

СОГЛАСОВАН
письмом Управления Роспотребнадзора
по Курской области

от 27.02.2023 № 12-12/1969

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства образования
и науки Курской области

от 01.03.2023 № 1-382

СОГЛАСОВАН
письмом Министерства здравоохранения
Курской области

от 13.02.2023 № 04.1-02-01-33/106

СОГЛАСОВАН
письмом Управления Россельхознадзора
по Орловской и Курской областям

от 13.02.2023 № УФС-ЕЧ-02/1081

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
оказания услуги по обеспечению горячим питанием
обучающихся государственных и муниципальных
образовательных организаций Курской области

Содержание

1. Общие положения.....	3
2. Основные организационные принципы обеспечения питания обучающихся в образовательных организациях Курской области.....	6
3. Требования к организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся образовательных организаций Курской области.....	8
4. Требования, предъявляемые к качеству питания и условиям приема пищи в образовательных организациях Курской области.....	11
5. Требования к меню и методика его формирования, составление ассортиментных перечней в производстве, реализации и организации потребления продукции питания в образовательных организациях Курской области.....	14
6. Требования к приемке, хранению и реализации пищевых продуктов.....	20
7. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся....	22
8. Организация родительского контроля за питанием в образовательных организациях Курской области	23
9. Обеспечение мероприятий по формированию культуры здорового питания.....	24
10. Приложение.....	28

1. Общие положения

Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных образовательных организаций Курской области (далее – Стандарт) определяет порядок организации питания обучающихся и выступает документом, регламентирующим систему организации качественного здорового горячего питания в образовательных организациях Курской области, и предназначен для органов управления образованием, общеобразовательных организаций, а также юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях, для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательные организации, органов и учреждений Роспотребнадзора.

Стандарт разработан в соответствии с нормативно-правовыми документами:

Указ Президента РФ от 21.01.2020 № 20 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»;

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

Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон Российской Федерации от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции»;

Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;

Федеральный закон Российской Федерации от 23 февраля 2013 г. N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции»;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020;

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» от 28.01.2021;

СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» от 28.01.2021;

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)» от 24.03.2021;

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

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных четвертой статьи 213 трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях»;

Постановление Правительства РФ от 07.10.2020 № 1612 «Об утверждении Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами»;

Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе»;

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011;

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011;

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» от 09.12.2011;

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013;

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» от 09.10.2013;

ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» от 18.10.2016;

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технических вспомогательных средств»;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

Технический регламент Таможенного союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;

Приказ Минздрава России от 19.08.2016 № 614 «Об утверждении рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания»;

Методические рекомендации «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 РФ 18.05.2020);

Приказ комитета образования и науки Курской области от 17.11.2022 № 1-1663 «О реализации в общеобразовательных организациях Курской области мероприятий регионального проекта «Модернизация системы школьного образования Курской области».

Цель введения настоящего Стандарта – организация качественного и безопасного питания, отвечающего возрастным физиологическим потребностям обучающихся в образовательных организациях с целью сохранения и укрепление их здоровья.

Задачи:

обеспечение качества, безопасности, доступности питания в образовательных организациях Курской области;

обеспечение соблюдения требований санитарного законодательства по условиям для организации питания, соблюдения требований питания, сбалансированного по пищевым веществам, энергии, содержанию витаминов и микроэлементов.

Стандарт включает в себя требования к:

качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации, меню и методике его формирования;

организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях;

организациям, оказывающим услуги по обеспечению питанием обучающихся общеобразовательных организаций;

приемке, хранению и срокам реализации сырья, пищевых продуктов;

условиям предоставления обучающимся питания;

обеспечению контроля качества и организации питания обучающихся.

Стандарт выступает в качестве базы совершенствования организации системы управления, реализации обязательных требований, относящихся к полномочиям образовательных организаций в части обеспечения обучающихся горячим питанием.

2. Основные организационные принципы обеспечения питания обучающихся в образовательных организациях Курской области

2.1. В соответствии с Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (далее – 47-ФЗ) обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда (горячих блюд), не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов РФ, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

В соответствии с 47-ФЗ:

здоровое питание – питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных настоящим Федеральным законом, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений;

горячее питание – здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

качество пищевых продуктов – совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям договора, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека;

2.2. В образовательной организации должны быть созданы необходимые условия для обеспечения питания всех обучающихся образовательных организаций Курской области.

2.3. Обучающиеся общеобразовательных организаций, в зависимости от сменности обучения, обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака или обеда (не менее одного раза в день) при пребывании в организации до 6 часов.

2.4. Завтрак обучающихся должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется также добавлять ягоды, фрукты и овощи. Завтрак для обучающихся 1 - 4 классов должен содержать 12 - 16 г белка, 12 - 16 г жира и 48 - 60 г углеводов, для обучающихся старших классов - 15 - 20 г белка, 15 - 20 г жира и 60 - 80 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать 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 должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20 - 25 г белка, 20 - 25 г жира и 80 - 100 г углеводов.

2.5. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в Приложении 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

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

пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли (колбасные, сладкие кондитерские изделия).

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 (парение, тушение, припускание, для чего

необходимо в пищеблоке наличие соответствующего оборудования и условий для его использования).

В целях контроля соблюдения сбалансированности по белкам, жирам, углеводам, калорийности, выполнению норм питания в Приложениях к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 установлены:

среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в зависимости от возраста. Отдельно выделены наборы пищевой продукции для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также для кадетов (Приложение 7к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

требования к массе порций по различным блюдам, а также суммарные объемы блюд по приемам пищи (Приложение 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

суточная потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах, а также процент распределения потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в образовательной организации (Приложение 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

количество обязательных приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (Приложение 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.6. Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых технологических картах. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

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

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

Размещение меню на сайтах образовательной организации должно быть осуществлено в строгом соответствии с требованиями, определяемыми Минпросвещения России для соответствующих разделов сайтов общеобразовательных организаций о питании обучающихся.

3. Требования к организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся образовательных организаций Курской области

3.1. Питание обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Организациями

общественного питания общеобразовательных организаций для обслуживания обучающихся могут быть:

базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций. В базовых организациях питания, столовых общеобразовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию;

столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

столовые-догоотовочные, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд;

буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, приготовление горячих напитков.

3.2. Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании. Не допускается работа на сырье в столовых, в которых отсутствуют условия для первичной обработки сырья.

3.3. Объективно-планировочные, цветовые решения, а также оформление пищеблоков при текущем, капитальном ремонте, переоборудовании необходимо осуществлять на основании концепции визуального стиля «Инфраструктурный стандарт Курской школы», утвержденной приказом комитета образования и науки Курской области от 17.11.2022 № 1-1663. Решения, противоречащие сочетанию цветов и подходу к брендингованию, необходимо исключить.

3.4. При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т.п.) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (первое, второе или третье блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания принимается в соответствии с табл.6.18 СанПиН 1.2.3685-21.

Для реализации принципов здорового питания, в современных условиях 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 гасстроемкостями установленных техническим паспортом объемов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

3.5. 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.

3.6. 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.

3.7. В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд в том числе условия для мытья посуды.

3.8. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями действующих СанПиН.

Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) — с использованием специальных щипцов.

3.9. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения, технологического оборудования используют разрешенные к применению в установленном порядке способы, а также моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

Хранение пищевых отходов осуществляется в соответствии с «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции».

3.10. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения.

3.11. При профилакировании новой коронавирусной инфекции на пищеблоках в соответствии с СП 3.1/2.4.3598 в образовательных организациях должны проводиться противоэпидемические мероприятия, включающие организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров — в соответствии с инструкцией по их применению; мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

4. Требования, предъявляемые к качеству питания и условиям приема пищи в образовательных организациях Курской области

4.1. Все сырье, готовые продукты и блюда, применяемые в питании обучающихся в образовательных организациях, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, техническим регламентам Таможенного союза.

4.2. Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, должны соответствовать требованиям действующих технических регламентов, национальных стандартов и технических условий на пищевые продукты, поставляемые для организации социального питания.

4.3. Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать нормам СанПиН 2.1.3684-21.

4.4. При организации питания необходимо учитывать виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания и для детей школьного возраста.

4.5. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных организаций, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

4.6. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции и маркировочные ярлыки должны сохраняться в организации общественного

питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

4.7. Обучающихся образовательных организаций рекомендуется обеспечивать всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания для соответствующих общеобразовательных организаций.

4.8. Остаточный срок годности продукта на момент поставки должен составлять не менее 50% от установленного срока.

4.9. Упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.

4.10. При размещении заказов на закупку пищевых продуктов и услуги по организации питания в общеобразовательных организациях государственные (муниципальные) заказчики в соответствии с законодательством о размещении заказов для государственных и муниципальных нужд устанавливают требования, которые должны включать обязательные требования к безопасности, пищевой ценности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды, а также дополнительные требования к пищевой ценности, качеству, срокам годности, таре и упаковке пищевых продуктов.

Требования к качеству и безопасности пищевой продукции в полном объеме указываются в аукционной / конкурсной документации при заключении государственных (муниципальных) контрактов на организацию питания в образовательных организациях.

Поступающая пищевая продукция должна иметь все необходимые сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, достоверную, доступную и достаточную информацию на маркировке продукции в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов.

Поступление продуктов, не имеющих должного подтверждения происхождения, качества и безопасности, продукции с признаками недоброкачества регистрируются в бракеражном журнале с указанием документов о возврате поставщику.

4.11. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Использование одноразовой столовой посуды и приборов допускается в исключительных случаях.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря;

столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия, разделочных досок из прессованной фанеры.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

4.12. Необходимо уделять особое внимание вопросам организации специального диетико-профилактического питания для обучающихся, ежегодно проводить соответствующие мониторинги учет обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании.

Диетическое питание организовывается в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. При этом индивидуальное меню разрабатывается, в том числе, диетологами, с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача); выдача детям рационов питания осуществляется под контролем ответственных лиц, назначенных в общеобразовательной организации.

В школах, расположенных в сельской местности, где глубокий диетологический анализ и разработка рациона менее представлены, для обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, допускается преимущественно применять щадящую тепловую обработку полуфабрикатов или замену продуктов на аналогичные по содержанию белков и углеводов, но разрешенные при обозначенных видах заболеваний (в соответствии с действующими санитарными нормами).

4.13. В целях обеспечения качества приготовления блюд предлагается хозяйствующим субъектам, выигравшим заказы на обеспечение школьников горячим питанием, использовать действующую Систему добровольной сертификации «Курское качество» для проведения добровольной сертификации продуктов питания, используемых для приготовления блюд.

4.14. Для исключения поставок некачественных и фальсифицированных продуктов питания в образовательных организациях создать приемочные комиссии по приемке и проверке продуктов от поставщиков, осуществлять входной контроль качества продовольственных товаров и их соответствие требованиям, установленных контрактами. Не допускать использование продуктов с истекшим сроком годности. Также образовательным организациям необходимо использовать в работе систему ФГИС «Меркурий», что позволяет обеспечить приемку сертифицированных продуктов с подтверждением их качества и безопасности и предотвращать незаконный оборот продуктов питания промышленного производства и пресекать их попадание в школьные столовые.

5. Требования к меню и методика его формирования, составление ассортиментных перечней в производстве, реализации и организации потребления продукции питания в образовательных организациях Курской области

5.1. Согласно п. 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в организации, в которой осуществляется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации на основании заключения санитарно-эпидемиологической экспертизы о соответствии действующим нормативным требованиям.

В образовательных организациях общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.2. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательной организации необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей в соответствии с формой, утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 8).

5.3. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным руководителем организации примерным двухнедельным меню, получившим положительное экспертное заключение аккредитованной лаборатории.

Примерное двухнедельное меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении (таблицы 1, 3 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В состав конкурсной документации должны входить только меню, получившие положительные экспертные заключения.

В случае привлечения юридического лица или индивидуального предпринимателя в качестве организатора питания предприятия общественного питания к организации питания детей в общеобразовательных организациях меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

5.4. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

5.5. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов.

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

5.6. При составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов (таблица 2 приложения 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

При включении в рацион питания блюд и кулинарных изделий принимается во внимание их потенциальная эпидемиологическая опасность с учетом фактического оснащения пищеблоков торгово-технологическим оборудованием и организации доставки готовой продукции и транспортного обеспечения.

При разработке меню для питания обучающихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергавшимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

Рекомендуется включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

В различных приемах пищи в один день не допускается повторение одних и тех же блюд. При наличии первых блюд, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду не должен приготавливаться из этих же продуктов.

5.7. Меню для общеобразовательных учреждений рекомендуется разрабатывать на основе утвержденных наборов (рационов) питания, обеспечивающих удовлетворение потребностей обучающихся и воспитанников разных возрастных групп в основных пищевых веществах и энергетической ценности пищевых веществ с учетом длительности их пребывания в общеобразовательном учреждении и учебной нагрузки (приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.8. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, по каждому приему пищи.

5.9. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная и другая обогащенная йодом продукция с учетом санитарных норм при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, согласно п. 8.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в организованных детских коллективах должны соблюдаться следующие требования:

1) должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача;

2) выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню под контролем ответственных лиц, назначенных в организации;

3) 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, если обеспечены условия для мытья рук.

5.10. Ежедневно на основе типового двухнедельного рациона питания, с учетом фактического наличия продуктов формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается руководителем общеобразовательной организации.

Документом, по которому осуществляется приготовление блюд по количеству питающихся, является меню-раскладка, необходимая для контроля закладки блюд и контроля за выполнением норм питания.

5.11. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.12. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой

продукции («сухой паек»), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

5.13. В образовательных организациях при разработке типового меню для питания детей, страдающих различными хроническими заболеваниями, необходимо учитывать следующую информацию.

1. При фенилкетонурии диета исключает мясные, рыбные, молочные продукты и другие продукты, содержащие животный и, частично, растительный белок. Дефицит белка восполняется аминокислотными смесями без фенилаланина.

2. При целиакии - безглютеновое меню.

Разрешенные блюда:

- каши (гречневая, кукурузная, пшенная, рисовая);
- вегетарианские супы на нежирном мясном бульоне;
- при отсутствии лактозной аллергии, молоко в составе блюд;
- яйца в виде парового омлета или сваренные вкрутую;
- кисломолочные продукты;
- запеченное, тушеное и отварное мясо;
- некрепкий чай и кисель;
- сливочное и растительное масло;
- ягоды, овощи и фрукты в любом виде;
- мед;
- безглютеновые макаронные изделия, заменитель хлеба.

Запрещенные продукты:

- рыбные, мясные и овощные консервы, включая детское питание;
- сосиски, колбасы и мясные полуфабрикаты;
- чай быстрого приготовления;
- кукурузные хлопья;
- многие пряности и сухие приправы;
- йогурты, сыры, мороженое, маргарин;
- шоколадные, соевые, карамельные конфеты, повидло заводского производства, восточные сладости;
- имитация морепродуктов (крабовые палочки);
- пищевые добавки: E411, E160b, E953, E150a, E965 и др.;
- квас.

3. Заболевания ЖКТ (функциональная желудочная диспепсия, панкреатит, гастрит)

Разрешенные продукты:

- пшеничный хлеб 1 и 2 сорта, подсушенный, 200 - 300 г в день, частично в виде сухарей;
- супы: вегетарианские овощные, крупяные;
- блюда из мяса и птицы: нежирные сорта говядины, телятины, курицы, индейки, кролика, очищенные от сухожилий и жира в отварном и паровом или запеченном виде (котлеты, кнели, фрикадели, рулет);

- блюда из рыбы: из нежирных сортов, лучше речной, в отварном, паровом, рубленном виде;
- блюда из яиц в виде белкового омлета;
- блюда из молока: творог нежирный (9%) в натуральном виде или в виде паровых пудингов, суфле. Молочнокислые продукты;
- жиры: масло сливочное несоленое, оливковое или рафинированное подсолнечное (добавлять в блюда). Общее количество жиров в диете не должно превышать 70-80 г. Не следует забывать, что 40 г животного жира содержится в продуктах, включенных в рацион;
- блюда и гарниры из овощей: из картофеля, моркови, свеклы, тыквы, кабачков, цветной капусты, употреблять вареными, протертыми, в виде пюре, паровых пудингов без корочки;
- блюда и гарниры из круп: из манной, гречневой, перловой, риса;
- фрукты: яблоки спелых сортов, не очень сладкие, в печеном виде;
- сладкие блюда: кисели, протертые компоты из сухофруктов и свежих фруктов, желе на ксилите;
- напитки: слабый чай, мало сладкий, отвар шиповника

Запрещенные продукты:

- хлеб: сдобный, мягкий, ржаной;
- крепкие мясные, рыбные, костные бульоны, жирные сорта мяса;
- свиное сало, говяжий и бараний жир;
- молочные продукты: острый сыр;
- овощи: белокочанная капуста, репа, редис, щавель, шпинат, редька, брюква, баклажаны;
- фрукты: виноград, цитрусовые, кислые ягоды (клюква, вишня, смородина);
- газированные напитки, алкоголь, в том числе пиво, кофе, шоколад, мороженое, торты;
- маринованные продукты, острые соусы, майонез, уксус, грибы.

4. Пищевая аллергия.

Исключаются из рациона: бульоны, острые, соленые, жареные блюда, копчености, пряности, колбасные и гастрономические изделия (вареная и копченая колбасы, сосиски, сардельки, ветчина), печень. Рыба, икра, морепродукты. Яйца, острые и плавленые сыры мороженое, майонез, кетчуп. Овощи: редька, редис, щавель, шпинат, томаты, болгарский перец, квашеная капуста, соленые и маринованные огурцы. Грибы, орехи, фрукты и ягоды: цитрусовые, земляника, клубника, малина, абрикосы, персики, гранаты, виноград, облепиха, киви, ананас, дыня, арбуз. Тугоплавкие жиры и маргарин. Газированные фруктовые напитки, квас, кофе, какао, шоколад. Мед, карамель, зефир, пастила, торты, кексы (с ароматизаторами и пр.), жевательная резинка.

Ограничиваются: манная крупа, макаронные изделия, хлеб из муки высших сортов, цельное молоко и сметана (дают только в блюдах), творог, йогурты с фруктовыми добавками. Баранина, курица, ранние овощи

(разрешены при условии обязательного предварительного вымачивания), морковь, репа, свекла, лук, чеснок, фрукты и ягоды: вишня черная смородина, бананы, клюква, ежевика, отвар шиповника, сливочное масло.

Рекомендуются (с учетом индивидуальной переносимости): крупы (кроме манной), кисломолочные продукты (кефир, биокефир, йогурты без фруктовых добавок и пр.), неострые сорта сыра. Постное мясо (говядина, свинина, кролик, индейка, конина), специализированные мясные консервы для детского питания. Овощи: все виды капусты, кабачки, патиссоны, светлая тыква, зелень петрушки, укропа, молодой зеленый горошек, стручковая фасоль. Фрукты: зеленые и белые яблоки, груши, светлые сорта черешни и сливы, белая и красная смородина, крыжовник. Топленое сливочное масло, рафинированное дезодорированное растительное масло (кукурузное, подсолнечное, оливковое и др.). Фруктоза, хлеб пшеничный второго сорта или «Дарницкий», хлебцы зерновые, несладкие кукурузные и рисовые палочки и хлопья.

5. Ожирение:

- рекомендовано исключение калорийных продуктов;
- ограниченное введение углеводов, особенно быстрорастворимых и быстровсасываемых (сахар), являющихся основными поставщиками энергии и легко переходящими в организме в жир;
- ограничение жиров животного происхождения и увеличение растительных жиров в рационе (50% от общего количества жира), учитывая свойство последних активизировать процессы расходования жира организма;
- многократное, 5-6 разовое питание; исключение продуктов, возбуждающих аппетит (острые закуски, пряности и др.);
- ограничение соли в пище (до 5 г) и ограничение жидкости (до 1-1,5 л) для нормализации водно-солевого обмена;
- использование так называемых зигзагов в питании (контрастные, разгрузочные дни).

Необходимо исключить конфеты, шоколад, кондитерские изделия, сдобу, мороженое и другие сладости, острые, пряные, копченые, соленые закуски и блюда, фаст-фуд, полуфабрикаты промышленного производства, колбасно-сосисочные изделия, деликатесы, перец, горчица, хрен.

Рекомендации по питанию при сахарном диабете даны в информации согласно приложению «Пищевой светофор».

Для разработки типового 5-7-ми дневного меню рекомендуется использовать Методические указания МЗ РФ 2000г. «Организация лечебного питания в детских больницах», и Руководство по организации лечебного питания детей в стационарах (Москва 2001г.), под ред. Академика РАМИ, проф. А.А. Баранова, члена-корр. РАЕН, проф. К.С. Ладодо.

5.14. Сегодня многие школы, так или иначе, выполняют функции школы полного дня: длительное пребывание детей в школе обусловлено необходимостью реализовать требования Федерального Государственного

Образовательного Стандарта, а это значит посещение занятий в рамках дополнительного образования, элективных курсов, кружков, спортивных секций и др.. Соответственно и школьные столовые должны иметь график работы, который обеспечивает правильное питание детей в течение того времени, когда это необходимо, в соответствии с графиком пребывания обучающихся в школе.

В школе полного дня рекомендуется трёхразовое питание по принципу «шведского стола». Предполагается обеспечение обучающихся выбором первых блюд, гарнира, салата, фруктов, что позволяет соблюсти индивидуальный режим питания школьника. Завтрак, обед, полдник. Стоит добавить, что если у ребёнка есть какие-то медицинские рекомендации к пище, то они, безусловно, выполняются. Например, к молоку или молочным продуктам. Всегда есть возможность их заменить с соблюдением белков, жиров и углеводов.

С новой системой выбора блюд у ребёнка есть альтернатива.

Составляется несколько вариантов меню, каждый из которых по качеству и объёму, в том числе по набору используемых продуктов, должен соответствовать требованиям, представляемым к рациону питания школьников.

Каждый день предлагается несколько вариантов первого, второго и третьего. К примеру, сегодня в меню два вида первого: пшённый суп и рассольник, три вида гарнира: картофельное пюре, овощное рагу и отварная капуста брокколи, три вида второго: котлеты, тушёная печень и гуляш из говядины и два вида салата: из свежих помидоров и свежих огурцов.

Порции накладываются в соответствии с детскими пожеланиями (непосредственно блюда).

Необходимо изучать предпочтения детей, идти на компромиссы с детьми и менять процентное соотношение приготовленных блюд. Так, если в меню есть пюре, дети чаще всего выбирают его: оно является одним из наиболее популярных. В этой связи, при иных предлагаемых вариантах выбирается наиболее популярный, в т.ч. в ущерб разнообразию.

6. Требования к приемке, хранению и реализации пищевых продуктов

6.1. Перевозка и прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями действующих СанПиН и ветеринарного законодательства Российской Федерации.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства

для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Приёмка пищевых продуктов и услуг по организации питания на соответствие условиям договоров на поставки (оказание услуг) осуществляется с обязательным проведением периодических лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, с привлечением независимых экспертных и аккредитованных организаций, и в порядке, определяемом в государственном (муниципальном) контракте.

6.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

6.3. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале.

6.4. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в столовую должен осуществляться при наличии сопроводительных документов, в том числе ветеринарных, маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе, техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются (п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

7.1. Общеобразовательная организация, а также юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, оказывающие услуги образовательной организации в организации питания, являются ответственными лицами за организацию, рацион и качество горячего питания обучающихся.

7.2. независимо от формы организации питания (самостоятельно или аутсорсинг) обязательно проведение производственного контроля за работой пищеблока, основанного на принципах ХАССП.

7.3. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением 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;

проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

7.4. Общеобразовательная организация организует регулярное персональное образование обучающихся и их родителей (законных представителей) основам здорового питания, с использованием программных продуктов научно-исследовательских институтов гигиены и эпидемиологии Российской Федерации.

7.5. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии образовательной организации с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

7.6. При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся общеобразовательной организацией или лицом, ответственным за проведение данных процедур и подготовку содержания конкурсной (аукционной) документации, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта. Данные характеристики учитываются и при

определении прямых поставок продукции (без проведения конкурентных процедур).

7.7. в целях организации качественного питания, рационального режима приемов пищи следует организовать анкетирование обучающихся и их родителей (законных представителей), результаты которого использовать в конкретных условиях каждой образовательной организации.

7.8. Общественный контроль за выполнением Стандарта в образовательных организациях осуществляется органами самоуправления образовательной организации и родительской общественности в рамках мероприятий родительского контроля в соответствии с методическими рекомендациями по организации родительского контроля за детским питанием («МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации»).

8. Организация родительского контроля за питанием в образовательных организациях Курской области

8.1. В соответствии с ч. 7 ст. 28 Закона образовательная организация несет ответственность в установленном законодательством РФ порядке за жизнь и здоровье обучающихся, работников образовательной организации.

Руководитель образовательной организации должен обеспечить межведомственное взаимодействие, взаимодействие с родительским сообществом и координацию работы по вопросам контроля качества детского питания, в том числе назначить ответственных за организацию питания обучающихся с определением функциональных обязанностей, а также ответственных за качество поступающей в образовательную организацию продовольственной продукции.

Одним из эффективных механизмов обеспечения безопасности детского питания является организация родительского контроля.

Родители (законные представители) детей как потребителей школьного питания имеют право знать об особенностях предоставления детям питания, удостовериться в его безопасности и качестве.

8.2. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

8.3. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;

условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;

наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;

вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;

информирование родителей и детей о здоровом питании.

Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

9. Обеспечение мероприятий по формированию культуры здорового питания

Формирование культуры здорового питания и правильного пищевого поведения детей – одна из актуальных задач образовательной организации. Особенно важно при решении данной задачи привлечь родителей и сделать их своими союзниками. Необходимо создавать условия для формирования положительного отношения к питанию в школе у обучающихся, их родителей и педагогов.

Одним из основных моментов формирования правильного отношения к питанию и освещения положительных изменений в системе школьного питания является подключение средств массовой информации: публикации в газетах и журналах, теле- и радиопередачи, размещение информации на официальных сайтах в сети Интернет.

Целесообразно на официальных сайтах органов управления образованием и образовательных организаций создать раздел «Школьное питание», содержащий актуальные нормативные правовые документы федерального, регионального и муниципального уровней, регулирующие вопросы школьного питания. Этот раздел должен освещать все основные

направления работы образовательной организации по формированию культуры здорового питания, содержать актуальную информацию, адресованную всем участникам образовательного процесса: педагогам, обучающимся и их родителям, а также всем заинтересованным лицам.

Эффективным способом работы с родительской общественностью является создание на сайтах образовательных организаций разделов по консультированию населения в режиме «вопрос-ответ», предоставляющих возможность оперативно получить разъяснения у специалистов, а также своевременного урегулирования спорных ситуаций и конфликтов.

Также возможно размещение на школьном сайте непосредственных ссылок на другие ресурсы в информационно-телекоммуникационной сети Интернет по вопросам здорового питания.

Примерный перечень информации об условиях организации питания для размещения на сайте образовательной организации:

- общая информация об условиях организации питания в образовательной организации,
- новостная информация по вопросам организации питания;
- применимое федеральное, региональное и местное законодательство в части условий и порядка обеспечения и организации питания, в том числе льготного (возможно оформление в виде выдержек с указанием названия и реквизитов нормативных актов);
- локальные акты, регулирующие организацию питания в образовательной организации;
- информация о контролирующих органах в области организации и обеспечения питанием в образовательных организациях;
- общая информация о лице, оказывающем услугу по организации питания в образовательной организации, а также информация об основаниях оказания таких услуг (указание реквизитов действующего соглашения и размещение его текста);
- общая информация об основных поставщиках продуктов питания;
- о порядке доступа и осуществления родительского контроля за организацией питания (приказы, локальные акты, планы и результаты работы родительского контроля и др.);
- график питания обучающихся;
- применяемые нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах;
- утвержденное или согласованное руководителем образовательной организации меню (двухнедельное, ежедневное);
- примерное меню для обучающихся 1-4 классов, нуждающихся в специализированном питании;
- информация о порядке предоставления родителями (законными представителями) сведений о состоянии здоровья ребенка;

- категории обучающихся, которым питание предоставляется на льготных условиях;

- стоимость питания для всех категорий обучающихся;

- информация о порядке обеспечения питанием обучающихся на период дистанционного обучения (с указанием состава выдаваемого продуктового набора (при наличии));

- об организованной в образовательной организации работе (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;

- контактная информация ответственного лица от школы за организацию питания обучающихся;

- телефоны горячих линий по организации питания: Министерство просвещения Российской Федерации, Общественная организация «Общероссийский народный фронт», департамент образования, науки и молодежной политики Воронежской области, орган местного самоуправления в сфере образования.

Размещать требуемую информацию следует в специальном разделе, закрепленном на главной странице сайта или в главном меню сайта и актуализировать информацию в установленный срок (не только размещение новой информации, но и удаление устаревшей, размещение нормативных актов и (или) выписок из них в действующей редакции).

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

В образовательных организациях рекомендуется использовать разнообразные формы взаимодействия с семьей.

Формы познавательной деятельности, в которых могут быть затронуты проблемы здорового питания: общественные форумы знаний, творческие отчеты, дни открытых занятий, праздники знаний и творчества, выпуск предметных газет и т. д.

Формы трудовой деятельности: оформление кабинетов, благоустройство места для приёма пищи, создание библиотеки по проблеме здорового питания, ярмарка-распродажа блюд, приготовленных по семейным рецептам, выставки и др.

Формы досуга: совместные праздники, подготовка концертов и спектаклей, посвященных организации здорового питания, соревнования, конкурсы, КВН и т. п.

Особое внимание необходимо уделять проведению родительских собраний. Заслуживают внимания и тематические конференции по обмену опытом формирования у детей привычки к разумному питанию. Это – взаимный обмен мнениями, идеями, совместный поиск. Такая форма вызывает интерес,

привлекает внимание родительской и педагогической общественности, деятелей науки и культуры, представителей общественных организаций.

Кроме того, для формирования культуры здорового питания у обучающихся и их родителей (законных представителей) необходимо обеспечение ряда мероприятий вне образовательной организации.

Так с 2020 года в Курской области под эгидой Партии «Единая Россия» проходят традиционные акции в рамках движения «Сделаем вместе». Общеобразовательные организации Курской области приняли активное участие в открытом всероссийском конкурсе «Лидер», проводимого в рамках Всероссийской Акции «Здоровое питание – активное долголетие», целью которой является формирование у школьников правильного представления о здоровом питании. Форматом акции предусмотрено проведение уроков по повышению осведомленности в вопросах здорового питания и в вопросах потребительской грамотности учениками 9-11 классов. Необходимо продолжить работу в данном направлении.

Так же в соответствии с Планом работы Министерства образования и науки Курской области, ежегодно проводится конкурс «На лучшую организацию школьного питания» среди образовательных организаций региона. Педагогические коллективы показывают достойный уровень осведомленности о правовой стороне вопроса, о том насколько важно и ценно стремиться к повышению охвата питанием, повышению качества питания, о ценности рационального питания и соблюдения режима питания в образовательной организации. Конкурс проводится ежегодно. Необходимо поддерживать активное участие образовательных организаций в указанном мероприятии в дальнейшем.

В целях формирования ценности правильного и здорового питания, распространения знаний об основах здорового образа жизни, значении двигательной активности, гигиене и режиме питания среди школьников комитет образования и науки Курской области и ООО «Нестле Россия» подписали Меморандум о сотрудничестве, в результате которого планируется осуществить следующие виды деятельности: повысить уровень работы по формированию ценности здорового образа жизни у школьников в рамках школьной образовательной программы «Разговор о правильном питании», за счет предоставления учебно-методических комплектов Программы, состоящего из рабочей тетради для дошкольников и учащихся 1-2 классов, рабочей тетради для учащихся 3-4 классов, рабочей тетради (блокнота) для учащихся 5– 6 классов, пособий для педагогов (в электронном виде), комплекта плакатов, лифлетов для родителей (далее комплект), дошкольных организаций, общеобразовательных учреждений, других учреждений системы образования. Необходимо продолжать дальнейшее сотрудничество с ООО «Нестле Россия».

В соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года», во исполнение постановления

Правительства Российской Федерации от 28 марта 2012 г. № 248 «О государственном докладе положении детей и семей, имеющих детей, в Российской Федерации», а также п. 33 части IV Плана основных мероприятий до 2020 года, проводимых в рамках Десятилетия детства, утвержденного распоряжением Правительства Российской Федерации от 6 июля 2018 г. №1375-р, Минпросвещения России ежегодно проводит социологический опрос обучающихся дневных общеобразовательных организаций Курской области и их родителей об удовлетворённости системой питания в общеобразовательных организациях региона.

В Курской области в 2021 году 43 320 родителей приняли участие в мониторинге и оценили питание в детских садах и общеобразовательных организациях региона. Анкетирование проходило с участием органов общественного контроля: представителей советов родителей и родительских комитетов. Охват опрошиваемых родителей составил 38% от общего количества обучающихся и воспитанников.

В целом родительская общественность удовлетворена организацией питания в школах и дошкольных учреждениях. Но поступили предложения по улучшению меню, его разнообразию, замене нелюбимых блюд на блюда по выбору, а также пожелания использовать больше овощей, фруктов, кондитерских изделий, выпечки. Указанное мероприятие позволит корректировать работу по организации питания обучающихся Курской области. Необходимо продолжать работу по анкетированию родителей (законных представителей) курских школьников.

Результатом совместной работы должно стать достижение 100% охвата горячим питанием обучающихся не менее одного раза с 1 по 11 класс, увеличение доли охвата двухразовым горячим питанием обучающихся с 1 по 11 класс, повышение качества питания.

10. Приложение

Приложение 1.

Нормативно-правовое обеспечение организации питания.

Приложение 2.

Охват питанием обучающихся общеобразовательных организаций Курской области в 2022-2023 учебном году.

Приложение 3.

Модели предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций Курской области.

Приложение 4.

Модернизация материально-технической базы пищеблоков.

Приложение 5.

Капитальный ремонт пищеблоков в рамках федеральной программы «Модернизация школьных систем образования».

Приложение 6.

Примерное меню:

Приложение 6.1. Примерное меню Вариант 1 1-4 классы;

Приложение 6.2. Примерное меню Вариант 1 5-11 классы;

Приложение 6.3. Примерное меню Вариант 2 1-4 классы;

Приложение 6.4. Примерное меню Вариант 2 5-11 классы.