

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

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

1.3. Настоящие 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 детей и подростков.

1.4. Ключевые 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, связанных с системой процессами объектов.

1.4.2. Принцип повышения эффективности процесса непрерывных улучшений в сфере питания в общеобразовательных организациях Краснодарского края, результатом которого является улучшение состояния здоровья детей, удовлетворенность родителей (законных представителей) обучающихся и качеством питания, возможно осуществлять путем принятия эффективных управленческих решений на основе постоянного всестороннего мониторинга одного из важнейших аспектов пребывания ребенка в общеобразовательной организации – обеспечения и организации питания.

1.4.3. Принцип системного программного подхода к проблеме развития системы школьного питания.

Системное комплексное совершенствование условий организации питания в муниципальных общеобразовательных организациях Краснодарского

края рекомендуется осуществлять посредством разработки и реализации муниципальных программ по совершенствованию организации питания.

2. Нормативно-правовое обеспечение организации питания

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

1. Перечень поручений по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15.01.2020 г., утвержденный приказом Президента Российской Федерации от 24.11.2020 г. № 113;

2. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

3. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 "О защите прав потребителей";

4. Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

5. Федеральный закон от 21.07.2014 г. № 212-ФЗ "Об основах общественного контроля в Российской Федерации";

6. Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

7. Федеральный закон от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд";

8. Федеральный закон от 27.06.2011 г. № 161-ФЗ "О национальной платежной системе";

9. Приказ Минздрава России от 21.03.2014 № 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям";

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 29.12.2021 г. № 2571 г. "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";

11. Постановление Правительства Российской Федерации от 20.10.2021 № 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";

12. Постановление Правительства Российской Федерации от 22.11.2000 № 883 "Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения";

13. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 № 987"О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов";

14. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 26.10.2021 г. №АБ-2133/10"О направлении методических рекомендаций "Создание условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях";

15. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

16. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

17. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03";

18. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 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";

19. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 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)";

20. "МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020);

21. "МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020);

22. "МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020);

23. "МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Ме-

тодические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 02.03.2021);

24. "МР 2.4.0260-21. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 04.10.2021);

25. "МР 2.3.7.0168-20 Оценка качества пищевой продукции и оценка доступа населения к отечественной пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 20.03.2020);

26. "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. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 22.07.2021);

27. "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). Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019);

28. "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. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.05.2020);

29. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";

30. ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки";

31. ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки";

32. Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе";

33. ГОСТ 31985-2013 "Услуги общественного питания. Термины определения";

34. ГОСТ 31986-2012 "Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания";

35. ГОСТ 31987-2012 "Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию";

36. ГОСТ 31988-2012 "Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания";

37. ГОСТ 32691-2014 "Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»;

38. ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования";
39. ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования";
40. Закон Краснодарского края от 16.07.2013 г. № 2770-КЗ "Об образовании в Краснодарском крае";
41. Закон Краснодарского края от 15.12.2004 г. № 805-КЗ "О наделении органов местного самоуправления муниципальных образований Краснодарского края отдельными государственными полномочиями в области социальной сферы";
42. Постановление главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 05.10.2015 № 939 "Об утверждении государственной программы Краснодарского края "Развитие образования";
43. Постановление главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 22.06.2017 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";
44. Постановление главы администрации Краснодарского края от 21.09.2021 г. № 637 "Об утверждении порядка обеспечения льготным питанием учащихся из многодетных семей в муниципальных общеобразовательных организациях в Краснодарском крае";
45. Распоряжение главы администрации Краснодарского края от 13.07.2020 г. № 139-р "Об определении уполномоченного органа исполнительной власти Краснодарского края по утверждению перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся";
46. Приказ министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 14.07.2020 г. № 1871 "Об утверждении перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях Краснодарского края, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях";
47. Приказ министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 09.09.2020 г. № 2420 "Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях Краснодарского края";
48. Приказ министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 18.08.2021 г. № 2677 "Об утверждении регионального стандарта по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов образовательных организаций";
49. Приказ министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 04.09.2020 № 2359 "Об утверждении Порядка определения объема и условия предоставления субсидий государственным бюджет-

ным учреждениям Краснодарского края, функции и полномочия учредителя в отношении которых осуществляет министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края, на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях";

50. Приказ министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 10.02.2022 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";

51. Приказ министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 18.01.2022 г. № 58 "Об утверждении нормативов обеспечения бесплатным горячим питанием отдельных категорий, обучающихся на 2022 – 2024 годы";

52. Приказ министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 28.04.2022 г. № 1027 "О внесении изменений в приказ министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края "Об утверждении нормативов обеспечения бесплатным горячим питанием отдельных категорий, обучающихся на 2022 – 2024 годы".

3. Модели организации питания

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

3.2. Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания – инсорсинг, или с привлечением сторонних организаций – аутсорсинг) осуществляется учредителями общеобразовательных организаций.

3.3. В Краснодарском крае рекомендовано к применению региональное примерное двухнедельное меню, дифференцированное по возрастам, разработанное в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.

3.4. В случае если организация питания обучающихся общеобразовательной организацией осуществляется собственными силами рекомендуется:

осуществлять калькуляцию ежедневных рационов в рамках выделяемого финансирования;

утверждать основное (организованное) меню (цикличное) и ежедневное меню руководителем общеобразовательной организации или лицом его заменяющим;

осуществлять закупку продовольственного сырья и пищевой продукции в соответствии с законодательством о контрактной системе Российской Федерации в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд.

3.5. Системное комплексное совершенствование условий организации питания в общеобразовательных организациях рекомендуется осуществлять посредством разработки и реализации муниципальных программ по совершенствованию организации питания в общеобразовательных организациях комплексно (рассматривая систему организации питания целостно).

3.6. При организации питания обучающихся деятельность организатора питания должна соответствовать всем требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, в том числе и требованиям системы ХАССП, а также ведение ветеринарных сопроводительных документов на продукцию в системе «Меркурий».

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, при этом необходимо:

учитывать потребности в основных пищевых веществах и энергии;

соблюдать рекомендуемые нормы выхода блюд;

обеспечить оптимальный режим питания (прием определенного количества пищи в определенное время).

4.3. Обучающиеся общеобразовательных организаций Краснодарского края обеспечиваются горячим двухразовым питанием. В соответствии с методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (МР 2.4.0179-20) продолжительность перемены для приема пищи составляет не менее 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.

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.

4.4. Рекомендуемое количество приемов пищи в общеобразовательной организации в зависимости от режима функционирования (МР 2.4.0180-20, п. 2.2.)

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

4.5. 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.

4.6. Режим питания по приемам пищи

Значительное умственное и физическое напряжение, которое в последние годы значительно возросло в связи с увеличением потока информации, услож-

нением школьных программ, нередко в сочетании с дополнительными нагрузками, приводит к необходимости ответственного подхода к составлению режима питания современных детей.

Таблица 2

1 смена			2 смена		
Прием пищи	Часы приема	% к суточной калорийности	Прием пищи	Часы приема	% 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, меню дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 8.1.2, приложения № 6 – 13.

5.2. Муниципальным органам управления образования рекомендуется разработать муниципальные примерные меню на основе регионального типового меню.

5.3. Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (МР 2.4.0179-20, приложение 2).

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 т.ч. 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 руководствоваться следующим: 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 рецептов.

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

5.8. 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%);

при составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд);

производство (изготовление) пищевых продуктов, используемых для организации питания детей должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей;

рекомендуется использовать пищевые продукты, соответствующие действующим ГОСТам на продукты детского питания.

5.9. Рекомендуемая масса порций блюд для обучающихся различного возраста(в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20)

Таблица 2

Название блюд	Масса порций (в граммах, мл) для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 – 200	200 – 250
Напитки (чай, какао, сок, компот молоко, кефир и др.)	200	200
Закуски (салат, овощи в нарезке и т.п.)	60 – 100	60 – 150
Суп	200 – 250	250 – 300
Мясо, котлета	80 – 120	100 – 120
Гарнир	150 – 200	180 – 230
Фрукты (поштучно)	100 – 120	100 – 120

5.10. 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.

5.11. Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки(в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Таблица 3

№	Наименование пищевой продукции или группы пище-	Итого за сутки
---	---	----------------

	вой продукции	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 плодоовощные, 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

5.12. 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 и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами (МР 2.3/2.4.3590-20, приложение 11):

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
		Яйцо куриное	22
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		

5.13. 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.

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

5.13.2. Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

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

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

5.13.5. 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.

6. Особенности организации питания обучающихся отдельных категорий

6.1. В соответствии с Конституцией Российской Федерации дети 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 методическими рекомендациями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п. 8.2), МР 2.4.0162-19 "Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)" и 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 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.

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 п. 2.

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-догоготовочная — 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 — предприятие питания, включающая минимальный набор помещений (площадей) для приготовления горячих напитков, проведения отдельных технологических процессов приготовления готовых блюд, порционирования и выдачи кулинарных изделий.

7.2. Объемно-планировочные и конструктивные решения школьных столовых, санитарно-технические и электротехнические устройства, противопожарные 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 МР 2.4.0179-20, п. 3.

7.5. Особое внимание необходимо уделять возможности соблюдения личной гигиены школьников, количество рукомойников должно соответствовать наполняемости школы, должны быть предусмотрены мыльницы либо дозаторы жидкого мыла, электрические сушилки либо бумажные полотенца.

7.6. 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 чел.). Пароконвектоматы обеспечивают гастроёмкостями установленных техническим паспортом объемов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

7.7. 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.

7.8. 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).

7.9. 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.).

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

7.11. При доставке готовых блюд и холодных закусок в буфетно-раздаточные должны использоваться изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъ-

являемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами и поддерживает требуемый температурный режим.

7.12. 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).

7.13. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, 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.

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

7.15. 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 хранения контейнеров (термосов, тары).

7.16. 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
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 маши-

Наименование производственного помещения	Оборудование
	на, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук. В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук, 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 для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук

Наименование производственного помещения	Оборудование
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
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, в том числе:

соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;

проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;

проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

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.

Задачи бракеражной комиссии:

оценка органолептических свойств приготовленной продукции;

контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;

предотвращение пищевых отравлений;

предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;

обеспечение санитарии и гигиены в пищеблоке.

8.4.1. Бракеражная комиссия осуществляет следующие виды деятельности:

проводит бракераж готовой продукции;
осуществляет контроль за работой столовой;
проверяет санитарное состояние пищеблока;
контролирует наличие маркировки на посуде;
контролирует выход готовой продукции;
контролирует наличие суточных проб;
проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
проверяет качество поступающей продукции;
контролирует разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;
проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
проверяет санитарное состояние транспорта при доставке продуктов;
следит за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

8.5. Организация производственного контроля

8.5.1. Согласно п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также в соответствии с требованиями «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» все предприятия общественного питания при образовательной организации должны осуществлять производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядками периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

8.5.2. Основные принципы ХАССП подразумевают определение критических точек, в которых могут возникать опасности (например, опасность попадания посторонних веществ в продукцию, опасность микробиологического загрязнения и т.д.). Все опасные факторы и критические контрольные точки должны быть обоснованы и документированы. Для каждой критической точки должна быть разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений. Для каждой критической контрольной точки определяются предупреждающие и корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов. Всю работу по внедрению и поддержанию работоспособности системы ХАССП должна проводить рабочая группа, назначаемая руководителем учреждения.

8.5.3. Порядок работы группы и результат ее действий описаны в ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования" (утв. Постановлением Госстандарта России от 23.01.2001 г. № 31-ст) и ГОСТ Р 56671-2015 "Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП" (утв. Приказом Росстандарта от 23.10.2015 г. № 1627-ст).

8.5.4. Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию (п. 4.1.4.1 ГОСТ Р 51705.1-2001). Если среди работников учреждения нет тех, кто обладает доста-

точным опытом в указанных областях, учреждение вправе нанять стороннюю организацию для разработки и внедрения ХАССП в школьной столовой.

8.5.5. По результатам производственного контроля ведется журнал регистрации результатов контроля, в котором указываются мероприятия, выполненные ответственными лицами в рамках производственного контроля, а также мероприятия по устранению выявленных нарушений санитарного законодательства.

8.5.6. Акты отбора проб и протоколы выполненных лабораторных исследований и измерений должны храниться в отдельной папке.

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

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

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

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

Таблица 6

№	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	один раз в три года, ежегодная актуализация

	помещения для приема пищи	
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	постоянно

	продукции	
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 весо-измерительного 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 питания обучающихся

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

Таблица 7

№	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 возможно размещение гиперссылки на официальный сайт органа управления
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;

	<p>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;</p>
2.3.	<p>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.)</p>
3.	Информация о способе организации питания, продавце (исполнителе) услуги питания в ОО
4.1.	Наличие информации на официальном сайте ОО о способе организации питания (аутсорсинг, инсорсинг) в ОО;
4.2.	<p>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); 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.	<p>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</p>

	(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: основного (ранее - примерное) меню основного (организованного) питания разрабатывается на основе регионального типового меню минимум на 2 недели для каждой возрастной группы (7-11 лет, старше 12 лет, типовая форма в приложении 8, СанПин 2.3/2.4.3590-20, п. 8.1.2, 8.1.4.) и должно включать горячее питание; основное меню согласовано и утверждено в установленном порядке (аутсорсинг: директор ОО - согласовывает, директор КШП/ИП - утверждает; инсорсинг – утверждает директор ОО); в основном (примерном) меню информации о содержании витаминов и минералов; фактического (ежедневного) меню основного (организованного) питания – разрабатывается на сутки на основе основного меню для всех возрастных категорий (должно содержать такие сведения, как наименование приема пищи блюда, массу и калорийность порции, стоимость); информации об организации питания обучающихся, нуждающихся в лечебном и/или диетическом питании на основе индивидуального меню (СанПин 2/32.4.3590-20, п. 8.1.2); меню (ассортимент) дополнительного питания в условиях свободного выбора и в соответствии с рекомендуемым ассортиментом дополнительного питания, который утверждается и согласовывается в установленном порядке (СанПин 2/32.4.3590-20, пп. 8.1.2, 8.1.3); в основном/примерном меню информации о содержании витаминов и минералов; информации об условиях организации питьевого режима
5.2.	Соответствие фактического (ежедневного) меню установленным нормам: соответствие суммарного объема блюд по приемам пищи (завтрак не менее 500 г, обед не менее 700 г) (СанПин 2.3/2.4.3590-20, приложение № 9); соответствие энергетической ценности школьного завтрака 400-550 ккал в соответствии с МР 2.4.0179-20, п. 2.6.1. соответствие энергетической ценности школьного обеда 600-750 ккал (30-35% от суточной калорийности) в соответствии с МР 2.4.0179-20, п. 2.6.1. наличие пищевой продукции, которая не допускается при организации питания обучающихся (СанПин 2.3/2.4.3590-20, приложение № 6) соответствие масса порций основных блюд (не менее 90 г) (СанПин 2.3/2.4.3590-20, п. 2.6); наличие стоимости в ежедневном меню
5.3.	Наличие ежедневного фотоотчета на официальном сайте ОО
6.	Информации о системе работы педагогического коллектива по формированию навыков и культуры здорового питания:
6.1.	наличие программ/планов работы по формированию навыков и культуры здорового питания; организация работы по программе "Разговор о правильном питании"; информация об организации работы по обучающей (просветительской) программе "Основы здорового питания" (утверждена приказом Роспотребнадзора от 07.07.2020 № 379); наличие информации об участии в конкурсах; наличие отчетов (фотоотчетов) 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 организаций Краснодарского края осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены нормативными правовыми актами Краснодарского края, обучающихся в муниципальных общеобразовательных организаций Краснодарского края – органами местного самоуправления.

Основные случаи обеспечения 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 может 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. Приведение в соответствие инфраструктуры школьных столовых

12.1. Муниципальным образованиям Краснодарского края рекомендуется разработать программы приведения в соответствие инфраструктуры школьных столовых со сроком исполнения не позднее 1 сентября 2023 года в соответствии с поручениями Президента Российской Федерации и положениями федерального закона от 01.03.2020 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».

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).

12.4. При передаче имущества в безвозмездное пользование для организации питания затраты на коммунальные услуги несет собственник недвижимого имущества в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании» и Федеральным законом от 06.10.2003 г. №131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации».

13. Совершенствование организации производства и управления школьным питанием

13.1. Совершенствование организации и повышения 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. Рекомендуются 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 учащихся, зависит от таких факторов, как территориальной удаленности школ, наличия спецавтотранспорта и др., главными из которых являются 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.

15.2. В целях популяризации правильного питания школьников рекомендуется использовать учебно-методическое пособие «Азбука здорового питания школьников», разработанное Институтом развития образования Краснодарского края.

14.3. Цель деятельности педагогов по организации работы с родителями - формирование культуры здорового питания детей как составляющей здорового образа жизни.

Задачи:

просветительская – способствовать пониманию необходимости формирования здорового питания детей, организации рационального питания детей и подростков, профилактики поведенческих рисков здоровья, связанных с нерациональным питанием детей и подростков, просвещение родителей в вопросах здорового питания;

консультативная – уметь находить методы эффективного воздействия на ребенка;

коммуникативная – получить возможность обмена опытом по формированию культуры здорового питания, информацию о народных традициях, связанных с питанием, расширить знания об истории и традициях питания своего края, формировать чувства уважения к культуре своего народа, а также культуре и традициям других народов.

7.4. 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.

7.5. 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 и воспитанников (как аутсорсинг, так и инсорсинг), рекомендуется обеспечить наличие специалистов: технологов, технологов-калькуляторов, приемщиков, товароведов, поваров и т.п. Квалификация персонала должна соответствовать профессиональным стандартам и требованиям.

15.2. Специалисты, занятые в сфере организации школьного питания, повышают квалификацию и уровень профессиональных знаний на базе отраслевых институтов повышения квалификации.

16. Порядок организации информационно-просветительской работы

16.1. На сайтах общеобразовательных организаций целесообразно размещать информацию о мероприятиях по закупке нового оборудования, проведении конкурсов на лучшее блюдо, лекций и семинаров для родителей по вопросам здорового питания.

16.5. Эффективным способом работы с родительской общественностью является создание на сайтах общеобразовательных организаций форм в режиме «вопрос-ответ», предоставляющих возможность оперативно получить разъяснения у специалистов, а также своевременно урегулировать спорные ситуации и конфликты.