

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ ИНГУШЕТИЯ****(МИНОБРНАУКИ ИНГУШЕТИИ)**ул. Московская, 37, Назрань, 386102, тел.: 22-24-57, факс: 22-11-56, e-mail: mori_gov@mail.ru

13.10.2022 5685

№ _____
На № _____ от _____Начальникам управлений
образования муниципальных районов
и городских округов
Республики Ингушетия

Уважаемые коллеги!

В рамках выполнения требований Минпросвещения России к размещению информации о питании на официальном сайте общеобразовательных организаций в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», всем общеобразовательным организациям РИ необходимо привести свои сайты в соответствие с измененными требованиями.

В связи с этим, направляем информацию вебинара от 11.10.2022 г. по теме «Требования к размещению информации о питании на официальном сайте образовательной организации в сети «Интернет» для срочного направления в общеобразовательные организации республики, в целях организации дальнейшей работы по размещению меню и других сведений обеспечения горячим питанием учащихся 1-4 классов в соответствии с новыми требованиями.

Приложение: на 52 л.

Заместитель министра



П.Б. Угурчиева





Требования к размещению информации о питании на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Ведущий: *Иерусалимцева Ольга Васильевна*, старший преподаватель кафедры инклюзивного образования ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования», руководитель Регионального методического объединения координаторов питания Ярославской области



Содержательные вопросы вебинара:

- ✓ Нормативно-правовые документы, регламентирующие информацию о питании детей на официальном сайте образовательной организации
- ✓ Требования к размещению информации о питании на официальном сайте
- ✓ Примерный образец структуры страницы
- ✓ Основные ошибки в оформлении страницы о питании на официальном сайте образовательной организации

Введение

Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) включены требования 17 актов в сфере общественного питания, причем с учетом особенностей питания всех категорий граждан: взрослое, детское население, инвалиды и лица, нуждающиеся в особом питании, а также питание в детских садах, школах, больницах, социальных и специализированных учреждениях, и содержат особые требования, направленные на снижение риска здоровью детей, обусловленного пищевым фактором, и повышение роли здоровьесберегающей функции питания.

Все требования установлены исходя из биологических, химических и других факторов, а ведущая роль отводится системе ХАССП, объединяющей под собой документацию, разработанную для конкретного юридического лица (приказы, журналы, бланки, инструкции и формы, и т.д.), а также подготовка производственных помещений к соответствию требованиям государственных, международных стандартов и выполнение сотрудниками организации инструкций, утвержденных и закрепленных в документации ХАССП.

С 2022 года внесены изменения:

На заседании Совета при Правительстве РФ по вопросам попечительства в социальной сфере (протокол заседания от 30.09.2021 №8) было принято решение:

П.1 Здоровое питание и спорт как основа здорового образа жизни детей и подростков:

- внесение изменений в Правила размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации об образовательной организации, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 10 июля 2013 г. № 582;
- внесение изменений в Требования к структуре сайта образовательной организации в сети "Интернет" и формату представления информации, утвержденные приказом Рособнадзора от 14 августа 2020 г. № 831;
- требования к школьному меню и продукции;
- мониторинг организации питания обучающихся, в том числе нуждающихся в лечебном и диетическом питании, а также организации мест для самостоятельного приема домашней пищи;
- разработка и утверждение комплекса мер по борьбе с ожирением у детей и подростков до 18 лет, в котором, в том числе, предусмотреть проработку вопросов и мероприятий, направленных на разработку индивидуальных программ питания и программ физической нагрузки для детей с ожирением и избыточной массой тела;
- проработка вопросов о внесении изменений в законодательство о рекламе, способствующей формированию у несовершеннолетнего положительного представления об употреблении продуктов питания и напитков, не соответствующих принципам здорового питания, установленных законодательством о качестве и безопасности пищевых продуктов.

Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

1. Санитарные правила:

- СанПиН 2.3. /2.4.3590-20 – «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32)

Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

Организациям общественного питания населения рекомендуется в своей деятельности руководствоваться принципами здорового питания.

[Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](#)

[Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"](#)

Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

1. Санитарные правила:

- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28)

Настоящие санитарные правила направлены на охрану здоровья детей и молодежи, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасных условий образовательной деятельности, оказания услуг по воспитанию и обучению, спортивной подготовке, уходу и присмотру за детьми, включая требования к организации проведения временного досуга детей в помещениях (специально выделенных местах), устроенных в торговых, культурно-досуговых центрах, аэропортах, железнодорожных вокзалах и иных объектах нежилого назначения, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных услуг для детей, а также к условиям проведения спортивных, художественных и культурно-массовых мероприятий с участием детей и молодежи и определяют санитарно-противоэпидемические (профилактические) меры при организации перевозок организованных групп детей железнодорожным транспортом.

Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

1. Санитарные правила:

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 2)

Настоящие санитарные правила вступили в силу 1 марта 2021 г., действуют до 1 марта 2027 г.

В п.6. «Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» представлены требования к нормативам площадей, включен перечень оборудования производственных помещений столовых, количество работников пищеблока, виды и массы продуктов в наборе сухого пайка.



Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

1. Санитарные правила:

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

Настоящие санитарные правила вступили в силу 25 июня 2003 г. и устанавливают гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов в целях обеспечения пищевых продуктов в процессе производства, хранения, транспортировки и оборота, а также при их разработке и постановке на производство.

2.3.2. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ
И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

**Гигиенические требования
к срокам годности и условиям хранения
пищевых продуктов**

Санитарно-эпидемиологические
правила и нормативы
СанПиН 2.3.2.1324–03

Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

1. Санитарные правила:

- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к обеспечению безопасности центральных систем питьевого водоснабжения».

Настоящие санитарные правила устанавливают гигиенические требования к качеству питьевой воды, а также правила контроля качества воды, производимой и подаваемой централизованными системами питьевого водоснабжения населенных мест.

Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование
Российской Федерации
Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

2.1.4. ПИТЬЕВАЯ ВОДА И ВОДОСНАБЖЕНИЕ
НАСЕЛЕННЫХ МЕСТ

**Питьевая вода.
Гигиенические требования к качеству воды
централизованных систем
питьевого водоснабжения.
Контроль качества**

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
СанПиН 2.1.4.1074—01

Издание официальное

Минздрав России
Москва • 2002

Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

1. Санитарные правила:

➤ СанПиН 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.2020 г. № 36)

В разделе 7 «Требования к перевозке, приему, размещению и условиям хранения пищевой продукции», установленные к условиям перевозки пищевой продукции, а так же требования к лицам, сопровождающим пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, имеющие непосредственный контакт с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией.

В разделе 8 «Требования к условиям реализации пищевой продукции» условия хранения и сроки годности». В п.8.11. Не допускаются для реализации населению: пищевая продукция без товаросопроводительных документов; пищевая продукция, не соответствующая органолептическим показателям; в) негерметичные, деформированные, консервы и банки с признаками бомбажа и микробиологической порчи; позеленевшие клубни картофеля; размороженная и в последующем повторно замороженная пищевая продукция; пищевая продукция с истекшими сроками годности; пищевая продукция без маркировки, предусмотренной требованиями технических регламентов; не выпотрошенная птица, яйца с загрязненной скорлупой, с пороками и дефектами, т.д.

Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

1. Санитарные правила:

- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 3)

Вступили в силу с 1 марта 2021 г., действуют до 1 марта 2027 г.

В разделе 4 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству воды питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения» установлены требования к качеству и безопасности питьевой и горячей воды.



ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

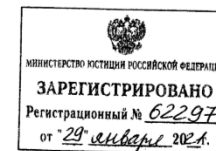
ПОСТАНОВЛЕНИЕ

28.01.2021

Москва

№ 3

Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»



Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

1. Санитарные правила:

- СанПиН 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 молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19)».

Настоящие санитарные правила действуют до 1 января 2024 года и направлены на обеспечение безопасных условий деятельности организаций, осуществляющих образовательную деятельность по реализации основных и дополнительных общеобразовательных программ, в том числе адаптированных, осуществляющих присмотр и уход за детьми, социальных служб для детей, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, спортивных организаций для детей, специализированных учреждений для несовершеннолетних, осуществляющих организацию отдыха детей и их оздоровления, реабилитационных центров, организаций, оказывающих организованным группам детей услуги временного проживания при проведении спортивных, художественных и культурно-массовых мероприятий с участием



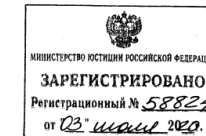
ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПОСТАНОВЛЕНИЕ

30.06.2020

Москва

№ 16

Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4. 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»



В соответствии со статьей 39 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2019, № 30, ст. 4134) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295; 2005, № 39,



Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

1. Санитарные правила:

- СанПиН 3.1. 3597- 20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID – 19)» (с изменениями от 04.02.2022)

Настоящие санитарные правила действуют до 1 января 2024 года и устанавливают гигиенические требования к проведению дезинфекционных мероприятий на рабочих местах и во всех рабочих помещениях, дезинфицировать оборудование и инвентарь; использовать специальное оборудование для обеззараживания воды; иметь запас дезинфицирующих средств; проводить диагностику признаков ОРВИ.



ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

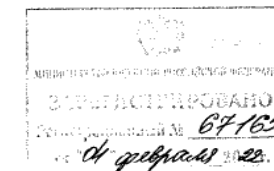
ПОСТАНОВЛЕНИЕ

04.02.2022

Москва

№ 4

О внесении изменений в санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2020 № 15



В соответствии со статьей 39 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2019, № 30, ст. 4134) и пунктом 2 Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295), постановляю:

1. Внести изменения в санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2020 № 15 (зарегистрировано Минюстом России 26.05.2020, регистрационный № 58465), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.11.2020 № 35 (зарегистрировано Минюстом России 16.11.2020, регистрационный № 60909), от 11.10.2021 № 25 (зарегистрировано Минюстом России 14.10.2021, регистрационный № 65406)



Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

1. Санитарные правила:

- СанПиН 1.1. 1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Введены в действие с 1 января 2002 г.

Срок действия - десять лет.

Санитарные правила определяют порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривают обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей по выполнению их требований.

Министерство здравоохранения Российской Федерации
ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 13 июля 2001 года N 18

О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01

(с изменениями на 27 марта 2007 года)

▶ [Информация об изменяющих документах](#)

На основании [Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ](#) и [Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании](#), утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 года N 554,

постановляю:

Ввести в действие [санитарные правила "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических \(профилактических\) мероприятий. СП 1.1.1058-01"](#), утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 года, с 1 января 2002 года.

Г.Онищенко

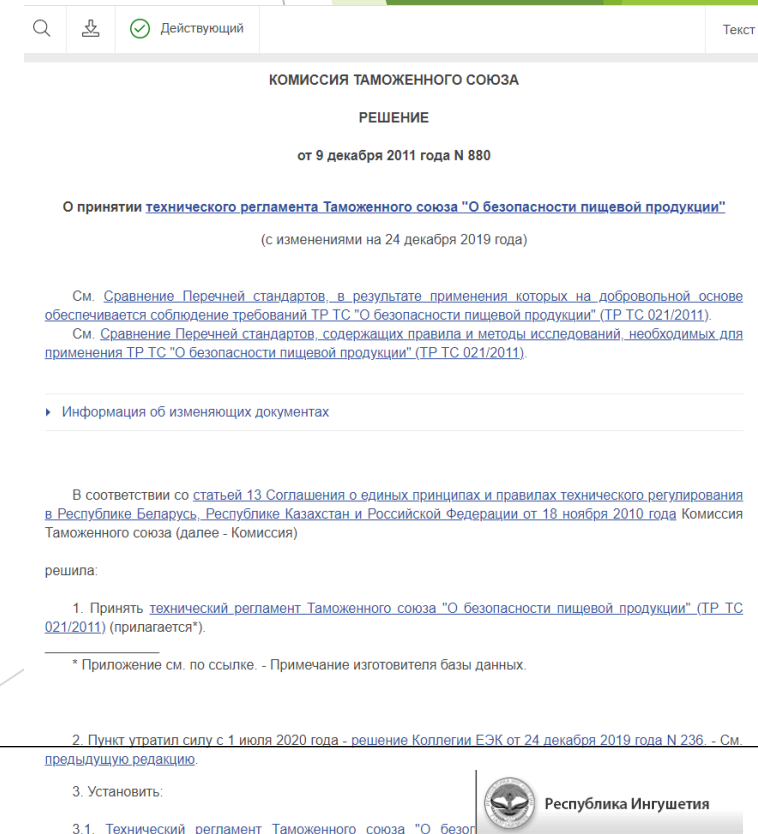
Зарегистрировано
в Министерстве юстиции
Российской Федерации
30 октября 2001 года,
регистрационный N 3000

Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

2. Технические регламенты Таможенного союза:

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден решением комиссии ТС от 09.12.2011 № 880) - нормирует оценку соответствия витаминно-минеральных комплексов, требованиям к нормативам безопасности (микробиологическим и гигиеническим). Для витаминно-минеральных комплексов, предназначенных для питания детей старше 3 лет, необходимо определять допустимые уровни радионуклидов цезия-137 и стронция-90.

Настоящие Технические регламенты Таможенного союза (в Республике Беларусь, Республике Казахстан и РФ) разработаны с целью установления на единой таможенной территории Таможенного союза единых обязательных для применения и исполнения требований к пищевой продукции, а так же в части ее маркировки, упаковки.



КОМИССИЯ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА
РЕШЕНИЕ
от 9 декабря 2011 года N 880

[О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"](#)
(с изменениями на 24 декабря 2019 года)

[См. Сравнение Перечней стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований ТР ТС "О безопасности пищевой продукции" \(ТР ТС 021/2011\).](#)
[См. Сравнение Перечней стандартов, содержащих правила и методы исследований, необходимых для применения ТР ТС "О безопасности пищевой продукции" \(ТР ТС 021/2011\).](#)

Информация об изменяющих документах

В соответствии со [статьей 13 Соглашения о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации от 18 ноября 2010 года](#) Комиссия Таможенного союза (далее - Комиссия)

решила:

1. Принять [технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" \(ТР ТС 021/2011\)](#) (прилагается*).

* Приложение см. по ссылке. - Примечание изготовителя базы данных.

2. Пункт утратил силу с 1 июля 2020 года - решение Коллегии ЕЭК от 24 декабря 2019 года N 236. - См. предыдущую редакцию.

3. Установить:

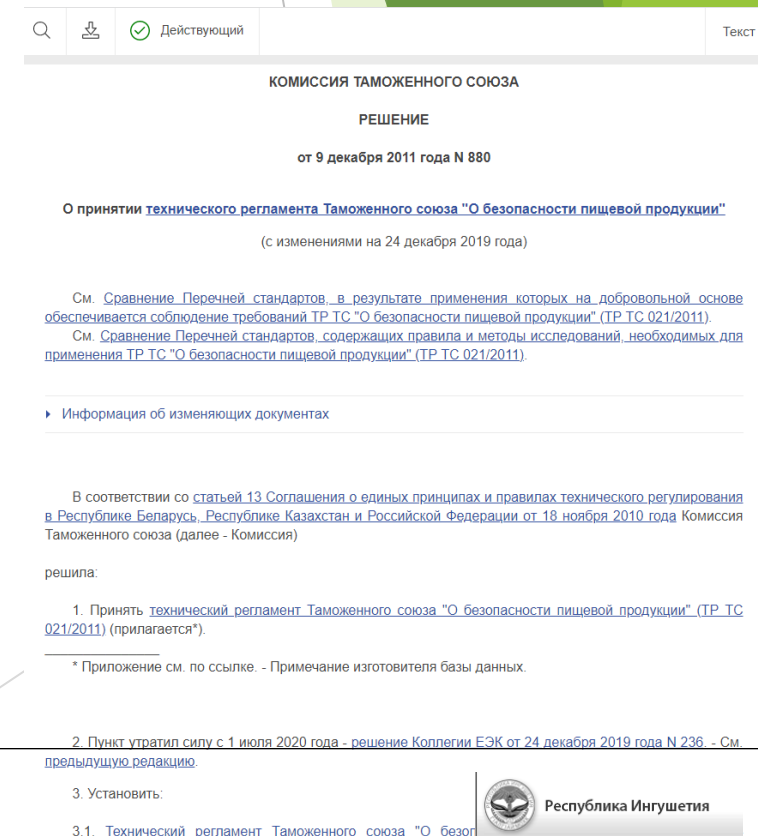
- 3.1. [Технический регламент Таможенного союза "О безоп](#)

Республика Ингушетия

Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

2. Технические регламенты Таможенного союза:

- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утвержден решением комиссии ТС от 09.12.2011 № 881) - устанавливает требования к маркировке. В частности, производителям стоит обратить внимания на различия в значениях показателей норм физиологических потребностей в витаминах и минеральных веществах и рекомендуемых уровней потребления витаминов и минеральных веществ, представленных в Приложении 2 данного Технического регламента.
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (Утверждён решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769) - устанавливает требования к упаковке разрешенной для применения при производстве пищевой продукции.



КММИССИЯ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА
РЕШЕНИЕ
от 9 декабря 2011 года N 880

О принятии [технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"](#)
(с изменениями на 24 декабря 2019 года)

См. [Сравнение Перечней стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований ТР ТС "О безопасности пищевой продукции" \(ТР ТС 021/2011\)](#).
См. [Сравнение Перечней стандартов, содержащих правила и методы исследований, необходимых для применения ТР ТС "О безопасности пищевой продукции" \(ТР ТС 021/2011\)](#).

Информация об изменяющих документах

В соответствии со [статьей 13 Соглашения о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации от 18 ноября 2010 года](#) Комиссия Таможенного союза (далее - Комиссия)

решила:

1. Принять [технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" \(ТР ТС 021/2011\)](#) (прилагается*).

* Приложение см. по ссылке. - Примечание изготовителя базы данных.

2. Пункт утратил силу с 1 июля 2020 года - решение Коллегии ЕЭК от 24 декабря 2019 года N 236. - См. [предыдущую редакцию](#).

3. Установить:

- 3.1. [Технический регламент Таможенного союза "О безоп](#)

Республика Ингушетия

Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

2. Технические регламенты Таможенного союза:

- ТР ТС 023/ 2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (Утверждён решением совета ЕЭК от 09.12.2011 № 882) - устанавливает требования к соковой продукции из фруктов и овощей, требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и маркировке.
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию» (Утверждён решением Комиссии ТС от 09.12.2011 № 883) - устанавливает требования к масложировой продукции и требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и маркировке.

Настоящие технические регламенты Таможенного союза разработаны с целью установления на единой таможенной территории Таможенного союза единых обязательных для применения и исполнения требований к соковой продукции из фруктов и овощей, к масложировой продукции, к зерну, к отдельным видам специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.

Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

2. Технические регламенты Таможенного союза:

- ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» (Утверждён решением Комиссии ТС от 09.12.2011 № 874) – устанавливает требования к зерну и требованиями к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и маркировке.
- ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (Утверждён решением комиссии ТС от 15.06.2012 № 883) - регламентирует оценку соответствия витаминно-минеральных комплексов.
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (утвержден решением комиссии ТС от 20.07. 2012 г № 58) - устанавливает перечень пищевых добавок, разрешенных для производства пищевой продукции, в том числе специализированного диетического лечебного и диетического профилактического питания.

Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

2. Технические регламенты Таможенного союза:

- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (Принят решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 № 67) - устанавливает требования к молоку, молочной продукции и требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и маркировке.
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (Принят решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 № 68) - устанавливает требования к мясу, мясной продукции и требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и маркировке.
- ТР ЕАЭС 040/2016 «ТР Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (Утверждён решением совета ЕЭК от 18.10.2016 № 162) - устанавливает требования к рыбе, рыбной продукции и требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и маркировке.
- ТР ЕФЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (утвержден решением совета ЕЭК от 23.06.2017 № 45) - устанавливает требования к упакованной питьевой воде, включая минеральную воду.

Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

3. Федеральные законы и Региональные акты:

- Федеральный закон № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. 24.09.2022)
- Федеральный закон от 2 января 2020 года №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Постановление Правительства РФ от 26 октября 2019 года № 1376 «О внесении изменений в Постановление Правительства РФ от 22 ноября 2000 г. № 883»
- Постановление Правительства РФ от 20 июня 2020 года № 990 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования»
- Распоряжение Правительства РФ от 12 августа 2020 года № 2072-р « О выделении бюджетных ассигнований в целях предоставления в 2020 году субсидий из федерального бюджета на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях»

Департамент образования

Горячая линия

В департаменте образования Ярославской области продлжает работу постоянно действующая «горячая линия».
Телефон «горячей линии» 8 (4852) 31- 43 - 45 работает круглосуточно в режиме автоответчика.

Федеральные документы

- Послание Президента РФ Федеральному Собранию 15 января 2020 года
- <http://www.kremlin.ru/events/president/news/62582>
- Федеральный закон от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"
- Постановление Правительства Российской Федерации от 20 июня 2020 года №900 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования»
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12 августа 2020 года «2072-р
- Соглашение между Министерством просвещения Российской Федерации и Правительством Ярославской области о предоставлении субсидий из федерального бюджета бюджету Ярославской области на софинансирование расходов обязательств субъектов Российской Федерации, возникающих при реализации государственных программ субъектов Российской Федерации, предусматривающих мероприятия по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях субъекта Российской Федерации (муниципальных образовательных организаций) в рамках государственной программы Российской Федерации «Развитие образования» «15» августа 2020 г. № 073-09-2020-1092

<https://www.yarregion.ru/depts/dobr/Pages>

Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

3. Федеральные законы и Региональные акты:

- Постановление Правительства от 20.10.2021 № 1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети „Интернет“ и обновления информации об образовательной организации»

Настоящее постановление вступило в силу с 1 марта 2022 г. и действует до 1 марта 2028 г.

Определяет порядок размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации об образовательной организации, за исключением сведений, составляющих государственную и иную охраняемую законом тайну, в целях обеспечения открытости и доступности указанной информации



ПРАВИТЕЛЬСТВО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 20 октября 2021 г. № 1802
МОСКВА

Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации

В соответствии со статьей 29 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" Правительство Российской Федерации **п о с т а н о в л я е т :**

1. Утвердить прилагаемые Правила размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации об образовательной организации.

2. Признать утратившими силу: постановление Правительства Российской Федерации от 10 июля 2013 г. № 582 "Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации в образовательной организации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 29, ст. 3964);

постановление Правительства Российской Федерации от 20 октября 2015 г. № 1120 "О внесении изменения в пункт 3 Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации



Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

4. Методические рекомендации:

- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.).

Определяют основные положения по организации здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций, в т.ч. обучающихся 1-4 классов.

- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 марта 2021). Разработаны в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с оказанием услуг общественного питания населению, а также при организации питания в организованных детских коллективах.

МР предназначены для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в ОО; для организации мер по обеспечению соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения.



Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

4. Методические рекомендации:

- МР 2.4.0162-19 2.4. Гигиена детей и подростков Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях) (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30 декабря 2019 г.).

Настоящие методические рекомендации включают предложения по организации питания в детских организованных коллективах для детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании.

В данных МР представлены технологические карты на блюда; перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков; рекомендуемый набор продуктов по приемам пищи для организации питания детей с вышеуказанными заболеваниями.



Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

4. Методические рекомендации:

- МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18мая 2020 г.). Направлена на улучшение организации питания детей в ОО и в домашних условиях, а так же на проведение мониторинга результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в ОО.
- МР 2.4.0260-21 "Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 4 октября 2021 г.). Направлены на обеспечение реализации принципов здорового питания, в том числе при оценке организации питания детей.

МР предназначены для органов и учреждений Роспотребнадзора, могут быть использованы в работе организаций, оказывающих услуги по организации питания детей, образовательных организаций, организаций отдыха и оздоровления детей, органов управления образованием.



Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

4. Методические рекомендации:

- МР 2.3.0279-22. Гигиена питания. Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям. (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 21 марта 2022 г.) В настоящих методических рекомендациях приведены рекомендуемые типовые программы организации производственного контроля за безопасностью готовой продукции в организациях общественного питания с указанием параметров, периодичности контроля, ответственных лиц и нормативных документов.

МР разработаны в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений), связанных с производством и обращением пищевой продукции, в том числе продукции общественного питания, и могут быть использованы в практической деятельности хозяйствующими субъектами при организации работы по производству и обращению указанной пищевой продукции.

Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

5. Технологические карты (ТК), технико-технологические карты (ТТК)

6. Утвержденное примерное двухнедельное меню на все возрастные группы

7. Ежедневное меню (отступление от примерного меню разрешено на 5%, но с сохранением дневной калорийности).

8. Журналы контроля питания из СанПиН 2.3./2.4.3590-20:

- гигиенический журнал (сотрудники) (приложение 1);
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования (приложение 2);
- журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях (приложение 3);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение 4) ;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение 5);
- ведомость контроля за рационом питания (приложение 13).



Приложение № 8
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет / 7-11 лет / 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

9. Приложения из СанПиН 2.3. /2.4.3590-20 (таблицы):

- перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приложение 6)
- среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей (приложение 7)
- форма меню приготавливаемых блюд (приложение 8)
- рекомендуемая масса порций для детей в зависимости от возраста (приложение 9, таблица 1-2)
- суммарные объёмы блюд по приёмам пищи (приложение 9, таблица 3)
- потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная) (приложение 10)
- распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приёмам пищи в зависимости от времени пребывания в организации (приложение 10, таблица 3)
- таблица замены пищевой продукции в граммах с учётом их пищевой ценности (приложение 11)
- количество приёмов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (приложение 12).

Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

10. Результаты (протоколы) лабораторных исследований готовых блюд (плановых) и (производственных);

11. Результаты (протоколы) лабораторных исследований продукции растениеводства на содержание нитратов

12. Предписания санитарной службы

13. Акты мониторинга организации питания детей с методическими указаниями.

Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся № _____
в _____ (наименование ОО)

«__» _____ 20__ г.

Комиссия по контролю организации и качества питания, в составе:

1. _____ 2. _____ 3. _____

Общее количество обучающихся в образовательной организации: _____

Количество посадочных мест в обеденном зале: _____

Охват горячим питанием :

Обучающиеся 1-4 классов: одноразовым ____ (кол-во) ____ (в %), двухразовым ____ (кол-во) ____ (в %),

Обучающиеся 5-9 классов: одноразовым ____ (кол-во) ____ (в %), двухразовым ____ (кол-во) ____ (в %),

Обучающиеся 10-11 классов: одноразовым ____ (кол-во) ____ (в %), двухразовым ____ (кол-во) ____ (в %).

Льготные категории обучающихся, пользующихся школьным питанием, их количество:

Требования к размещению на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

В соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 24.09.2022)

Ст.29 «Информационная открытость образовательной организации»

П.2 Образовательные организации обеспечивают открытость и доступность информации:

- о материально-техническом обеспечении образовательной деятельности «.... об условиях питания и охраны здоровья обучающихся...»

Ст. 37 «Организация питания обучающихся»



Требования к размещению на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

В соответствии с Постановлением Правительства РФ от 20.10.2021 г. №1802

- **п. 13** «Государственные и муниципальные общеобразовательные организации при размещении информации об условиях питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования размещают в том числе меню ежедневного горячего питания, информацию о наличии диетического меню в образовательной организации, перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях, перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательные организации, формы обратной связи для родителей обучающихся и ответы на вопросы родителей по питанию...»
- **п. 16** «Образовательная организация обновляет сведения не позднее 10 рабочих дней со дня их создания, получения или внесения в них соответствующих изменений»

Требования к размещению на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

В соответствии с Постановлением Правительства РФ от 20.10.2021 г. №1802

- **п. 18** «Информация размещается на официальном сайте в текстовой и (или) табличной формах, а также в форме копий документов, электронных документов, подписанных простой электронной подписью в соответствии с Федеральным законом "Об электронной подписи" (в части документов, самостоятельно разрабатываемых и утверждаемых образовательной организацией), в соответствии с требованиями к структуре официального сайта и формату представления информации, установленными Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки»

Приказ Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 14 августа 2020 года №831 «Об утверждении Требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и формату представления информации» (с изменениями на 12 января 2022 года)

Требования к размещению на официальном сайте образовательной организации в и сети "Интернет"

В соответствии Приказом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 14 августа 2020 года №831 (действует до 31.12.2026)

П.3. Специальный раздел должен содержать подразделы:

- Основные сведения
- Структура и органы управления образовательной организацией
- Документы
- Образование
- Руководство. Педагогический (научно-педагогический) состав
- Материально-техническое обеспечение и оснащенность образовательного процесса
- Платные образовательные услуги
- Финансово-хозяйственная деятельность
- Вакантные места для приема (перевода) обучающихся
- Доступная среда
- Международное сотрудничество
- Стипендии и меры поддержки обучающихся
- Организация питания в образовательной организации (дополнен 1.09.22 приказом Рособрнадзора от 12 января 2022 года № 24)

Требования к размещению на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

В соответствии Приказом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 14 августа 2020 года №831

П.3.7 . Главная страница подраздела "Материально-техническое обеспечение и оснащённость образовательного процесса" должна содержать информацию о материально-техническом обеспечении образовательной деятельности, в том числе сведения:

✓ об условиях питания обучающихся.

П. 3.12. Главная страница подраздела "Доступная среда" должна содержать информацию о специальных условиях для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе:

✓ о специальных условиях питания.

Требования к размещению на официальном сайте образовательной организации в сети "Интернет"

В соответствии Приказом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 14 августа 2020 года №831

П. 3.14. Главная страница подраздела "**Организация питания в образовательной организации**" должна содержать информацию об условиях питания обучающихся, в том числе:

- ✓ меню цикличного и ежедневного горячего питания
- ✓ информацию о наличии диетического меню в образовательной организации;
- ✓ перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательной организации
- ✓ перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательную организацию
- ✓ форму обратной связи для родителей обучающихся и ответы на вопросы родителей по питанию *(пункт дополнительно включен с 1 сентября 2022 года приказом Рособрнадзора от 12 января 2022 года №24)*

Требования к размещению на официальном сайте образовательной организации в сети "Интернет"

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Согласно **п.8.1.7.** Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

Требования к размещению на официальном сайте образовательной организации в сети "Интернет"

Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.):

➤ **п.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.)....»

Ошибки в оформлении страницы на официальном сайте образовательной организации в сети "Интернет"

Ошибка 1. Неполная или недостоверная информация

Обязательная информация	<ol style="list-style-type: none">1. Примерное (циклическое) меню для детей 1-3 лет и 3-7 лет.2. Ежедневное меню для детей 1-3 лет и 3-7 лет.3. Информация о наличии диетического меню и организации питания домашней пищей.4. Рекомендации по организации здорового питания.5. Перечень юридических лиц и ИП, оказывающих услуги по организации питания и/или поставляющих продукты.6. Формы обратной связи с родителями
Дополнительная информация	<ol style="list-style-type: none">1. График питания детей для каждой возрастной группы, хотя целесообразнее указать его в общем режиме дня.2. Мероприятия, связанные с питанием.3. Пропаганда здорового питания.4. Новостная информация

Ошибки в оформлении страницы на официальном сайте образовательной организации в сети "Интернет"

Ошибка 2. Непонятное содержание и казенный стиль

Образец структуры страницы о питании

Наши поставщики

Двухнедельное меню

Ежедневное меню

Если малыш не ест

Диетическое питание или питание домашней пищей

Задайте вопрос

Ошибки в оформлении страницы на официальном сайте образовательной организации в сети "Интернет"

Ошибка 3. Меню оформлено не в соответствии требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20

- ✓ примерное цикличное меню с указанием срока цикличности: не менее двух недель
- ✓ меню имеет гриф «Утверждено руководителем образовательной организации»
- ✓ меню соответствует установленному образцу (приложения 8 к СанПиН)
- ✓ меню на все возрастные категории
- ✓ меню содержит:
 - пищевые вещества и энергетическую ценность отдельного блюда,
 - итог за каждый прием пищи, день и среднее значение за период
 - информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, витаминах и минеральных веществах в каждом блюде
 - ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий
- ✓ названия блюд должны соответствовать названиям, указанным в сборниках

Ошибки в оформлении страницы на официальном сайте образовательной организации в сети "Интернет"

Ошибка 4. Отсутствует ежедневное меню

Информацию о меню на текущий день необходимо разместить также в групповых ячейках в ДОО/при входе в столовую в ОО. На сайте должно быть ежедневное меню ([п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)), в котором пять обязательных пунктов:

- ✓ приемы пищи
- ✓ наименования блюд
- ✓ масса порции
- ✓ калорийность порции
- ✓ печать согласования меню руководителем ОО.

Ошибки в оформлении страницы на официальном сайте образовательной организации в сети "Интернет"

Ошибка 5. Отсутствует замена в меню

В ежедневном меню можно заменить один вид продукции или блюда. Замена должна соответствовать таблице замен, указанной в приложении 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- ✓ Во время контроля за приемами пищи проанализировать, как дети отнеслись к новому блюду
- ✓ В форме обратной связи с родителями задать вопрос, понравилось ли новое блюдо детям
- ✓ Объяснить родителям, что замена произведена, например, по нормам СанПиН, дать ссылку на нормативный документ
- ✓ Оформить замену как способ разнообразить меню. Вместо запланированной запеканки приготовить картофельные оладьи, а на сайте ОО разместите информацию о замене и комментарии диетолога о пользе картофеля

Мониторинг горячего питания детей

Управление организацией питания детей на уровне образовательных организаций включает:

- планирование деятельности, выполнение процессов деятельности,
- контроль и мониторинг выполнения процессов организации питания,
- анализ результатов выполнения процессов.

Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в общеобразовательных организациях, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания.

Мониторинг проводят учредитель общеобразовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием и орган управления общеобразовательной организацией.

Системы автоматизированного управления используют для сбора и оценки показателей, в ряде случаев позволяют снизить затраты на составление документации, ее доставку, прием исходных данных, приема заявок на питание позволяет уменьшить трудозатраты на одного сотрудника.



Показателями мониторинга горячего питания школьников

- количество обучающихся всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;
- количество обучающихся в первую смену всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;
- количество обучающихся во вторую смену всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (доготовочные), буфеты-раздаточные);
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями настоящих рекомендаций;
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

(см. раздел 5 МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»)

Показателями мониторинга горячего питания являются

- количество обучающихся всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;
- количество обучающихся в первую смену всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;
- количество обучающихся во вторую смену всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (догоотовочные), буфеты-раздаточные);
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями настоящих рекомендаций;
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

Индикаторы эффективности организации питания детей

Критерии оценки результатов организации питания детей в образовательной организации	Требования нормативных документов
Наличие на сайте школы раздела «Организация питания в образовательной организации»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.4.0179-20 (п.2.7)
Наличие на сайте примерного двухнедельное меню на все возрастные группы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п.8.1.3)
Наличие данных согласования и утверждения примерного меню в установленном порядке	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п.8.1.3) МР 2.4.0179-20 (п.2.7)
Наличие информации по калорийности блюд и по приемам пищи	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Наличие информации о содержании основных пищевых веществ, макро и микронутриентов (витаминов и минеральных веществ)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение 8) МР 2.3.6.0233-21 (п.11.2)
Наличие на сайте утвержденного ежедневного меню на все возрастные группы + наличие подписи	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.4.0179-20 (п.2.7)
Соответствие фактической массы блюд установленным нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение 9)

Индикаторы эффективности организации питания детей

Критерии оценки результатов организации питания детей в образовательной организации	Требования нормативных документов
Соответствие фактического суммарного объема блюд по приемам пищи установленным нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение 9)
Наличие комиссии по контролю качества питания с участием родителей	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0180-20, Приказ и положение о родительском контроле за организацией горячего питания, план мероприятий
Уровень охвата горячим питанием обучающихся в процентах	Положительная динамика охвата горячим питанием
Наличие у обучающихся возможности выбора блюд с учетом индивидуальных предпочтений	Устанавливается внутренними локальными актами
Наличие специальных индивидуальных меню: профилактического и диетического меню, меню для обучающихся с ОВЗ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , МР 2.4.0179-20 Устанавливается внутренними локальными актами
Уровень оснащения технологическим оборудованием школьных пищеблоков и столовых с учетом источников финансирования, (% нового оборудования)	Оформлен «Технологический паспорт пищеблока», достигнуто улучшение оснащения пищеблока за счет внебюджетных средств, обеспеченность посадочными местами, мебелью и оборудованием для столовых

Индикаторы эффективности организации питания детей

Критерии оценки результатов организации питания детей в образовательной организации включают выполнение требований:

- ✓ к безопасности пищевых продуктов, составу и пищевой ценности, объему блюд;
- ✓ к качеству питания и условий приема пищи;
- ✓ к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасной и качественной пищевой продукции;
- ✓ к условиям, обеспечивающим формирование у детей мотивации к здоровому питанию, т .д.

Нарушения, выявленные в 2021 году при мониторинге сайтов школ РФ в разделе «Организация питания в образовательных организациях»:

- Отсутствие вкладки «Организация питания»
- Не указана масса блюд
- Отсутствие утвержденного ежедневного меню
- Не выдерживается сбалансированность примерного меню
- Отсутствие информации о содержании витаминов и минеральных веществ
- Отсутствие информации по родительскому контролю
- Отсутствие материалов о проведенных мероприятиях по гигиеническим навыкам и здоровому питанию детей.

Региональное методическое объединение координаторов питания «ПИТ»

Государственное автономное учреждение дополнительного профессионального образования Ярославской области
Институт развития образования

Главная Мероприятия Об институте Деятельность Платные услуги Партнеры Контакты Горячая линия

ИРО » Деятельность » Педагогическое сообщество » РМО «ПИТ» » О РМО

РМО «ПИТ»

- О РМО
- Представители
- Разработки
- Нормативные документы
- Мероприятия
- Отчеты

Региональное методическое объединение координаторов питания «ПИТ»

Положение о РМО координаторов питания

Цель РМО «ПИТ»

- актуализация знаний нормативно-правового, научного, учебно-методического обеспечения и их практического применения в процессе организации рационального питания в ОО и ДОО, а также содействие развитию системы методического сопровождения в муниципальных районах Ярославской области.

Задачи РМО «ПИТ»:

- повышение компетенций педагогов в области нормативно-правовых требований к условиям организации питания в образовательных организациях в соответствии с новыми СанПиН;
- освоение методических компетенций, необходимых для формирования культуры здорового питания ОО;
- обеспечить сопровождение методическими службами, образовательных организаций в развитии здорового питания детей в Ярославской области.

Реализация Всероссийской программы «Разговор о правильном питании»

В целях реализации на территории Ярославской области Всероссийской образовательной программы «Разговор о правильном питании» ежегодно оформляется заявка от ГАУ ДПО ИРО «Институт развития образования» на обеспечение образовательных организаций Ярославской области учебно-методическими комплексами для детей дошкольного и младшего школьного возраста.

О программе «Разговор о правильном питании»

Реализация программы «Разговор о правильном питании» в Ярославской области

- Цифровая школа программы «Разговор о правильном питании»
- Информационное письмо
- Образовательный модуль «Воспитываем ответственных потребителей»
- Информационное письмо

Региональный этап Всероссийского конкурса методик реализации программы «Разговор о правильном питании» 2021 [Подробнее](#)

Приказ ГАУ ДПО ИРО от 26.01.2021 №01-03/11 О проведении Регионального тура Конкурса

Положение

Внедрение в образовательные организации Ярославской области ПО «Викен-Софт: питание»

Програмный продукт «Викен-Софт: Питание в детском саду» и «Викен-Софт: питание в школе», разработанный согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20, соответствуют всем требованиям, предъявляемым к программам автоматизации организации детского питания в образовательных организациях, а именно: содержат множество бланков и форм, а также

Цель РМО «ПИТ»:

- актуализация знаний нормативно-правового, научного, учебно-методического обеспечения и их практического применения в процессе организации и контроля качества питания в ОО и ДОО, а также содействие развитию системы методического сопровождения в муниципальных районах Ярославской области.

Рациональное питание детей в образовательной организации: методическое пособие / сост. О. В. Иерусалимцева, Ю. П. Вербицкая. — Ярославль : ГАУ ДПО ЯО ИРО, 2018. — 72 с. — (Безопасность жизнедеятельности). ISBN 978-5-907070-14-1 ISBN 978-5-907070-16-5

Пособие содержит материал по основам организации рационального питания детей и подростков, практические рекомендации по организации питания детей с учетом контроля качества питания, в том числе детей с избыточной массой тела и аллергией. Представлен также терминологический словарь-справочник.

Пособие адресовано руководителям и педагогам образовательных организаций, воспитателям и методистам, всем лицам, заинтересованным в организации правильного питания детей и подростков.

Организация работы с родителями по вопросам рационального питания детей : методическое пособие / сост. Ю. П. Вербицкая, О. В. Иерусалимцева. — Ярославль : ГАУ ДПО ЯО ИРО, 2019. — 48 с.— (Безопасность жизнедеятельности).

В методическом пособии представлены теоретические и практические материалы по организации работы с родителями по формированию культуры питания детей, а также современные методы и формы взаимодействия педагога образовательной организации с родителями детей.

Пособие предназначено в помощь руководителям и педагогам образовательных организаций, воспитателям и методистам, всем заинтересованным в организации профилактической и просветительской работы с родителями по вопросам правильного питания детей лицам.

Иерусалимцева О. В., Яланузян И. Ю. Организация и контроль качества питания детей в образовательной организации: методические рекомендации / О.В. Иерусалимцева, И. Ю. Яланузян. — Ярославль : ГАУ ДПО ЯО ИРО, 2020. — 58 с. — (Безопасность жизнедеятельности) ISBN 978-5-907070-14-1 ISBN 978-5-907070-46-2

Пособие содержит методические рекомендации по организации питания детей с учетом нормативно-правового обеспечения, практические рекомендации по организации контроля работы пищевого и медицинского блоков, а также требования к пищевым продуктам детского питания.

Представлены технико-технологические карты блюд с повышенной пищевой и биологической ценностью для общеобразовательных организаций. Пособие адресовано руководителям, ответственным за организацию питания в образовательных организациях, поварам и медицинским сестрам, всем лицам, заинтересованным в организации правильного питания детей и подростков.

Питание детей в образовательных организациях Ярославской области: методические рекомендации/ Иерусалимцева О.В., Яланузян И.Ю. — Ярославль: ГАУ ДПО ЯО ИРО, 2021. — 224 с.

Пособие содержит методические рекомендации по организации питания детей с учетом состояния здоровья, описаны основные критерии качества продуктов детского питания и требования к обработке продуктов питания детей в соответствии действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями. Представлены технологические и технико-технологические карты блюд, в том числе и блюд с повышенной пищевой и биологической ценностью для общеобразовательных организаций.

Пособие адресовано руководителям, ответственным за организацию питания в образовательных организациях, поварам и медицинским сестрам, всем лицам, заинтересованным в организации правильного питания детей и подростков.



Организация питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании: методические рекомендации/ Иерусалимцева О.В., Тигина О.Ю., Яланузян И.Ю. — Ярославль., 2022. — 220 с.

Пособие содержит методические рекомендации по организации питания, нуждающихся в лечебном и диетическом питании; представлен алгоритм организации приема домашней пищи. Описаны особенности индивидуального питания детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом и пищевой аллергией.

Представлены технологические и технико-технологические карты блюд и изделий, составленные с учетом системы диет профессора М.И.Певзнера.

Пособие адресовано руководителям, ответственным за организацию питания в образовательных организациях, поварам и медицинским сестрам, всем лицам, заинтересованным в организации питания детей и подростков, нуждающихся в лечебном и диетическом питании детей.



Государственное автономное учреждение дополнительного профессионального образования
Ярославской области «**Институт развития образования**»

**Спасибо
за
внимание !**

Ведущий: **Иерусалимцева Ольга Васильевна**, старший преподаватель
кафедры инклюзивного образования ГАУ ДПО ЯО «Институт развития
образования», руководитель Регионального методического объединения
координаторов питания Ярославской области

E-mail: ierusalimceva@iro.yar.ru


Лист согласования к документу № 5685 от 13.10.2022

Инициатор согласования: Шадиева З.И. Главный специалист отдела воспитания и социальной реабилитации детей Министерства образования и науки Республики Ингушетия

Согласование инициировано: 13.10.2022 13:08

Лист согласования

Тип согласования: **последовательное**

№	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания
1	Тумгоева Л.К.		Согласовано 13.10.2022 - 16:13	-
2	Угурчиева П.Б.		 Подписано 13.10.2022 - 17:25	-