Приказ Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений"

Документ предоставлен **КонсультантПлюс**

www.consultant.ru

Дата сохранения: 03.02.2025

Документ предоставлен КонсультантПлюс
Дата сохранения: 03.02.2025

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
N 213н

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
N 178

ПРИКАЗ
от 11 марта 2012 года

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ МЕТОДИЧЕСКИХ РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ВОСПИТАННИКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

Во исполнение пункта 1в перечня поручений Президента Российской Федерации по итогам заседания президиума Государственного совета Российской Федерации и Комиссии при Президенте Российской Федерации по реализации приоритетных национальных проектов и демографической политике от 30 мая 2011 г. приказываем:

1. Утвердить прилагаемые методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях (далее - рекомендации).

2. Рекомендовать:

Министерству образования и науки Российской Федерации, Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения совместно с органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющими управление в сфере образования, обеспечить проведение ежегодного всероссийского мониторинга организации школьного питания;

органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющим управление в сфере образования, довести рекомендации до сведения государственных образовательных учреждений субъектов Российской Федерации и муниципальных образовательных учреждений.

Министр
здравоохранения и социального
развития Российской Федерации
Т.А.ГОЛИКОВА

Министр образования и науки
Российской Федерации
А.А.ФУРСЕНКО

Утверждены

Документ предоставлен КонсультантПлюс
Дата сохранения: 03.02.2025

приказом Министерства
здравоохранения и социального
развития Российской Федерации
и Министерства образования и науки
Российской Федерации
от 11 марта 2012 г. N 213н/178

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ВОСПИТАННИКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

1. Настоящие методические рекомендации разработаны в целях совершенствования организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений.

2. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений соблюдаются требования, установленные:

техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880 (далее - технический регламент о безопасности пищевой продукции);

техническим регламентом Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 882 (далее - технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей);

техническим регламентом Таможенного союза на масложировую продукцию, принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. N 883 (далее - технический регламент на масложировую продукцию);

техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков", принятым решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. N 797;

Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. N 299 (далее - Единые требования);

Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2002, N 1, ст. 2; 2003, N 2, ст. 167; N 27, ст. 2700; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; 2006, N 1, ст. 10; N 52, ст. 5498; 2007, N 1, ст. 21, ст. 29; N 27, ст. 3213; N 46, ст. 5554; N 49, ст. 6070; 2008, N 29, ст. 3418; N 30, ст. 3616; 2009, N 1, ст. 17; 2010, N 40, ст. 4969; 2011, N 1, ст. 6; N 30, ст. 4563, ст. 4590, ст. 4591, ст. 4596; N 50, ст. 7359);

Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150; 2002, N 1, ст. 2; 2003, N 2, ст. 167; N 27, ст. 2700; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; N 50, ст. 5242; 2006, N 1, ст. 10; N 14, ст. 1458; 2007, N 1, ст. 29; 2008, N 30, ст. 3616; 2009, N 1, ст. 17; 2011, N 1, ст. 6; N 30, ст. 4590, 4596);

Законом Российской Федерации от 10 июля 1992 г. N 3266-1 "Об образовании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, N 3, ст. 150; 1997, N 47, ст. 5341; 2000, N 30, ст. 3120; N 33, ст. 3348; 2002, N 26, ст. 2517; N 30, ст. 3029; 2003, N 2, ст. 163; N 28, ст. 2892; 2004, N 10, ст. 835; N 27, ст. 2714; N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; N 30, ст. 3103, 3111; 2006, N 1, ст. 10; N 12, ст. 1235; N 45, ст. 4627; N 50, ст. 5285; 2007, N 1, ст. 21; N 2, ст. 360; N 7, ст. 834, ст. 838; N 17, ст. 1932; N 27, ст. 3213, ст. 3215; N 30, ст. 3808; N 43, ст. 5084; N 44, ст. 5280; N 49, ст. 6068, 6069, 6070, 6074; 2008, N 9, ст. 813; N 17, ст. 1757; N 30, ст. 3616; N 44, ст. 4986; N 52, ст. 6236, ст. 6241; 2009, N 7, ст. 786, 787; N 29, ст. 3585; N 46, ст. 5419; N 51, ст. 6158; N 52, ст. 6405, ст. 6441; 2010, N 19, ст. 2291; N 25, ст. 3072; N 31, ст. 4184; N 40, ст. 4969; N 46, ст. 5918; N 50, ст. 6595; 2011, N 1, ст. 51; N 6, ст. 793; N 23, ст. 3261; N 25, ст. 3537, 3538; N 27, ст. 3871, ст. 3880; N 30, ст. 4590; N 46, ст. 6408; N 47, ст. 6608; N 49, ст. 7061, 7063; 2012, N 10, ст. 1159);

санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативам СанПиН 2.3.2.1940-05 "Организация детского питания", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 января 2005 г. N 3 (зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 3 февраля 2005 г. N 6295) (далее - СанПиН 2.3.2.1940-05), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 июня 2008 г. N 42 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 15 июля 2008 г. N 11967);

санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. N 45 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 7 августа 2008 г. N 12085) (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08);

санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.2660-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 июля 2010 г. N 91 (зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 27 августа 2010 г. N 18267) (далее - СанПиН 2.4.1.2660-10), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20 декабря 2010 г. N 164 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2010 г. N 19342);

санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. N 36 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22 марта 2002 г. N 3326) (далее - СанПиН 2.3.2.1078-01), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 апреля 2003 г. N 41 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29 мая 2003 г. N 4603), от 25 июня 2007 г. N 42 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 16 июля 2007 г. N 9852), от 18 февраля 2008 г. N 13 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 11 марта 2008 г. N 11311), от 5 марта 2008 г. N 17 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 3 апреля 2008 г. N 11465), от 21 апреля 2008 г. N 26 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 23 мая 2008 г. N 11741), от 23 мая 2008 г. N 30 (зарегистрировано Министерством юстиции

Российской Федерации 6 июня 2008 г. N 11805), от 16 июля 2008 г. N 43 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 31 июля 2008 г. N 12059), от 1 октября 2008 г. N 56 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 2 октября 2008 г. N 12391), от 10 октября 2008 г. N 58 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 27 октября 2008 г. N 12530), от 11 декабря 2008 г. N 69 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 19 декабря 2008 г. N 12906), от 5 мая 2009 г. N 28 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29 июня 2009 г. N 14168), от 8 декабря 2009 г. N 73 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 24 декабря 2009 г. N 15813), от 27 января 2010 г. N 6 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 10 марта 2010 г. N 16592), от 28 июня 2010 г. N 71 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 9 августа 2010 г. N 18097), от 10 августа 2010 г. N 102 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 8 сентября 2010 г. N 18381), от 12 ноября 2010 г. N 145 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 21 декабря 2010 г. N 19298), от 11 апреля 2011 г. N 30 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 13 мая 2011 г. N 20739), от 1 июня 2011 г. N 79 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 19 июля 2011 г. N 21407), от 6 июля 2011 г. N 90 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 15 декабря 2011 г. N 22636);

санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26 сентября 2001 г. N 24 (зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 31 октября 2001 г. N 3011) с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 7 апреля 2009 г. N 20 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 5 мая 2009 г. N 13891), от 25 февраля 2010 г. N 10 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22 марта 2010 г. N 16679), от 28 июня 2010 г. N 74 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2010 г. N 18009);

санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.4.1204-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 17 марта 2003 г. N 20 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 21 марта 2003 г. N 4303);

санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1201-03 "Гигиенические требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 11 марта 2003 г. N 13 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 21 марта 2003 г. N 4304) с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 апреля 2007 г. N 23 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2007 г. N 9616), от 4 марта 2011 г. N 16 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29 марта 2011 г. N 20328);

санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1293-03 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок", утвержденными постановлением

Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 апреля 2003 г. N 59 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2003 г. N 4613), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26 мая 2008 г. N 32 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 16 июня 2008 г. N 11848), от 24 апреля 2009 г. N 24 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 19 мая 2003 г. N 13938), от 23 декабря 2010 г. N 168 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 4 февраля 2011 г. N 19706);

санитарными правилами СП 2.4.990-00 "Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей", утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 1 ноября 2000 г. (признано не нуждающимся в государственной регистрации - соответственно письма Министерства юстиции Российской Федерации от 14 декабря 2000 г. N 10936-ЮД) (далее - СП 2.4.990-00).

3. Родительским комитетам, опекунским советам и другим общественным организациям рекомендуется принимать участие в контроле организации питания в образовательных учреждениях по согласованию с администрацией образовательных учреждений.

4. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется реализовывать следующие задачи:

а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся и воспитанников образовательных учреждений;

б) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

д) учет индивидуальных особенностей обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01.

5. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется включать в рационы питания все группы продуктов, в том числе:

мясо и мясопродукты;

рыбу и рыбопродукты;

молоко и молочные продукты;

яйца; пищевые жиры;

овощи и фрукты;

крупы, макаронные изделия и бобовые;

хлеб и хлебобулочные изделия;

сахар и кондитерские изделия.

6. Обучающихся и воспитанников образовательных учреждений 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 образовательных учреждений.

7. Обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется обеспечивать среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами:

воспитанники дошкольных образовательных учреждений - среднесуточными наборами (рационами) питания для детей возрастных групп в соответствии с СанПиН 2.4.1.2660-10;

обучающиеся общеобразовательных учреждений - среднесуточными наборами (рационами) питания для обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11, с 11 лет и старше - в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08;

обучающиеся учреждений начального и среднего профессионального образования - среднесуточными наборами (рационами) питания для обучающихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08;

обучающиеся, получающие высшее профессиональное образование по очной форме обучения в учреждениях высшего профессионального образования, - среднесуточными наборами (рационами) питания для обучающихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08;

обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья в специальных (коррекционных) учреждениях - среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с видом образовательного учреждения (общеобразовательная школа, общеобразовательная школа-интернат);

дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, - среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с СП 2.4.990-00.

8. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется обеспечивать потребление обучающимися и воспитанниками образовательных учреждений пищевых веществ, энергетическая ценность которых составляет от 25 до 100% от установленной суточной потребности в указанных веществах (в зависимости от времени пребывания в образовательных учреждениях).

9. В суточном рационе питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) рекомендуется составлять 1:1:4 (в процентном отношении от калорийности - 10 - 15, 30 - 32 и 55 - 60% соответственно).

10. Интервалы между приемами пищи обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется составлять не менее 2 - 3 часов и не более 4 - 5 часов.

При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении следует составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20 - 25%), ужин - 25%.

При круглосуточном пребывании обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях при пятиразовом питании распределение калорийности рекомендуется составлять: завтрак - 20%, обед - 30 - 35%, полдник - 15%, ужин - 25%, второй ужин - 5 - 10%.

При организации шестиразового питания: завтрак - 20%, второй завтрак - 10%, обед - 30%, полдник - 15%, ужин - 20%, второй ужин - 5%.

11. Образовательным учреждениям рекомендуется использовать цикличное меню на 10, 14, 20, 28 дней.

Меню для каждого типа образовательных 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 образовательном учреждения и учебной нагрузки.

12. В образовательных учреждениях рекомендуется предусмотреть централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим в образовательном учреждении рекомендуется организовывать в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости.

13. При организации питания в образовательных учреждениях рекомендуется проводить профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам.

14. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, рекомендуется составлять в соответствии с

требованиями СанПиН 2.4.1.2660-10 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

15. Для обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется организовывать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Интервалы между приемами пищи не следует превышать трех-четырех часов. Для обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, посещающих группу продленного дня в общеобразовательных учреждениях, дополнительно рекомендуется организовать полдник.

16. В образовательных учреждениях (кроме дошкольных) может осуществляться торговля пищевой продукцией с использованием торговых автоматов.

В ассортиментный перечень пищевых продуктов для торговли через торговые автоматы могут включаться:

молоко питьевое стерилизованное витаминизированное, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков (молочные коктейли витаминизированные), с массовой долей жира до 3,5%, не требующее особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25 °C), в асептической упаковке, массой нетто до 250 г;

стерилизованные (термизированные) продукты на основе йогурта, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков с массовой долей жира до 4%, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25 °C);

творожные изделия (продукты), в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков с массовой долей жира до 10%, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25 °C), в индивидуальной потребительской упаковке массой нетто до 125 г, с приложением пластмассовых ложечек;

вода питьевая негазированная высшей категории в упаковке емкостью до 0,5 л;

напитки безалкогольные негазированные витаминизированные или сокосодержащие (кроме тонизирующих) в алюминиевых банках, полипропиленовых или ПЭТ-бутылках емкостью до 0,5 л;

соки и нектары фруктовые и овощные натуральные (восстановленные витаминизированные или прямого отжима, без соли, консервантов и искусственных ароматизаторов) в индивидуальной потребительской упаковке из полимерного или комбинированного материала емкостью до 0,33 л.

17. Организация питания в образовательных учреждениях может осуществляться с помощью индустриальных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоках образовательных учреждений в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

18. Индустриальными способами производства питания для образовательных учреждений рекомендуется обеспечивать промышленное производство полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными (увеличенными) сроками годности на пищевых производственных комплексах с использованием современных технологий, обеспечивающих крупносерийное

производство наборов (рационов) питания, с последующей их выдачей доготовочными и раздаточными столовыми образовательных учреждений.

19. В целях обеспечения системы организации питания в образовательных учреждениях рекомендуется предусматривать обучение работников пищеблоков у поставщиков технологического оборудования, а также на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).

20. Разработка программ и проведение мероприятий, направленных на подготовку, переподготовку и повышение квалификации специалистов, обеспечивающих совершенствование организации питания в образовательных учреждениях, формирование культуры здорового питания у обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, может осуществляться на базе региональных стажировочных площадок, в структуру которых могут входить профильные образовательные учреждения профессионального образования, общеобразовательные учреждения, научные организации.

21. Ежегодный всероссийский мониторинг организации школьного питания рекомендуется осуществлять на основе анализа состояния питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений по следующим направлениям:

а) состояние здоровья обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений;

б) соответствие школьных пищеблоков требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;

в) модели организации питания в общеобразовательных учреждениях, реализуемые в субъекте Российской Федерации;

г) характеристика питания (по фактически применяемым рационам питания), в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность), выходу блюд (вес), цикличности меню;

д) обеспеченность обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;

е) перечень организаторов питания в общеобразовательных учреждениях;

ж) ценообразование, стоимость питания в общеобразовательных учреждениях, дотации на питание обучающимся и воспитанникам общеобразовательных учреждений из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников;

з) система электронных безналичных расчетов при оплате питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений;

и) изучение общественного мнения об организации питания в общеобразовательных учреждениях;

к) пропаганда здорового питания в общеобразовательных учреждениях в рамках деятельности муниципальных органов власти и органов исполнительной власти субъекта Российской Федерации;

Документ предоставлен **КонсультантПлюс**
Дата сохранения: 03.02.2025

л) осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;

м) реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в общеобразовательных учреждениях;

н) подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в общеобразовательных учреждениях;

о) деятельность стажировочных площадок, ресурсных и иных методических и консультационных центров по совершенствованию организации питания в общеобразовательных учреждениях.