

Е В Д АВ А Е А Г А В
ЕДЕ А
№ 213н

Е В Б А ВА А ЕДЕ А
№ 178

А
от 11 м рт 2012 год

Б ВЕ ДЕ Е Д Е Е Е ДА
ГА А А А Б А В А В
Б А ВА Е Е ДЕ

Во исполнение пункт 1в перечня поручений резидент оссийской едер ции по
итог м з сед ния президиум Госуд рственного совет оссийской едер ции и
омиссии при резиденте оссийской едер ции по ре лиз ции приоритетных
н цион льных проектов и демогр фической политике от 30 м я 2011 г. прик зыв ем:
1. твердить прил г емые методические рекоменд ции по орг низ ции пит ния
обуч ющихся и воспит нников в обр зов тельных учреждениях (д лее - рекоменд ции).
2. екомендов ть:

инистерству обр зов ния и н уки оссийской едер ции, едер льной службе по
н дзору в сфере з щиты пр в потребителей и бл гополучия н селения совместно с
орг н ми исполнительной вл сти субъектов оссийской едер ции, осуществляющими
упр вление в сфере обр зов ния, обеспечить проведение ежегодного всероссийского
мониторинг орг низ ции школьного пит ния;
орг н м исполнительной вл сти субъектов оссийской едер ции, осуществляющим
упр вление в сфере обр зов ния, довести рекоменд ции до сведения госуд рственных
обр зов тельных учреждений субъектов оссийской едер ции и муницип льных
обр зов тельных учреждений.

инистр
здр воохр нения и соци льного
р звития оссийской едер ции
.А.Г ВА
инистр обр зов ния и н уки
оссийской едер ции
А.А. Е

тверждены
приказом Министерства
здравоохранения и социального
развития Российской Федерации
и Министерств образования и науки
Российской Федерации
от 11 марта 2012 г. № 213н/178

Г А Е Д Е Е Е Д А
А А А Б А В А В
Б А В А Е Е Д Е

1. стоящие 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 "безопасности пищевой продукции", принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 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. № 882 (далее - технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей);

техническим регламентом Таможенного союза на мюслированную продукцию, принятым решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. № 883 (далее - технический регламент на мюслированную продукцию);

техническим регламентом Таможенного союза "безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков", принятым решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. № 797;

Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 (далее - Единые требования);

Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (обращение в законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2002, № 1, ст. 2; 2003, № 2, ст. 167; № 27, ст. 2700; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; 2006, № 1, ст. 10; № 52, ст. 5498; 2007, № 1, ст. 21, ст. 29; № 27, ст. 3213; № 46, ст. 5554; № 49, ст. 6070; 2008, № 29, ст. 3418; № 30, ст. 3616; 2009, № 1, ст. 17; 2010, № 40, ст. 4969; 2011, № 1, ст. 6; № 30, ст. 4563, ст. 4590, ст. 4591, ст. 4596; № 50, ст. 7359);

Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "о качестве и безопасности пищевых продуктов" (обращение в законодательства Российской Федерации, 2000, № 2, ст. 150; 2002, № 1, ст. 2; 2003, № 2, ст. 167; № 27, ст. 2700; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; №

50, ст. 5242; 2006, № 1, ст. 10; № 14, ст. 1458; 2007, № 1, ст. 29; 2008, № 30, ст. 3616; 2009, № 1, ст. 17; 2011, № 1, ст. 6; № 30, ст. 4590, 4596);

коном оссийской едер ции от 10 июля 1992 г. № 3266-1 " б обр зов нии" (обр ние з конод тельств оссийской едер ции, 1996, № 3, ст. 150; 1997, № 47, ст. 5341; 2000, № 30, ст. 3120; № 33, ст. 3348; 2002, № 26, ст. 2517; № 30, ст. 3029; 2003, № 2, ст. 163; № 28, ст. 2892; 2004, № 10, ст. 835; № 27, ст. 2714; № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; № 30, ст. 3103, 3111; 2006, № 1, ст. 10; № 12, ст. 1235; № 45, ст. 4627; № 50, ст. 5285; 2007, № 1, ст. 21; № 2, ст. 360; № 7, ст. 834, ст. 838; № 17, ст. 1932; № 27, ст. 3213, ст. 3215; № 30, ст. 3808; № 43, ст. 5084; № 44, ст. 5280; № 49, ст. 6068, 6069, 6070, 6074; 2008, № 9, ст. 813; № 17, ст. 1757; № 30, ст. 3616; № 44, ст. 4986; № 52, ст. 6236, ст. 6241; 2009, № 7, ст. 786, 787; № 29, ст. 3585; № 46, ст. 5419; № 51, ст. 6158; № 52, ст. 6405, ст. 6441; 2010, № 19, ст. 2291; № 25, ст. 3072; № 31, ст. 4184; № 40, ст. 4969; № 46, ст. 5918; № 50, ст. 6595; 2011, № 1, ст. 51; № 6, ст. 793; № 23, ст. 3261; № 25, ст. 3537, 3538; № 27, ст. 3871, ст. 3880; № 30, ст. 4590; № 46, ст. 6408; № 47, ст. 6608; № 49, ст. 7061, 7063; 2012, № 10, ст. 1159);

с нит рно-эпидемиологическими првил ми и норм тив м ни 2.3.2.1940-05 " рг низ ция детского пит ния", утвержденными пост новлением Гл вного госуд рственного с нит рного вр ч оссийской едер ции от 19 янв ря 2005 г. № 3 (з регистиров ны инистерством юстиции оссийской едер ции 3 февр ля 2005 г. № 6295) (д лее - ни 2.3.2.1940-05), с изменениями, внесенными пост новлением Гл вного госуд рственного с нит рного вр ч оссийской едер ции от 27 июня 2008 г. № 42 (з регистиров но инистерством юстиции оссийской едер ции 15 июля 2008 г. № 11967);

с нит рно-эпидемиологическими првил ми и норм тив ми ни 2.4.5.2409-08 " нит рно-гигиенические требов ния к орг низ ции пит ния обуч ющихся в общеобр зов тельных учреждениях, учреждениях н ч льного и среднего профессиона льного обр зов ния", утвержденными пост новлением Гл вного госуд рственного с нит рного вр ч оссийской едер ции от 23 июля 2008 г. № 45 (з регистиров но инистерством юстиции оссийской едер ции 7 вгуст 2008 г. № 12085) (д лее - ни 2.4.5.2409-08);

с нит рно-эпидемиологическими првил ми и норм тив ми ни 2.4.1.2660-10 " нит рно-эпидемиологические требов ния к устройству, содерж нию и орг низ ции режим р боты в дошкольных орг низ циях", утвержденными пост новлением Гл вного госуд рственного с нит рного вр ч оссийской едер ции от 22 июля 2010 г. № 91 (з регистиров ны инистерством юстиции оссийской едер ции 27 вгуст 2010 г. № 18267) (д лее - ни 2.4.1.2660-10), с изменениями, внесенными пост новлением Гл вного госуд рственного с нит рного вр ч оссийской едер ции от 20 дек бря 2010 г. № 164 (з регистиров но инистерством юстиции оссийской едер ции 22 дек бря 2010 г. № 19342);

с нит рно-эпидемиологическими првил ми и норм тив ми ни 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требов ния безоп сности и пищевой ценности пищевых продуктов", утвержденными пост новлением Гл вного госуд рственного с нит рного вр ч оссийской едер ции от 14 ноября 2001 г. № 36 (з регистиров но инистерством юстиции оссийской едер ции 22 м рт 2002 г. № 3326) (д лее - ни 2.3.2.1078-01), с изменениями, внесенными пост новлениями Гл вного госуд рственного с нит рного вр ч оссийской едер ции от 15 преля 2003 г. № 41 (з регистиров но инистерством юстиции оссийской едер ции 29 м я 2003 г. № 4603), от 25 июня 2007 г. № 42 (з регистиров но инистерством юстиции оссийской едер ции 16 июля 2007

г. № 9852), от 18 февраля 2008 г. № 13 (з регистров по инициативе министерства юстиции Российской Федерации 11 марта 2008 г. № 11311), от 5 марта 2008 г. № 17 (з регистров по инициативе министерства юстиции Российской Федерации 3 апреля 2008 г. № 11465), от 21 апреля 2008 г. № 26 (з регистров по инициативе министерства юстиции Российской Федерации 23 мая 2008 г. № 11741), от 23 мая 2008 г. № 30 (з регистров по инициативе министерства юстиции Российской Федерации 6 июня 2008 г. № 11805), от 16 июля 2008 г. № 43 (з регистров по инициативе министерства юстиции Российской Федерации 31 июля 2008 г. № 12059), от 1 октября 2008 г. № 56 (з регистров по инициативе министерства юстиции Российской Федерации 2 октября 2008 г. № 12391), от 10 октября 2008 г. № 58 (з регистров по инициативе министерства юстиции Российской Федерации 27 октября 2008 г. № 12530), от 11 декабря 2008 г. № 69 (з регистров по инициативе министерства юстиции Российской Федерации 19 декабря 2008 г. № 12906), от 5 мая 2009 г. № 28 (з регистров по инициативе министерства юстиции Российской Федерации 29 июня 2009 г. № 14168), от 8 декабря 2009 г. № 73 (з регистров по инициативе министерства юстиции Российской Федерации 24 декабря 2009 г. № 15813), от 27 января 2010 г. № 6 (з регистров по инициативе министерства юстиции Российской Федерации 10 марта 2010 г. № 16592), от 28 июня 2010 г. № 71 (з регистров по инициативе министерства юстиции Российской Федерации 9 августа 2010 г. № 18097), от 10 августа 2010 г. № 102 (з регистров по инициативе министерства юстиции Российской Федерации 8 сентября 2010 г. № 18381), от 12 ноября 2010 г. № 145 (з регистров по инициативе министерства юстиции Российской Федерации 21 декабря 2010 г. № 19298), от 11 апреля 2011 г. № 30 (з регистров по инициативе министерства юстиции Российской Федерации 13 мая 2011 г. № 20739), от 1 июня 2011 г. № 79 (з регистров по инициативе министерства юстиции Российской Федерации 19 июля 2011 г. № 21407), от 6 июля 2011 г. № 90 (з регистров по инициативе министерства юстиции Российской Федерации 15 декабря 2011 г. № 22636);

с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами № 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. № 24 (з регистров по инициативе министерства юстиции Российской Федерации 31 октября 2001 г. № 3011) с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 7 апреля 2009 г. № 20 (з регистров по инициативе министерства юстиции Российской Федерации 5 мая 2009 г. № 13891), от 25 февраля 2010 г. № 10 (з регистров по инициативе министерства юстиции Российской Федерации 22 марта 2010 г. № 16679), от 28 июня 2010 г. № 74 (з регистров по инициативе министерства юстиции Российской Федерации 30 июля 2010 г. № 18009);

с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами № 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. № 20 (з регистров по инициативе министерства юстиции Российской Федерации 21 марта 2003 г. № 4303);

с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами № 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. № 13 (з регистров по инициативе министерства юстиции Российской Федерации 21 марта 2003 г. № 4304) с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации

от 28 апреля 2007 г. № 23 (з. регистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2007 г. № 9616), от 4 марта 2011 г. № 16 (з. регистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29 марта 2011 г. № 20328);

с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами № 2.3.2.1293-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к применению пищевых добавок", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 апреля 2003 г. № 59 (з. регистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2003 г. № 4613), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26 мая 2008 г. № 32 (з. регистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 16 июня 2008 г. № 11848), от 24 апреля 2009 г. № 24 (з. регистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 19 мая 2009 г. № 13938), от 23 декабря 2010 г. № 168 (з. регистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 4 февраля 2011 г. № 19706);

с санитарными правилами № 2.4.990-00 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в дошкольных учреждениях 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 письмом Министерства юстиции Российской Федерации от 14 декабря 2000 г. № 10936-Д) (далее - 2.4.990-00).

3. Родительским комитетом, опекуном, советом и другим общественным организациями рекомендуется принимать участие в контроле организации питания в образовательных учреждениях по согласованию с Министерством образования и науки Российской Федерации.

4. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется реализовать 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 продаже блюд;

з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, санитарно-эпидемиологическим 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 замороженную продукцию, Единым требованиями, и 2.3.2.1940-05, и 2.3.2.1078-01.

5. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется включить в рацион 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. Обучающимся и воспитанникам образовательных учреждений рекомендуется обеспечить 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 (нормов) питания для соответствующих образовательных учреждений.

7. Обучающимся и воспитанникам образовательных учреждений рекомендуется обеспечить среднесуточными нормами (рационами) питания в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами:

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

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

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

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

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

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

8. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется обеспечить 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 циклическое меню на 10, 14, 20, 28 дней.

Для каждого типа образовательных учреждений рекомендуется разработать на основе утвержденных нормами (рационами) 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 учреждении 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 организовать в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; водопроводные точки 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 организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Интервалы между приемами пищи не следует превышать трех-четырёх 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 фруктовых 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 °С), в асептической упаковке, массой нетто до 250 г;

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

творожные изделия (продукты), в том числе с добавлением натуральных фруктовых и ягодных наполнителей или соков с массовой долей жира до 10%, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25 °С), 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 сокодержательные (кроме тонизирующих) в алюминиевых банках, полипропиленовых или полиэтиленовых бутылках емкостью до 0,5 л;

соки и нектары фруктовые и овощные натуральные (восстановленные витаминизированные или прямого отжима), без соли, консервированные 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 промышленных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоках образовательных учреждений в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

18. Индустриальными способами производства питания для образцовых учреждений рекомендуется обеспечить промышленное производство полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными (увеличенными) сроками годности и пищевых производственных комплексов с использованием современных технологий, обеспечивающих крупносерийное производство наборов (реципов) питания, с последующей их выдчей доготовочными и рздточными столовыми образцовыми учреждениями.

19. В целях обеспечения системы организации питания в образцовых учреждениях рекомендуется предусмотреть обучение работников пищеблоков у поставщиков технологического оборудования, также и курсов повышения квалификации (с выдчей удостоверения государственного образца).

20. Забота программ и проведение мероприятий, направленных на подготовку, переподготовку и повышение квалификации специалистов, обеспечивающих совершенствование организации питания в образцовых учреждениях, формирование культуры здорового питания у обучающихся и воспитанников образцовых учреждений, может осуществляться и в форме региональных стажировочных площадок, в структуру которых могут входить профильные образцовые учреждения профессионального образования, общеобразовательные учреждения, и 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, также применение современных технологий организации питания;
- в) модели организации питания в общеобразовательных учреждениях, реализуемые в субъекте Российской Федерации;
- г) характеристики питания (по фактически применяемым рецептам питания), в том числе по пищевой ценности рецептов (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 организаций питания в общеобразовательных учреждениях;
- ж) ценообразование, стоимость питания в общеобразовательных учреждениях, доли питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников;
- з) систем 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 станционных площадок, ресурсных и иных методических и консультационных центров по совершенствованию организации питания в общеобразовательных учреждениях.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575814

Владелец Микушина Марина Константиновна

Действителен с 20.04.2021 по 20.04.2022