

Приложение

УТВЕРЖДЕНЫ

приказом министерства образования,
науки и молодежной политики
Краснодарского края

от 16.08.2022 № 1903

**Методические рекомендации
по обеспечению питанием обучающихся
в государственных и муниципальных общеобразовательных
организациях Краснодарского края**

1. Общие положения

1.1. Настоящие методические рекомендации по обеспечению питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Краснодарского края (далее – рекомендации) разработаны с целью совершенствования вопросов обеспечения и организации питания, оказания методической помощи учредителям и руководителям государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Краснодарского края (далее – общеобразовательные организации), организациям и предприятиям, предоставляющим услуги по организации безопасного и качественного питания обучающихся общеобразовательных организаций.

1.2. Методические рекомендации определяют основные цели и задачи обеспечения и организации здорового (рационального) питания обучающихся общеобразовательных организаций Краснодарского края (далее – обучающиеся).

1.3. Методические рекомендации содержат основные требования нормативных правовых актов Российской Федерации, Краснодарского края, а также рекомендации по созданию наиболее благоприятных условий организации питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья обучающихся.

1.4. Принципы совершенствования условий организации питания в общеобразовательных организациях, лежащие в основе лучших муниципальных практик Краснодарского края и практик субъектов Российской Федерации:

1.4.1. Принцип постоянного мониторинга организации системы питания в общеобразовательных организациях.

1.4.2. Принцип системного подхода к проблеме развития системы школьного питания.

1.4.3. Принцип стандартизации организации питания в общеобразовательных организациях.

1.4.5. Принцип соответствия модели организации питания в общеобразовательных организациях проектным особенностям пищеблоков.

2. Нормативные правовые акты, регламентирующие обеспечение питанием обучающихся

2.1. Перечень нормативных правовых актов и инструктивных документов по организации питания:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

2. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 "О защите прав потребителей".

3. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

4. Федеральный закон от 21 июля 2014 г. № 212-ФЗ "Об основах общественного контроля в Российской Федерации".

5. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".

6. Федеральный закон от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

7. Федеральный закон от 27 июня 2011 г. № 161-ФЗ "О национальной платежной системе".

8. Постановление Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2021 г. № 2571 "О требованиях к участникам закупки товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд и признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации".

9. Постановление Правительства Российской Федерации от 20 октября 2021 г. № 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".

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

11. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000 г. № 987 "О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов".

12. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

13. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

14. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 г. № 98 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов".

15. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

16. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 июня 2020 г. № 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил 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)".

17. Перечень поручений Президента Российской Федерации от 24 января 2020 г. № Пр-113 по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15 января 2020 г.

18. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 2.4. Гигиена детей и подростков. "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 г.

19. Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 2.4. Гигиена детей и подростков. "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 г.

20. Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 2.3.6. Предприятия общественного питания. "Методические рекомендации к организации общественного питания населения", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 2 марта 2021 г.

21. Методические рекомендации МР 2.4.0260-21 2.4. Гигиена детей и подростков. "Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 4 октября 2021 г.

22. Методические рекомендации МР 2.3.0274-22 2.3. Гигиена питания. "Подготовка и проведение мониторинга питания обучающихся общеобразовательных организаций", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 20 января 2022 г.

23. Методические рекомендации МР 2.3.7.0168-20 "Оценка качества пищевой продукции и оценка доступа населения к отечественной пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 20 марта 2020 г.

24. Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 2.3.1. Гигиена питания. "Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 22 июля 2021 г.

25. Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 2.4. Гигиена детей и подростков. "Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30 декабря 2019 г.

26. Методические рекомендации МР 3.1/2.3.6.0190-20 3.1. Профилактика инфекционных болезней. 2.3.6. Предприятия общественного питания. "Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30 мая 2020 г.

27. Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции".

28. Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки".

29. Решение Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки".

30. Решение Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе".

31. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 "Услуги общественного питания. Термины и определения" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст)

32. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31986-2012 "Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 196-ст)

33. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 "Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 195-ст)

34. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 "Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 194-ст)

35. Межгосударственный стандарт ГОСТ 32691-2014 "Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. № 458-ст)

36. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 192-ст)

37. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1676-ст)

38. Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 г. № 2770-КЗ "Об образовании в Краснодарском крае"

39. Закон Краснодарского края от 15 декабря 2004 г. № 805-КЗ "О наделении органов местного самоуправления муниципальных образований Краснодарского края отдельными государственными полномочиями в области социальной сферы"

40. Закон Краснодарского края от 3 марта 2010 г. № 1911-КЗ "О наделении органов местного самоуправления муниципальных образований Краснодарского края государственными полномочиями в области образования"

41. Постановление главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 5 октября 2015 г. № 939 "Об утверждении государственной программы Краснодарского края "Развитие образования"

42. Постановление главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 22 июня 2017 г. № 466 "Об утверждении порядков обеспечения питанием, одеждой, обувью, мягким и жестким инвентарем, оборудованием, форменной одеждой и иным вещевым имуществом (обмундированием), единовременным денежным пособием и выплаты денежной компенсации отдельным категориям граждан"

43. Распоряжение главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 13 июля 2020 г. № 139-р "Об определении уполномоченного органа исполнительной власти Краснодарского края по утверждению перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях"

44. Приказ министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 14 июля 2020 г. № 1871 "Об утверждении перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образо-

вательных организациях Краснодарского края, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях"

45. Приказ министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 9 сентября 2020 г. № 2420 "Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях Краснодарского края"

46. Приказ министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 18 августа 2021 г. № 2677 "Об утверждении регионального стандарта по обеспечению горячим питанием обучающихся 1 – 4 классов образовательных организаций"

47. Приказ министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 10 февраля 2022 г. № 274 "Об утверждении порядков предоставления мер социальной поддержки в виде одноразового бесплатного горячего питания за счет средств краевого бюджета обучающимся 1 – 4-х классов в частных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Краснодарского края и осуществляющих образовательную деятельность по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, учредителями которых являются местные религиозные организации, отдельным категориям обучающихся в виде предоставления бесплатного горячего питания и денежной компенсации детям-инвалидам (инвалидам), не являющимся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, получающим начальное общее, основное общее и среднее общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях на дому"

48. Приказ министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 18 января 2022 г. № 58 "Об утверждении нормативов обеспечения бесплатным горячим питанием отдельных категорий обучающихся на 2022 – 2024 годы"

3. Модели организации питания

3.1. Питание обучающихся организуется общеобразовательными организациями в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений для организации общественного питания.

3.2. Выбор формы организации питания осуществляется непосредственно общеобразовательной организацией и согласовывается с ее учредителем.

3.3. Формы организации питания:

самостоятельная (инсорсинг) – повара в штате общеобразовательной организации;

с привлечением сторонней организации общественного питания (аутсорсинг) – комбинаты школьного питания, индивидуальные предприниматели и т.п.

3.4. Организатор питания должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП согласно ст. 10 гл. 3 ТР ТС

021/2011 "Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", утвержденном Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г № 880.

3.5. Представление информации о результатах лабораторных исследований подконтрольных товаров осуществляется с использованием компонента ВетИС – Меркурий, предназначенного для регистрации результатов ветеринарно-санитарной экспертизы подконтрольных товаров и оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде, сохранения и обработки информации о них.

3.6. С 1 сентября 2022 года организаторы питания в обязательном порядке подают сведения в национальную систему цифровой маркировки "Честный знак" об обороте и выводе из оборота маркированной молочной продукции.

4. Основные принципы организации рационального здорового питания

4.1. Рациональное питание обучающихся предусматривает поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным физиологическим потребностям.

Здоровое питание – питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных законодательством о качестве и безопасности пищевых продуктов, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

4.2. Основными принципами рационального питания являются:

сбалансированность рациона питания;

соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма;

удовлетворение физиологической потребности обучающихся в основных пищевых веществах в соответствии с установленными нормами;

разнообразие потребляемых пищевых продуктов;

правильный режим питания.

4.3. Обучающиеся обеспечиваются горячим питанием в зависимости от режима обучения (смены) и времени нахождения в общеобразовательной организации.

4.4. Продолжительность перемены для приема пищи составляет не менее 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.

4.5. В случае если для организации питания предусматривается использование столовой, находящейся за пределами общеобразовательной организации, продолжительность перемен рекомендуется увеличивать на период времени нахождения ребенка в пути.

4.6. Рекомендованное количество приемов пищи в общеобразовательной организации в зависимости от режима функционирования в соответствии с пунктом 2.2 МР 2.4.0180-20.

Таблица 1

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество приемов пищи
Общеобразовательные организации	до 6 часов	один прием пищи – завтрак или обед в зависимости от режима обучения (смены), либо завтрак для детей, обучающихся в первую смену, либо обед для детей, обучающихся во вторую смену
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед для детей, обучающихся в первую смену, либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 15.00	завтрак, обед
	до 18.00	завтрак, обед, полдник

4.7. При формировании комплексов по приемам пищи необходимо соблюдать принципы комплектации блюд:

завтрак состоит из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки;

обед включает закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно;

полдник состоит из напитка (молочные и кисломолочные продукты, кисели, соки), булочного изделия и т.д.

4.8. Режим питания по приемам пищи:

Таблица 2

1 смена			2 смена		
Прием пищи	Часы приема	Процент к суточной калорийности (%)	Прием пищи	Часы приема	Процент к суточной калорийности (%)
Завтрак	9.30 – 11.00	20 – 25	Завтрак	7.30 – 8.30	20 – 25

Обед	13.30 – 14.30	35	Обед	12.30 – 13.30	30 – 35
Полдник	15.30 – 16.30	10 – 15	Полдник	15.30 – 16.30	10 – 15
Ужин	18.30 – 19.30	20 – 25	Ужин	18.30 – 19.30	20 – 25

5. Обеспечение сбалансированности и качества питания обучающихся образовательных организаций

5.1. Питание обучающихся общеобразовательных организаций осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, меню дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6 – 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.2. Муниципальным органом управления образованием разрабатывается единое муниципальное десяти (двенадцати)-дневное меню, на которое получается заключение о соответствии требованиям санитарного законодательства.

5.3. Единое муниципальное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся в соответствии с пунктом 2.5 МР 2.4.0179-20.

5.4. В организованных детских коллективах исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускается.

5.5. Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

продукты повышенной пищевой ценности, в том числе обогащенные продукты (макро- и микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли не более 1 грамма на человека.

5.6. При разработке меню рекомендуется включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

5.7. В течение дня в меню допускается отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5 % при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи.

5.8. Рекомендуемая масса порций блюд для обучающихся различного возраста в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Таблица 2

Блюдо	Масса порций, г	
	7 – 11 лет	12 лет 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)	150 – 200	200 – 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60 – 100	100 – 150
Первое блюдо	200 – 250	250 – 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90 – 120	100 – 120
Гарнир	150 – 200	180 – 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180 – 200	180 – 200
Фрукты	100	100

5.9. В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней. При составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов.

5.10. Среднесуточные минимальные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Таблица 3

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)	
		7 – 11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187

7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

5.11. В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) допускается замена одних блюд, изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности в соответствии с приложением № 11 к МР 2.3/2.4.3590-20:

Таблица 4

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26

		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
Изюм	22		

5.12. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных организаций, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке в условиях свободного выбора.

5.12.1. Меню дополнительного питания (буфетной продукции) рекомендуется разрабатывать с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 к СанПиНам 2.3/2.4.3590-20. Меню дополнительного питания (с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности и цены) утверждается и согласовывается в установленном порядке.

5.12.2. Соки, напитки, питьевая вода рекомендуется реализовывать в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

5.12.3. Для организации дополнительного питания детей в организованных детских коллективах допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

5.12.4. Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

5.12.5. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

5.13. Питьевой режим организуется посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

6. Особенности организации питания обучающихся отдельных категорий

6.1. Обучающиеся имеют право на здоровую среду обитания и здоровое питание, в том числе с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).

6.1.1. Порядок организации питания обучающихся с пищевыми особенностями в общеобразовательных организациях Краснодарского края регулируется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п. 8.2) и МР 2.4.0162-19 "Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)", типовыми специализированными меню Краснодарского края, разработанными для обеспечения питанием детей с непереносимостью коровьего молока, с заболеваниями сахарным диабетом и желудочно-кишечного тракта.

6.1.2. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленным родителями (законными представителями) ребенка заключением врачебной комиссии.

6.1.3. Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

6.1.4. Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню под контролем ответственных лиц, назначенных в общеобразовательной организации приказом руководителя.

6.1.5. В организации, осуществляющей питание обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями),

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.

6.2. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) и детей-инвалидов без статуса ОВЗ, получающих образование по программам начального общего, основного общего и среднего общего образования в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Краснодарского края, в том числе на дому, регламентируется нормативными правовыми актами, указанными в разделе 2 настоящих методических рекомендаций.

7. Требования к помещениям и материально-техническому оснащению школьных столовых

7.1. Организация общественного питания обучающихся осуществляется в школьных столовых.

7.1.1. Столовая общеобразовательной организации – предприятие общественного питания, изготавливающее и реализующее кулинарные изделия для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций в соответствии с рационами питания по дням недели меню.

7.1.2. Столовая-сырьевая – столовая, объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование которой предусматривают работу по полному производственному циклу, в которой имеются условия (отдельные цеха) для переработки всех видов продовольственного сырья.

7.1.3. Столовая-догоотовочная – столовая, объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование которой не предусматривают работу по полному технологическому циклу, включающую первичную обработку продовольственного сырья. При отсутствии холодного цеха допускается выделение зоны для приготовления салатов, холодных закусок в горячем цеху.

7.1.4. Буфет-раздаточная включает минимальный набор помещений (площадей) для приготовления горячих напитков, проведения отдельных технологических процессов приготовления готовых блюд, порционирования и выдачи кулинарных изделий.

7.1.5. Базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.) осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций.

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

7.3. Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании.

7.4. При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды приведен в разделе III МР 2.4.0179-20.

7.5. Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен, во вновь строящихся и реконструируемых – не более чем в две перемены. Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту.

7.6. Особое внимание необходимо уделять возможности соблюдения личной гигиены обучающихся. Количество ручомойников рекомендуется устанавливать из расчета один кран на 20 посадочных мест, должны быть предусмотрены мыльницы либо дозаторы жидкого мыла, электрические сушилки либо бумажные полотенца.

7.7. Для реализации принципов здорового питания при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400 – 450 человек). Пароконвектоматы обеспечивают гастроёмкостями установленных техническим паспортом объемов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

7.8. С учетом использования щадящих методов приготовления блюд (парение, тушение, припускание и т.п.) и современных технологий приготовления основных блюд на пищеблоке необходимо предусмотреть наличие электрического духового (или жарочного) шкафа (на 3 или 4 секции), электросковороды.

7.9. Для раздачи основных блюд, приготовленных и (или) подаваемых с соусами, необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (разливочные ложки, соусницы) с мерной меткой установленных объемов (50, 75 мл и т.д.). Для соусов необходимо наличие не менее 3 кастрюль объемом по 10 л. (400 чел. x 75 мл).

7.10. Для раздачи блюд жидкой (полужидкой) консистенции (первые, третьи блюда, жидкие каши, молочные супы и т.п.) необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (ковши) с длиной ручкой, позволяющей при приготовлении и раздаче перемешивать весь объем блюда в кастрюле, с мерной меткой установленных объемов (200, 250 мл и т.д.).

7.11. Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из

строю какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

7.12. При доставке готовых блюд и холодных закусок в буфеты-раздаточные должны использоваться изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами и поддерживает требуемый температурный режим.

7.13. Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах (СанПиН 2.4.3648-20).

7.14. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех (загрузочная зона), горячий цех, холодный цех, мучной цех, цех санитарной обработки яиц, мясорыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

7.15. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех (загрузочная зона), помещения, предназначенные для доготовки полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

7.16. В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для напитков и бакалейных товаров, хранения контейнеров (термосов, тары).

7.17. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений пищеблоков общеобразовательных организаций:

Таблица 5

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости), психрометр
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук

Наименование производственного помещения	Оборудование
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы для разделки мяса, рыбы и птицы (не менее трех), контрольные весы (не менее двух), среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка (мясорубка), моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук. В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости, не менее трех), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук.
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук, настенные часы
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлебрезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф или пароконвектомат, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук, настенные часы
Раздаточная зона	Мармиты (не менее двух) для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)

Наименование производственного помещения	Оборудование
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна для мытья стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, котломоечная машина, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна, стеллажи и подтоварники для просушивания и хранения тары
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук

8. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

8.1. Контроль работы школьных столовых осуществляется администрацией образовательной организации, ее учредителем, надзорными и уполномоченными органами, родительской общественностью.

8.2. Руководитель общеобразовательной организации является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

8.3. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией горячего питания обучающихся, обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся.

8.4. Для осуществления ежедневного контроля качества готовой продукции создается бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: заведующий производством (работник столовой), медработник и представитель администрации школы. Основной целью бракеражной комиссии является обеспечение контроля за качеством питания в общеобразовательной организации.

8.5. Организация производственного контроля, основанного на принципах ХАССП:

определение критических точек, в которых могут возникать опасности (например, опасность попадания посторонних веществ в продукцию, опасность микробиологического загрязнения и т.д.);

критические контрольные точки и опасные факторы должны быть обоснованы и документированы;

разрабатывается система мониторинга критических точек и опасных факторов для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений;

определяются предупреждающие и корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов;

создается рабочая группа по внедрению и поддержанию работоспособности системы ХАССП в соответствии с Национальным стандартом ГОСТ Р 56671-2015 "Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП", утвержденные приказом Росстандарта от 23 октября 2015 г. № 1627-ст.

8.6. Родительский контроль.

Контроль за работой школьной столовой должен осуществляться при взаимодействии с родителями (законными представителями) обучающихся.

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю организации питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, осуществляется в соответствии с нормативными документами, указанными в разделе 2 настоящих методических рекомендаций.

Результаты проверок должны отражаться в контрольных журналах, актах, чек-листах. При организации родительского контроля рекомендуется использовать современные информационные технологии (публикация результатов контроля в сети Интернет, возможность направлять информацию о результатах контроля с помощью интернет-сайтов, мобильных приложений и т.д.).

8.7. Перечень рекомендованных нормативных документов по организации питания обучающихся, которые разрабатываются в общеобразовательной организации:

Таблица 6

№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация
1	Положение об организации горячего питания	один раз в три года, ежегодная актуализация
2	Положение о школьной столовой	один раз в три года, ежегодная актуализация
3	Положение об организации питьевого режима	один раз в три года, ежегодная актуализация
4	Положение о бракеражной комиссии	один раз в три года, ежегодная актуализация
5	Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация
6	Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация
7	Положение, регламентирующее порядок доступа родителей (законных представителей) в помещения для приема пищи	один раз в три года, ежегодная актуализация

8	Программа по совершенствованию организации горячего питания	один раз в три года, ежегодная актуализация
9	Технологический паспорт пищеблока	один раз в три года, ежегодная актуализация
10	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	один раз в три года, ежегодная актуализация
11	Меню, дифференцированное по возрастам	один раз в три года, ежегодная актуализация
12	Ежедневное меню	ежедневно
13	Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся (актуальный на данный период)	краткосрочные, среднесрочные, долгосрочные
14	Приказ об организации питания в ОО с указанием ответственного лица	ежегодно
15	Приказ об организации питания обучающихся на текущий год	ежегодно
16	Приказ о создании бракеражной комиссии	ежегодно
17	Приказ об организации питьевого режима	ежегодно
18	Приказ об утверждении графика приема пищи	ежегодно
19	Приказ по организации бесплатного горячего питания (списки детей, подтверждающие документы)	ежегодно
20	Приказ об утверждении состава общественной комиссии по контролю за качеством питания с участием родителей (законных представителей)	ежегодно
21	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой	ежегодно
22	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	ежегодно
23	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	ежегодно
24	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	ежегодно
25	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	один раз в три года, ежегодная актуализация
26	Приказ о размещении на официальном сайте ОО необходимых материалов	обновляется в установленном порядке
27	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания (управляющего совета, родительского комитета, педагогического совета, общественного совета)	постоянно
28	Гигиенический журнал (сотрудники)	постоянно
29	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	постоянно
30	Журнал бракеража готовой продукции	постоянно
31	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	постоянно

32	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	постоянно
33	Ведомость контроля за рационом питания	постоянно
34	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	ежегодно
35	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	ежегодно
36	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	ежегодно
37	Договор на вывоз пищевых отходов	ежегодно

9. Порядок информирования родителей (законных представителей) об условиях обеспечения горячим питанием обучающихся

Перечень информации об условиях организации питания для размещения на официальных сайтах общеобразовательных организаций представлен в таблице 7:

Таблица 7

№ п/п	Информация для размещения на официальных сайтах общеобразовательных организаций (далее – ОО)
1	Информация, характеризующая открытость и доступность информации об организации питания
1.1	Наличие на официальном сайте ОО: раздела, закрепленного на главной странице сайта; сведений о службах и номерах телефонов "горячих линий" по вопросам организации питания федерального, регионального, муниципального, школьного уровней; анкетирования обучающихся и родителей по вопросам организации питания (наличие анкеты или гиперссылки на нее) формы обратной связи для родителей (законных представителей) обучающихся и ответы на вопросы ссылки на размещение ежедневных меню для автоматизированного мониторинга федерального центра мониторинга питания обучающихся (FOOD)
1.2	Наличие общей информации об условиях организации питания за счет разных источников финансирования: об организации питания для обучающихся 1 – 4 классов; об организации питания для обучающихся 5 – 11 классов; о порядке предоставления льготного питания в ОО; о стоимости и размере обеспечения питанием для каждой категории обучающихся; об оплате основного и дополнительного питания за счет родительских средств; о наличии диетического меню в ОО; перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в ОО; перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье
2	Правомерность действий ОО в части условий и порядка обеспечения и организации питания, в том числе льготного

2.1	Наличие применимых нормативных правовых актов в части условий и порядка обеспечения и организации питания, в том числе льготного на официальном сайте ОО: федерального уровня; регионального уровня; муниципального уровня
2.2	Наличие локальных нормативных актов на официальных сайтах, регулирующих порядок организации питания непосредственно в ОО: положение об организации питания в ОО; положение о школьной столовой; положение об организации питьевого режима; положение об организации питания обучающихся из социально незащищенных семей; положение об организации питания обучающихся льготной категории; положение об организации рационального питания на платной основе; программа по совершенствованию организации питания; примерное меню, дифференцированное по возрастам; ежедневное меню; положение о бракеражной комиссии; приказ об организации питания в текущем учебном году; приказ о назначении ответственного лица за организацию питания обучающихся в ОО; приказ о создании бракеражной комиссии; приказ об утверждении состава общественной комиссии по контролю за качеством питания с участием родителей (законных представителей) график приема пищи; график дежурства учителей
2.3	Наличие применимых локальных нормативных актов в части условий и порядка организации родительского (общественного) контроля качества оказания услуг питания обучающихся в ОО: положение о родительском контроле в ОО; положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся; положение, регламентирующее порядок доступа родителей (законных представителей) в помещения для приема пищи; приказ об организации родительского контроля; приказ о создании комиссии (общественно-экспертного совета) по контролю за организацией и качеством питания обучающихся; график посещения столовой родителями (законными представителями) и/или общественной комиссией; результаты родительского контроля (акты, чек-листы и т.п.)
3	Информация о способе организации питания, продавце (исполнителе) услуги питания в ОО
3.1.	Наличие информации на официальном сайте ОО о способе организации питания (аутсорсинг, инсорсинг) в ОО
3.2.	Наличие информации об исполнителе услуги питания (возможно размещение гиперссылки на официальный сайт исполнителя услуги): фирменное наименование уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя; место нахождения (адрес); режим работы; государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица (ОГРН);

	<p>фамилия, имя, отчество (если имеется); государственный регистрационный номер записи о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя (ОГРНИП/ЕГРИП); информация об основаниях оказания услуг по организации питания: указание реквизитов действующего соглашения и размещение его текста (договор на оказание услуг по организации питания обучающихся, дополнительные соглашения, информация о поставщиках продуктов питания)</p>
4	Информация о режиме организации питания по приемам пищи
4.1	Наличие графика питания обучающихся
4.2	Соответствие графика питания обучающихся МР 2.4.0179-20: соответствие суточного режима питания по отдельным приемам пищи и в зависимости от сменности занятий обучающихся методическим рекомендациям (п. 2.6.3.); соответствие порядку предоставления завтраков/обедов (п. 2.2 (2 или 3 перемена); соответствие продолжительности перемены для приема пищи – 20 мин. (п. 2.2.)
5	Информация о применяемых нормах обеспечения питанием детей (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 8.1.2)
5.1	Наличие: муниципального меню; фактического (ежедневного) меню, согласованного и утвержденного в установленном порядке (аутсорсинг: директор ОО согласовывает, директор КШП/ИП утверждает; инсорсинг – утверждает директор ОО), разработанного на сутки на основе муниципального меню для всех возрастных категорий (должно содержать такие сведения, как наименование приема пищи и блюда, массу и калорийность порции, стоимость); меню (ассортимент) дополнительного питания в условиях свободного выбора и в соответствии с рекомендуемым ассортиментом дополнительного питания, который утверждается и согласовывается в установленном порядке
5.2	Наличие ежедневного фотоотчета на официальном сайте ОО
6	Информации о системе работы педагогического коллектива по формированию навыков и культуры здорового питания
6.1	Наличие информации о формировании навыков и культуры здорового питания: программы "Разговор о правильном питании", "Основы здорового питания"; об участии в конкурсах; отчеты (фотоотчеты) о проведенных мероприятиях (бесед, лекций, викторин и т.д.)

10. Финансовая модель организации питания

В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" расходы на организацию питания обучающихся возлагаются на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

Обеспечение питанием обучающихся в государственных общеобразовательных организациях Краснодарского края осуществляется в случаях и в порядке, установленных нормативными правовыми актами Краснодарского края.

Обеспечение питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Краснодарского края осуществляется органами местного самоуправления.

Обеспечение питанием обозначены статьями 37 и 79 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", а также статьей 23 Закона Краснодарского края от 16 июля 2013 г. № 2770-КЗ "Об образовании в Краснодарском крае".

На реализацию отдельных полномочий органов местного самоуправления по организации и обеспечению питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях могут предоставляться субсидии из краевого бюджета местным бюджетам, в том числе за счет средств федерального бюджета, предоставляемых на соответствующие цели.

В соответствии со статьей 19 Федерального закона от 6 октября 2003 г. № 131-ФЗ "Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации" органы местного самоуправления могут наделяться отдельными государственными полномочиями Краснодарского края в соответствии с принятыми законами Краснодарского края. Финансовое обеспечение отдельных государственных полномочий, переданных органам местного самоуправления, осуществляется только за счет предоставляемых местным бюджетам субвенций из краевого бюджета.

Органы местного самоуправления имеют право дополнительно использовать собственные материальные ресурсы и финансовые средства для осуществления переданных им отдельных государственных полномочий в случаях и порядке, предусмотренных уставом муниципального образования.

В соответствии с частью 5 статьи 20 Федерального закона от 6 октября 2003 г. № 131-ФЗ "Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации" органы местного самоуправления вправе устанавливать за счет средств бюджета муниципального образования (за исключением финансовых средств, передаваемых местному бюджету на осуществление целевых расходов) дополнительные меры социальной поддержки и социальной помощи для отдельных категорий граждан вне зависимости от наличия в федеральных законах положений, устанавливающих указанное право.

Финансирование указанных полномочий не является обязанностью муниципального образования, осуществляется при наличии возможности и не является основанием для выделения дополнительных средств из других бюджетов бюджетной системы Российской Федерации.

11. Особенности организации питания при введении ограничительных мер

11.1. В случае введения на территории муниципального образования, региона, Российской Федерации различных ограничительных мер, связанных с угрозами распространения вирусных и инфекционных заболеваний, при организации питания необходимо учитывать положения документов, принимаемых на такой период надзорными органами, органами местного самоуправления, органами государственной власти.

12. Совершенствование инфраструктуры школьных столовых

12.1. В соответствии с поручениями Президента Российской Федерации муниципальным образованиям Краснодарского края рекомендуется разработать программы совершенствования инфраструктуры школьных столовых со сроком исполнения не позднее 1 сентября 2023 года.

12.2. Рекомендуется использовать механизмы государственно-частного партнерства (ГЧП). При использовании такого механизма заключаются долгосрочные договоры между образовательной организацией и оператором питания, в рамках которого осуществляется передача в безвозмездное пользование пищеблоков и обеденных залов школ на срок окупаемости инвестиций при условии осуществления комплексной модернизации инфраструктуры.

12.3. Допускается помимо мероприятий по модернизации пищеблоков, обеденных залов, замене оборудования, мебели, посуды включать в договоры условия по созданию и использованию инфраструктуры в рамках индустриальных подходов по организации питания (использование комбинатов питания, производственно-логистических комплексов, обеспечения логистики, лабораторного контроля).

13. Совершенствование организации производства и управления школьным питанием

13.1. Совершенствование организации и повышение эффективности питания обучающихся в общеобразовательных организациях могут осуществляться путем перевода на индустриальные методы производства продукции общественного питания для школьных столовых и централизованное снабжение их различными видами полуфабрикатов, кулинарных, мучных и кондитерских изделий, а также продукцией высокой степени готовности.

13.2. Рекомендуется создавать по территориально-производственному признаку крупные производственно-логистические комплексы, комбинаты школьного питания, снабжающие продукцией все школьные столовые.

13.3. Оптимальный размер объединений школьного питания, то есть количество входящих в него школьных столовых, определяемое численностью обслуживаемого контингента обучающихся, зависит от таких факторов, как территориальная удаленность школ, наличие спецавтотранспорта, производственные мощности предприятий полуфабрикатов и кулинарных изделий.

14. Обеспечение мероприятий по формированию культуры здорового питания

14.1. Общеобразовательная организация – один из основных источников формирования культуры здорового питания и правильного пищевого поведения детей (наряду с семьей).

14.2. Системная работа по формированию культуры здорового питания включает три направления:

- 1) рациональная организация питания;
- 2) включение в воспитательный и учебный процесс образовательных программ по формированию культуры здорового питания;
- 3) просветительская работа с детьми, их родителями (законными представителями), педагогами и специалистами образовательных учреждений.

14.3. В целях популяризации правильного питания обучающихся рекомендуется использовать учебно-методическое пособие "Азбука здорового питания школьников", разработанное Институтом развития образования Краснодарского края.

14.4. В образовательных организациях рекомендуется использовать разнообразные формы взаимодействия с семьей:

- общественные форумы знаний;
- дни открытых занятий;
- праздники знаний и творчества;
- выпуск предметных газет и т. д.

14.5. Особое внимание необходимо уделять проведению родительских собраний. На них обсуждаются проблемы жизни детского и родительского коллективов, но содержание не должно сводиться к монологу преподавателя или специалиста.

15. Кадровое обеспечение системы организации питания квалифицированным персоналом

15.1. Организациям, оказывающим услуги питания для обучающихся (как аутсорсинг, так и инсорсинг), рекомендуется обеспечить наличие специалистов: технологов, технологов-калькуляторов, приемщиков, товароведов, поваров и т.п.

15.2. Квалификация персонала должна соответствовать профессиональным стандартам и требованиям.

15.3. Работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

15.4. Специалисты, занятые в сфере организации школьного питания, повышают квалификацию и уровень профессиональных знаний на базе отраслевых институтов повышения квалификации 1 раз в 2 года.

Заместитель министра



О.А. Грушко