**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

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 школаинтернат);

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 санитарноэпидемиологическими 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;

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.