сырьем, производство продуктов питания, организации обслуживания и пр.) и, соответственно, масштабов этих нарушений: некачественный аутсорсинг, финансовые нарушения, недостаточный уровень профессионализма специалистов общественного питания и т.д.

Основными функциональными **задачами** родительского контроля в системе организации школьного питания являются:

- выявление и идентификация возможных источников нарушений качества сырья, рационов питания, используемых технологий;
- оценка вероятности возникновения нарушений санитарного состояния зданий, сооружений и оборудования, обеспечивающих санитарно-

эпидемиологические условия организации питания детей;

- выявление последствий низкого профессионального уровня производственного персонала пищеблоков, ПЛК, комбинатов школьного питания, оказывающих воздействие на здоровье питающихся.

1.6.2. Правовая и нормативная основа организации родительского контроля

Правовую основу организации родительского контроля составляют: Конституция Российской Федерации;

Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 11.06.2022) "Об образовании в Российской Федерации", статья 37;

Федеральный закон от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей»;

Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 21.07.2014 N 212-ФЗ «Об основах общественного контроля в Российской Федерации» и иных нормативно-правовых актов Российской Федерации в области регулирования организации питания детей в общеобразовательных организациях;

Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.).

1.6.3. Порядок осуществления контрольных мероприятий за организацией школьного питания

Этап 1. Формирование рабочих групп по контролю за питанием обучающихся. В них могут входить представители родительских советов образовательной организации и организаторов питания. В образовательном учреждении должны быть подготовлены, утверждены и использоваться

следующие документы:

- Положение о рабочей группе для проведения контрольных мероприятий по проверке организации школьного питания;
- Приказ о создании рабочей группы;
- Заявление о вступлении в группу контроля;
- Бланк задания для родителей участников группы контроля.

Родители-члены группы контроля должны пройти обучение по модулям: «Санитарная и личная гигиена сотрудников пищеблоков»; «Организация контроля за качеством и ассортиментом продукции, реализуемой в школах».

Этап 2. Подготовка доступа членов рабочей группы в помещение пищеблока осуществляется в соответствии с требованиями локального нормативного акта общеобразовательной организации (п.3.2 МР 2.4.0180-20). Санитарные средства - одноразовые маски, перчатки, бахилы, халаты, дезинфицирующие средства предоставляются образовательным учреждением.

Этап 3. Проведение мероприятий по мониторингу осуществляют в соответствии с требованиями локального нормативного акта общеобразовательной организации (п.3.2 МР 2.4.0180-20). В локальном акте школы должны быть прописаны обязанности родителей по соблюдению правил внутреннего распорядка, маршруты передвижения по пищеблоку. Приказом по образовательной организации должен быть утвержден график проведения контрольных мероприятий, разрешенные виды фото и видеосъемки. Контрольные мероприятия осуществляется рабочей группой в виде: личного наблюдения в обеденном зале, опроса, анкетирования.

1.6.4. Порядок осуществления контрольных мероприятий за организацией школьного питания в виде наблюдения в обеденном зале

Подготовку к входу в обеденный зал члену рабочей группы по проведению контрольных мероприятий за организацией школьного питания осуществить по МР Минпросвещения РФ и локальным нормативным актам

общеобразовательной организации.

Проведение контрольных мероприятий осуществляется при сопровождении ответственного представителя общеобразовательной организации.

Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения контрольных мероприятий за организацией школьного питания:

- наблюдают за организацией процесса предоставления горячего питания в обеденном зале;
- проводят выборочное взвешивание блюд рациона для выявления соответствия массы порций и объема рациона в целом, с целью использования данных в последующих расчетах;
- наблюдают за объемом и видом пищевых отходов после приема пищи;
- взвешивают отходы на тарелках, отдаваемых обучающимися после приема пищи в моечное отделение;
- проводят взвешивание массы пустой столовой посуды, в которой осуществляли взвешивание несъеденной пищи;
- полученные данные вносят в табл. 9:

Таблица 9 – Количество несъеденной пищи

№ п/п	Наименование приема пищи, блюда	Масса порции, г	Масса отхода с тарелкой , г	Масса пустой посуды, (тары),г	Масса отхода (нетто), г	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

При необходимости проводят математическую обработку результатов контрольных мероприятий: среднее арифметическое значение массы отхода порции и рассчитывают «коэффициент съедаемости» в виде процента отхода от массы порции.

Средние арифметические значения или «коэффициент съедаемости»

позволяют расположить блюда в ряд по предпочтениям и использовать информацию для совершенствования меню.

После проведения мониторинга составляется акт или чек-лист выполнения мониторинга по типовой форме с описанием выполненных работ.

**1.7. Создание условий для участия родителей (законных представителей)
в контроле за организацией питания обучающихся в
общеобразовательных организациях**



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИИ)

**ПЕРВЫЙ
ЗАМЕСТИТЕЛЬ МИНИСТРА**

Каретный Ряд, д. 2, Москва, 127006
Тел. (495) 539-55-19, Факс (495) 587-01-13
E-mail: info@edu.gov.ru
ОГРН 1187746728840
ИНН/КПП 7707418081/770701001

26.11.2021 № АБ-2133/10

Руководителям органов
исполнительной власти субъектов
Российской Федерации,
осуществляющих управление
в сфере образования

О направлении методических рекомендаций

Минпросвещения России для использования в работе, в целях взаимодействия с родительским сообществом направляет согласованные с Роспотребнадзором методические рекомендации (Порядок) «Создание условий участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях».

Приложение: на 6 л. в 1 экз.



А.В. Бугаев

Беленький А.Ю.
(495)587-01-10, доб. 3612

О направлении методических рекомендаций – 10



Общие положения

В соответствии со ст. 41 Федерального закона N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", образовательная организация гарантирует обучающимся охрану здоровья и безопасность. Родители (законные представители) обучающихся являются участниками образовательного процесса. Взаимодействие родительской общественности с образовательной организацией по вопросам осуществления контроля за качеством организации питания расширяет и оптимизирует показатели общего мониторинга качества питания обучающихся.

Задачи родительского контроля за организацией питания детей - повышение качества и эффективности организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях путем привлечения внимания родителей (законных представителей), выявление пищевых предпочтений и их корректировка с целью формирования у обучающихся навыков здорового питания, подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания в каждой конкретной образовательной организации.

Важнейший аспект родительского контроля - выявление степени удовлетворенности детей и их родителей (законных представителей) качеством организации питания обучающихся. В целях родительского контроля удовлетворенностью детей организации питанием обучающиеся вправе осуществлять фиксацию состояния еды (фото, видео).

Для организации эффективного родительского контроля школьного питания необходимо создать условия для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

В соответствии с методическими рекомендациями "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных

организациях" МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г., утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Поповой А.Ю. (далее - МР 2.4.0180-20, от 18 мая 2020 г.), порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, должен быть регламентирован локальным нормативным актом образовательной организации.

Этапы проведения мероприятий по созданию условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях

1. Образовательная организация разрабатывает порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи. Разработка Порядка, обеспечивающего гарантию охраны здоровья и безопасности обучающихся, находится в компетенции образовательной организации и может включать дополнительные требования, не противоречащие правовым нормам Российской Федерации.

1.1 Прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающегося, изъявивших желание участвовать в мониторинге питания. Ответ образовательной организации на обращение родителя по участию необходимо направить в возможно короткие сроки, предпочтительно не позднее 5 рабочих дней.

1.2 Формирование общественных комиссий по контролю за качеством организации питания при Управляющих советах общеобразовательных

организаций или Советах родителей на основании и в соответствии с локально-нормативными актами образовательной организации. Состав комиссии предпочтительно формировать по рекомендациям совета родителей, классных руководителей, знающих этих родителей и понимающих, что контроль с их стороны будет осуществляться объективно, конструктивно, на благо детей и школы. Совместно с родителями в состав этих комиссий могут входить представители образовательной организации, организаторов питания, независимых экспертов. Работа данных комиссий в организованных детских коллективах должна быть построена с соблюдением санитарных условий.

1.3 Обучение комиссий их общественным компетенциям.

Для эффективного контроля и подачи предложений по улучшению организации питания необходимо обладать определенными знаниями в этой области. В этой связи обучение комиссий их общественным компетенциям и формирование новых компетенций в области управления взаимодействия с общественными органами школы у управленческих команд является первостепенной задачей.

Обучение должно быть построено главным образом с изучением основных направлений родительского контроля за организацией питания, рекомендованных МР 2.4.0180-20, от 18 мая 2020 года.

Оказание поддержки в обучении, сопровождении и консультировании также может быть достигнуто на уровне межрегионального взаимодействия с образовательными и общественными организациями, имеющими успешный опыт в данном направлении.

1.4. Образовательная организация утверждает/согласовывает положение, график работы и формы актов проверки/чек-листы/анкеты комиссии по контролю за качеством организации питания.

1.5.Образовательная организация обеспечивает доступность для широкого круга родительской общественности освещения итоговых результатов мониторинга.

1.6.Образовательная организация проводит мероприятия по предложениям членов комиссий и родителей (законных представителей), направленных на улучшение системы организации питания обучающихся.

2. Проведение мониторинга.

2.1 Проведение мониторинга качества организации питания с участием родителей (законных представителей) обучающихся осуществляется в соответствии и на основании МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г. в порядке, установленном локально-нормативным актом образовательной организации, при сопровождении ответственного представителя общеобразовательной организации. Количество членов комиссии, при одновременном посещении помещения для приема пищи, не должно нарушать режима питания обучающихся.

2.2 Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга качества питания обучающихся могут:

- задавать ответственному представителю общеобразовательной организации и представителя организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;
- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;
- лично оценить органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств. При проведении дегустации использовать

одноразовую посуду. Одноразовая посуда предоставляется образовательной организацией;

- запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;
- участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;
- руководствоваться МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года.

2.3 Родители (законные представители) обучающихся должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные образовательной организацией.

2.4 Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга организации питания не должны:

- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;
- отвлекать обучающихся во время приема пищи;
- находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем образовательной организации;
- производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27 июля 2006 г. N 152-ФЗ "О персональных данных" как "персональные данные". Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии по контролю за качеством организации питания.

2.5 В ходе проведения мониторинга члены комиссии заполняют свои оценочные листы (приложение N 2 МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г.), на основании которых члены комиссии составляют акт проверки по результату мониторинга.

2.6 По результату мониторинга организации питания члены комиссии составляют отчет с рекомендациями и предложениями (в пределах полномочий комиссии) в адрес образовательной организации, докладывают о результатах мониторинга на заседании комиссии, вносят предложения и замечания, направляют протокол заседания комиссии в Управляющий совет (при наличии), в адрес администрации образовательной организации.

***Порядок допуска родителей (законных представителей)
несовершеннолетних обучающихся в образовательные организации для
проведения мониторинга качества питания***

Родителю (законному представителю) обучающегося, изъявившему желание участвовать в мониторинге питания, необходимо:

- заблаговременно уведомить об этом письменно или в форме электронного обращения руководителя общеобразовательной организации;
- войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать разовое/периодическое участие в составе указанной комиссии по решению Управляющего совета или совета родителей (законных представителей) обучающихся; или согласовать индивидуальное посещение помещения для приема пищи по вопросу, относящемуся к питанию своего ребенка;
- в соответствии с временными методическими рекомендациями "Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции

(COVID-19)", при каждом посещении в составе комиссии по контролю за организацией питания или при индивидуальном посещении соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, в соответствии с нормативными и методическими документами по борьбе с новой коронавирусной инфекцией, в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в регионе Российской Федерации в определенный период;

- применять при проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещениях приема пищи санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки). Специальная одежда и средства индивидуальной защиты предоставляются образовательной организацией.

Глава 2. Цифровая платформа организации и контроля горячего питания в образовательных организациях

Федеральным центром мониторинга питания обучающихся в 2021 году создана Цифровая платформа автоматизированного мониторинга питания обучающихся общеобразовательных организаций.

Цифровая платформа позволяет в режиме реального времени осуществлять социальный аудит школьного питания и родительский контроль через доступность информации о питании для родителей (законных представителей) обучающихся.

Разработанная в ФЦМПО цифровая платформа обеспечивает ведение базы данных, включающей:

- Перечень школ и их пищеблоков, сведений об интернет-сайтах школ.
- Ведение адресной и географической информации, разбивку по административно-территориальному делению.
- Хранение загруженных меню фактического питания по дням; меню представлены в виде электронных таблиц утвержденной формы.
- Ведение необходимых служебных справочников: приемы пищи, разделы меню, регионы, районы, округа, календари питания, пользователи и др.

Доступ к базе данных ФЦМПО выполняется через интернет (<https>), с использованием веб-браузера или специализированной программы («тонкий клиент»), с парольной защитой. Доступ предоставляется сотрудникам ФЦМПО и сотрудникам региональных органов управления образованием, ответственных за организацию питания обучающихся.

Аналитические средства базы данных обеспечивают:

- Автоматическую загрузку меню фактического питания с сайтов школ, в соответствии с заданным регламентом периодичности.

- Автоматический анализ файлов меню с получением цифрового представления меню, позволяющего формировать аналитические отчеты.
- Формирование отчетов (период, условия отбора, параметры задаются пользователем):
 - Оперативная сводка по регионам (количество поданных файлов меню, оценка качества данных).
 - Сводка по региону (с конкретизацией до школы и дня питания).
 - Суммарный объем блюд по приемам пищи (с подсчетом отклонений от норматива).
 - Соблюдение массы порций блюд.
 - Отчет по калорийности приемов пищи.
 - Отчет по балансу «Белки: Жиры: Углеводы».
 - Отчет по динамике поданных меню за период.

База данных содержит средства интеграции со сторонними системами:

- Экспорт сформированных отчетов в форматы PDF, XLS, DOC, HTML
- Импорт данных о составе пищеблоков в табличном формате.
- Объединенный отчет ФЦМПО с системой регистрации обращений граждан.
- Интернет-сервисы для взаимодействия с интернет-сервером публикации данных отчетов ФЦМПО и анализа меню школ.

К дополнительным средствам базы данных ФЦМПО относятся: подсистема регистрации результатов очных проверок пищеблоков, свойства пищеблоков (включая хронологию изменений), справочник нутриентов, средства технической поддержки (резервирования, проверки логической целостности, утилиты обслуживания данных, управления пользователями и правами).

Публикационный уровень базы данных ФЦМПО обеспечивается специализированным интернет-сервером <http://фцмпо.рф> взаимодействующим с базой данных посредством http-сервисов,

предоставляющий аналитические отчеты, информацию по региональным стандартам.

Для технической поддержки процесса публикации меню школами используется сайт <http://мониторингпитание.рф>, который во взаимодействии с базой данных ФЦМПО обеспечивает:

- проверку каталога интернет-сайта школы, используемого для публикации меню,
- подачу школами-пользователями обновленных данных о школе, каталоге сайта,
- запросы школ-пользователей на повторное чтение данных,
- анализ меню школ по показателям СанПиН-3590 (масса порций и приемов пищи, калорийность и др.), отображение загруженных данных, информационные сообщения об обнаруженных ошибках и отклонениях от нормативов,
- публичный доступ к меню фактического питания для организации родительского контроля.

Техническая поддержка базы данных и проекта в целом осуществляется (в соответствии с письмом Министерства Просвещения РФ № 1158 от 17.05.2021) с использованием чата <https://t.me/joinchat/Kr8S-WsfVjA3ZTE6> где зарегистрировано 5500 участников.

База данных функционирует с мая 2021 года. По состоянию на май 2022 года база данных содержит сведения по 38 тыс. пищеблоков и более чем 3,3 млн. фактических меню.

2.1. Информация о доступности меню на сайтах образовательных организаций

Наличие меню в разделах школьного питания на сайтах образовательных организаций обеспечивает доступность информации о питании для родителей обучающихся и создает условие для контроля его качества.



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИИ)

**ПЕРВЫЙ
ЗАМЕСТИТЕЛЬ МИНИСТРА**

Каретный Ряд, д. 2, Москва, 127006
Тел. (495) 539-55-19, Факс (495) 587-01-13
E-mail: info@edu.gov.ru
ОГРН 1187746728840
ИНН/КПП 7707418081/770701001

17.05.2021 № ГД-1158/01

Органам исполнительной власти
субъектов Российской
Федераций, осуществляющих
государственное управление
в сфере образования

О размещении меню

В целях организации автоматического мониторинга и анализа ежедневного меню горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях (далее – меню) Минпросвещения России просит довести до руководителей общеобразовательных организаций субъекта Российской Федерации о необходимости:

начиная с 19 мая 2021 г. ежедневно размещать в соответствующем разделе на сайте общеобразовательной организации меню в виде электронной таблицы в формате XLSX (форма прилагается);

направить в срок до 21 мая 2021 г. на адрес электронной почты: monitoringpitanie@yandex.ru ссылку на соответствующий раздел на сайте общеобразовательной организации.

Инструкция по размещению меню на сайте общеобразовательной организации прилагается.

Контактное лицо для получения технической поддержки: Федюнин Леонид Ростиславович, +7 (916) 731-30-16.

По всем вопросам следует обращаться в чат по ссылке: <https://t.me/joinchat/Kr8S-WsfVjA3ZTE6>.

Приложение: в электронном виде.



Д.Е. Глушко

Покатович Н.В.
(495) 587-01-10, доб. 3086

О размещении меню – 01

Инструкция по размещению ежедневного меню горячего питания на сайте общеобразовательной организации в виде электронной таблицы для автоматического мониторинга позволяет контролировать процесс организации питания в общеобразовательных организациях.

Сроки и условия:

С 19 мая 2021 г. началась работа по размещению файлов ежедневного меню горячего питания на сайтах общеобразовательных организаций в виде электронных таблиц унифицированной структуры в выделенных разделах сайтов образовательных организаций. При этом необходимо обеспечить их сохранение на сайтах общеобразовательных организаций.

Что требуется сделать общеобразовательной организации:

1) на сайте общеобразовательной организации создать раздел для размещения в нем ежедневных меню.

(!) Обязательное имя раздела: «food».

2) Размещать ежедневное фактическое меню в данном разделе каждый день отдельным файлом (в виде электронной таблицы).

(!) Обязательный формат имени файла ГГГГ-ММ-ДД-sm.xlsx, электронная таблица для меню прилагается.

Пример адресов и имен файлов:

1) Если сайт образовательной организации – <http://sch123.ru>

2) Тогда раздел сайта с меню – <http://sch123.ru/food/>

3) Ссылка на файл меню младших классов за 28 апреля 2021 года:
<http://sch123.ru/food/2021-04-28-sm.xlsx> Меню младших классов за 12 мая 2021 г.: <http://sch123.ru/food/2021-05-12-sm.xlsx>

Примечания:

1. Размещаемый на сайте файл меню в виде электронной таблицы не препятствует оформлению его в виде pdf-файла с цифровым контентом или сканированного с печатью и подписью, что может выполняться параллельно по решению образовательной организации. Для исключения расхождения информации и дублирования документов публикуемая электронная таблица может использоваться и для целей информирования родителей.

2. Суффикс «-sm» в имени файла электронной таблицы указывает на меню начальных классов общеобразовательных организаций.

2.2. Результаты мониторинга доступности информации о питании обучающихся

Информация о питании обучающихся должна быть представлена во всех субъектах Российской Федерации, что позволяет сделать контроль прозрачным на всех уровнях исполнительной власти.

Таблица 10 – Информация по состоянию питания

№ п/п	Регион	Количество школ в базе данных	% выполнения	% рабочих ссылок
Центральный федеральный округ				
1	Воронежская область	728	100	100
2	Ярославская область	354	100	100
3	Курская область	546	100	100
4	Рязанская область	291	100	99

№ п/п	Регион	Количество школ в базе данных	% выполнения	% рабочих ссылок
5	Калужская область	322	100	99
6	Смоленская область	354	99	99
7	Тамбовская область	199	100	90
8	Орловская область	344	98	92
9	Липецкая область	263	98	92
10	Ивановская область	249	96	97
11	Белгородская область	560	100	98
12	Брянская область	488	100	51
13	Тверская область	443	94	14
14	Тульская область	451	96	82
15	Московская область	1126	85	58
16	Владимирская область	349	97	99
17	Костромская область	235	87	88
Северо-западный федеральный округ				
1	Санкт-Петербург	688	100	100
2	Архангельская область	388	100	100
3	Калининградская область	168	99	100
4	Псковская область	163	100	100
5	Ненецкий автономный округ	26	100	100
6	Мурманская область	162	100	93
7	Республика Коми	333	100	86
8	Республика Карелия	193	99	100
9	Новгородская область	147	98	96
10	Вологодская область	345	100	97
11	Ленинградская область	287	80	95
Южный федеральный округ				
1	Краснодарский край	1136	100	100
2	Ростовская область	1119	100	100
3	Волгоградская область	707	100	100
4	Республика Адыгея	131	100	100

№ п/п	Регион	Количество школ в базе данных	% выполнения	% рабочих ссылок
5	Астраханская область	250	97	99
6	Севастополь	50	79	84
7	Республика Калмыкия	159	100	100
8	Республика Крым	524	100	100
Северо-кавказский федеральный округ				
1	Республика Ингушетия	127	99	87
2	Республика Северная Осетия	181	100	65
3	Чеченская Республика	523	100	77
4	Ставропольский край	628	100	94
5	Республика Дагестан	1107	78	81
6	Кабардино-Балкарская Республика	273	100	99
7	Карачаево-Черкесская Республика	220	100	92
Приволжский федеральный округ				
1	Оренбургская область	905	100	100
2	Республика Башкортостан	1424	100	99
3	Самарская область	646	100	98
4	Кировская область	438	100	100
5	Республика Мордовия	277	100	97
6	Пермский край	580	100	100
7	Республика Татарстан	1438	100	97
8	Республика Марий Эл	240	100	100
9	Саратовская область	845	94	25
10	Чувашская Республика	408	99	95
11	Ульяновская область	376	91	61
12	Удмуртская Республика	511	90	85
13	Пензенская область	279	91	35
14	Нижегородская область	801	100	100
Уральский федеральный округ				
1	Ямало-Ненецкий автономный округ	125	100	97

№ п/п	Регион	Количество школ в базе данных	% выполнения	% рабочих ссылок
2	Ханты-Мансийский автономный округ	309	100	100
3	Тюменская область	423	100	96
4	Курганская область	316	99	23
5	Челябинская область	780	97	87
6	Свердловская область	1004	100	89
Сибирский федеральный округ				
1	Новосибирская область	927	100	100
2	Алтайский край	1052	100	100
3	Республика Алтай	146	100	100
4	Томская область	293	100	88
5	Кемеровская область	656	100	48
6	Республика Хакасия	179	100	97
7	Республика Тыва	165	100	100
8	Красноярский край	852	93	97
9	Омская область	690	98	100
10	Иркутская область	771	88	64
Дальневосточный федеральный округ				
1	Амурская область	316	100	73
2	Камчатский край	121	100	100
3	Чукотский автономный округ	41	100	49
4	Сахалинская область	157	99	100
5	Хабаровский край	409	100	66
6	Забайкальский край	536	100	64
7	Магаданская область	49	88	96
8	Еврейская автономная область	60	100	100
9	Республика Саха	489	79	23
10	Приморский край	523	100	97
11	Республика Бурятия	435	93	96
ИТОГО		38329	98	86

Мониторинг организации горячего питания обеспечивает реализацию единообразия подходов в расчете фактических показателей за определенный период времени: на конкретный день, или неделю, или полугодие или учебный год. Это позволяет проводить сравнительный анализ, делать выводы о текущем состоянии организации питания школьников, оценивать эффективность реализуемых рационов питания, определять динамику устранения выявленных несоответствий или нарушений санитарных норм и правил действующего законодательства, как в конкретной образовательной организации, так и в разрезе административного района, субъекта РФ, Федерального округа и по Российской Федерации в целом.

2.3. Мониторинг соблюдения нормативного уровня рационов питания по массе блюд

Масса горячих блюд является важнейшим контролируемым параметром. Горячие блюда способствуют гармоничному развитию детского организма в период пребывания в образовательных организациях, поддерживают пищеварительную систему в норме.

Таблица 11 - Нарушение по массе горячих блюд завтрака

Субъект РФ	Количество школ с нарушением по массе горячих блюд завтрака
Дальневосточный федеральный округ	147
Амурская область	31
Еврейская автономная область	4
Забайкальский край	11
Камчатский край	8
Магаданская область	2
Приморский край	45
Республика Бурятия	16
Республика Саха (Якутия)	2
Сахалинская область	9
Хабаровский край	19

Субъект РФ	Количество школ с нарушением по массе горячих блюд завтрака
Чукотский автономный округ	0
Приволжский федеральный округ	463
Кировская область	26
Нижегородская область	55
Оренбургская область	76
Пензенская область	4
Пермский край	30
Республика Башкортостан	64
Республика Марий Эл	30
Республика Мордовия	5
Республика Татарстан	98
Самарская область	46
Саратовская область	3
Удмуртская республика	17
Ульяновская область	2
Чувашская республика	7
Северо-западный федеральный округ	152
Архангельская область	20
Вологодская область	29
Калининградская область	1
Ленинградская область	7
Мурманская область	10
Ненецкий автономный округ	2
Новгородская область	16
Псковская область	8
Республика Карелия	28
Республика Коми	19
Санкт-Петербург	12
Северо-кавказский федеральный округ	219
Кабардино-Балкарская Республика	19
Карачаево-Черкесская Республика	9
Республика Дагестан	18

Субъект РФ	Количество школ с нарушением по массе горячих блюд завтрака
Республика Ингушетия	1
Республика Северная Осетия (Алания)	2
Ставропольский край	82
Чеченская республика	88
Сибирский федеральный округ	276
Алтайский край	58
Иркутская область	26
Кемеровская область	14
Красноярский край	80
Новосибирская область	39
Омская область	28
Республика Алтай	6
Республика Хакасия	11
Томская область	14
Уральский федеральный округ	189
Курганская область	1
Свердловская область	49
Тюменская область	48
Ханты-Мансийский автономный округ - Югра	22
Челябинская область	60
Ямало-Ненецкий автономный округ	9
Центральный федеральный округ	462
Белгородская область	62
Брянская область	25
Владимирская область	19
Воронежская область	2
Ивановская область	28
Калужская область	16
Костромская область	25
Курская область	37
Липецкая область	34

Субъект РФ	Количество школ с нарушением по массе горячих блюд завтрака
Московская область	1
Орловская область	27
Рязанская область	26
Смоленская область	36
Тамбовская область	6
Тверская область	7
Тульская область	84
Ярославская область	27
Южный федеральный округ	626
Астраханская область	11
Волгоградская область	103
Краснодарский край	157
Республика Адыгея	38
Республика Калмыкия	3
Республика Крым	62
Ростовская область	251
Севастополь	1
Общий итог	2534

На фактических показателях массы блюд в сравнении с установленными нормами, доступным является выявление выполнения или отклонения от норм в разрезе каждой образовательной организации, субъекта РФ в числовых и процентных значениях.

Не выполнение норм по массе горячих блюд влечет за собой нарушения по пищевой ценности в рационе питания, а именно белков, жиров и углеводов (БЖУ), влечет не выполнение нормы по энергетической ценности.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Разработанная Концепция организации и контроля горячего питания основывается на требованиях действующих нормативно-правовых документов к оформлению и содержанию сайтов школ по размещению информации по организации питания обучающихся.

Определяет необходимость проведения контроля за размещением информации по организации питания на сайтах школ через цифровую платформу, который должен осуществляться не реже 2-х раз в месяц.

В документе приведены рекомендации по размещению на сайте школы раздела, отражающего сведения об организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

Доступность информации о питании обучающихся дает возможность родителям для осуществления контроля эффективности организации питания с соблюдением установленных санитарных требований к меню рационов питания. Открытость образовательной организации для родительского сообщества начинается с информации, размещенной на сайте общеобразовательной организаций. Информация, размещенная на сайте образовательной организации, должна соответствовать требованиям законодательства в сфере образования и санитарного законодательства (Постановление Правительства РФ от 20 октября 2021 года N 1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации).

Выявленные несоответствия в организации питания обучающихся в субъектах РФ, должны быть устранены в соответствии с требованиями нормативно-правовых документов, приведенных в Концепции.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Указ Президента РФ от 20 января 2020 г. № 20 "Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации".
2. Указ Президента Российской Федерации №431 от 05.05.1992 "О мерах по социальной поддержке многодетных семей" (в редакции Указа Президента РФ от 25.02.2003 №250).
3. Федеральный закон от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"
4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (в редакции от 27.07.2017 №221-ФЗ, с изменениями от 22.12. 2008 №268-ФЗ) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
5. Федеральный закон РФ «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ (с изм. и доп. 2005, 2007, 2008 г.).
6. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.05.2017 №93-ФЗ, с изм. от 06.04.2015 №68-ФЗ(ред.19.12.2016) ст.37) "Об образовании в Российской Федерации"(с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017),
7. Федеральный закон от 29 июня 2015 N 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации».
8. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 "О защите прав потребителей" (с дополнениями и изменениями).
9. Федеральный закон 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» с изменениями и дополнениями, вступившими в силу 08.04.2017
10. Технический регламент ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. №880) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 10.06 2014 №91.
11. Технический регламент ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря

2011 г. №881).

12. Технический регламент ТС «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 16.08. 2011 г. №769) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 15.11. 2016 №148.

13. Технический регламент ТС «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. №882) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 15.12 2015 №167.

14. Технический регламент ТС «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. №883) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 10.05 2014 №40.

15. Технический регламент ТС «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012) (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г №34).

16. Технический регламент ТС «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г №67) в редакции решения Совета ЕЭК от 20.12 2017 №86.

17. Технический регламент ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г №68).

18. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016). Принят [Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 года N 162.](#)

19. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную" (ТР ЕАЭС 044/2017).

Принят [Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 года N 45.](#)

20. Постановление Правительства РФ от 4 февраля 2015 года N 99 «Об установлении дополнительных требований к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг, случаев отнесения товаров, работ, услуг к товарам, работам, услугам, которые по причине их технической и (или) технологической сложности, инновационного, высокотехнологичного или специализированного характера способны поставить, выполнить, оказать только поставщики (подрядчики, исполнители), имеющие необходимый уровень квалификации, а также документов, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям (с изменениями на 24 мая 2021 года).

21. Постановление Правительства РФ от 20 октября 2021 года N 1802 «Об утверждении [Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации об образовательной организации](#), а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации.

22. Постановление Правительства РФ от 22 ноября 2000 г. № 883 "Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения".

23. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 № 987 "О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов".

24. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

25. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

26. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические

условия».

27. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

28. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».

29. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».

30. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

31. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

32. ГОСТ 31987-2013 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

33. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

34. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание».

35. ГОСТ Р 56725-2015 «Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания».

36. ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации».

37. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».

38. ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания».

39. ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания».

40. ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим анализам».
41. ГОСТ Р 54607.3-2014 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания».
42. ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000 для индустрии питания».
43. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
44. ГОСТ ИСО 22000-2019 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».
45. ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции».
46. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание».
47. ГОСТ Р 576621-2017 «Услуги торговли. Продажа скоропортящихся пищевых продуктов через торговые автоматы. Требования»
48. СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года №32, сроком действия с 01.01. 2021 г.
49. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

50. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
51. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 г. № 36 (со всеми изменениями) дополнения и изменения №25, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 06.07.2011 №90).
52. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
53. Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года N 28.
54. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации обучающихся общеобразовательных организаций».
55. Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».
56. Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»
57. Методические рекомендации МР 2.3.0167-20 «Подготовка к проведению мониторинга питания обучающихся в общеобразовательных организациях»
58. Васюкова А.Т., Валентинова Н.И., Ливинская С.А. Организация школьного питания. Учебное пособие –Москва, 2021г, с. 286.
59. Состояние и стратегия развития системы школьного питания / Васюкова

А.Т., Валентинова Н.И., Иванова В.Н. и др. Под редакцией В.Н.Ивановой – Москва, 2021г, с. 318.

60. Могильный М.П., Иванова В.Н., Шленская Т.В., Шалтумаев Т.Ш., Баласанян А.Ю. Технология и организация питания в образовательных организациях (общеобразовательные организации). Учебное пособие /Под редакцией М.П. Могильного – М.: ДеЛи плюс, 2014 - 351 с.

Электронные ресурсы:

1.Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации [Электронный ресурс]. - 2021. - URL: <http://docs.cntd.ru/document/463707801> (дата обращения 15.03.2021).