

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Проект

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

Москва
2012 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Основание для разработки методических рекомендаций.....	3
Актуальность.....	3
Современное состояние системы школьного питания в Российской Федерации...	4
Цель методических рекомендаций.....	11
Ожидаемые результаты внедрения методических рекомендаций.....	12
Методические рекомендации по совершенствованию организации школьного питания.....	13
Задача № 1. Модернизация материально-технической базы школьного питания.....	14
Задача № 2. Создание современной системы управления организацией школьного питания.....	19
Задача № 3. Развитие кадрового потенциала системы школьного питания.....	20
Задача № 4. Проработка финансово-экономического обоснования системы школьного питания и формирование комплексной нормативно-правовой базы, регулирующей все аспекты системы школьного питания.....	22
Задача № 5. Обеспечение организационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания среди участников образовательного процесса: педагогов, обучающихся и их родителей.....	23
Типичные проблемы реорганизации системы школьного питания и варианты их решения.....	26
Нормативные правовые документы по организации питания в общеобразовательных учреждениях.....	28

Основание для разработки методических рекомендаций

Проект методических рекомендаций по совершенствованию организации школьного питания (далее – проект методических рекомендаций) разработан во исполнение пункта 2 раздела II протокола заседания рабочей группы по сопровождению экспериментальных проектов организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях при Комиссии при Президенте Российской Федерации по реализации приоритетных национальных проектов и демографической политике от 3 марта 2011 г. № 11 (далее – рабочая группа).

Проект методических рекомендаций подготовлен на основе информации об опыте реализации в 2008-2011 годах экспериментальных проектов по совершенствованию организации питания обучающихся в государственных общеобразовательных учреждениях субъектов Российской Федерации и муниципальных общеобразовательных учреждениях (далее – экспериментальные проекты), представленной субъектами Российской Федерации – участниками экспериментальных проектов.

Во исполнение пункта 1 раздела IV протокола заседания рабочей группы от 13 апреля 2012 г. № 13 проект методических рекомендаций доработан с учетом предложений членов рабочей группы.

Актуальность

Проблема организации качественного и доступного горячего питания в общеобразовательных учреждениях является сегодня одной из наиболее значимых как для государства, так и для общества в целом.

Полноценное, сбалансированное питание является важнейшим условием нормального функционирования человеческого организма, особенно в период роста и развития. На период от 7 до 18 лет, когда ребенок большую часть времени проводит в школе, приходится наиболее интенсивный соматический рост организма, сопровождающийся повышенными умственными и физическими нагрузками.

Поэтому обеспечение подрастающего поколения полноценным сбалансированным школьным питанием, отвечающим физиологическим потребностям, возрастным особенностям и современным требованиям качества и безопасности пищевых продуктов, тесно взаимосвязано с демографическими процессами в нашей стране, здоровьем нации, а, следовательно, и с социально-экономическим развитием России.

Современное состояние системы школьного питания в Российской Федерации

В соответствии с поручением Президента Российской Федерации от 10 декабря 2005 г. № Пр-2065 Министерством образования и науки Российской Федерации совместно с Роспотребнадзором и другими заинтересованными ведомствами реализуется комплекс мер по реорганизации системы питания в общеобразовательных учреждениях на основе современных технологий производства и транспортировки пищевых продуктов.

С 2008 по 2011 годы в субъектах Российской Федерации в рамках приоритетного национального проекта «Образование» были реализованы соответствующие экспериментальные проекты с целью комплексной модернизации системы школьного питания в Российской Федерации, в которых приняли участие 44 региона из всех федеральных округов, около 2 000 школ, более 1 млн. обучающихся.

В ходе экспериментальных проектов отрабатывались все аспекты организации качественного и доступного сбалансированного школьного питания: технологические, организационно-управленческие, кадровые, финансово-экономические, нормативно-правовые; была организована работа по пропаганде здорового питания со всеми участниками образовательного процесса (учащимися, их родителями и педагогами).

За четыре года на реализацию экспериментальных проектов из федерального бюджета было выделено 2 млрд. 100 млн. рублей: в 2008 году – 500 млн. рублей, в 2009 году – 1 млрд. рублей, в 2010 и 2011 годах – по 300 млн. рублей. Указанные

средства целевым назначением были использованы на закупку современного технологического оборудования для школьных пищеблоков.

Для реализации экспериментальных проектов активно привлекались средства региональных и местных бюджетов, а также внебюджетных источников. Так, за четыре года объем софинансирования составил 2 млрд. 458 млн. рублей, что свидетельствует о заинтересованности субъектов Российской Федерации в решении проблем школьного питания. В большинстве регионов софинансирование во много раз превысило объем федеральных средств (Краснодарский край, республики Башкортостан и Марий Эл, Астраханская, Белгородская, Калужская, Кемеровская, Пензенская, Самарская и Тамбовская области и многие другие). Средства региональных и местных бюджетов были направлены на строительство, реконструкцию, ремонт школьных пищеблоков, приобретение мебели, посуды, современного технологического оборудования, автотранспорта для школьных пищеблоков.

Таким образом, средства консолидированного бюджета, выделенного на реализацию проектов в 2008-2011 годах, составляют более 4,5 млрд. рублей.

По итогам реализации экспериментальных проектов были достигнуты значимые результаты:

за счет средств федерального бюджета пищеблоки школ оснащены современным технологическим оборудованием в соответствии с требованиями, закрепленными в санитарно-эпидемиологических нормативах, что позволило повысить качество приготовляемой пищи, сократило время на ее приготовление, облегчило работу поваров;

за счет средств региональных, местных бюджетов и внебюджетных источников произведен ремонт и реконструкция пищеблоков школ, охваченных проектами, осуществлена замена устаревших коммуникаций в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями и требованиями безопасности, объемно-планировочными и конструкторскими решениями, закуплен специализированный автотранспорт;

также за счет средств софинансирования приобретена новая мебель, посуда для школьных столовых, благодаря чему школьные столовые стали уютнее и привлекательнее для школьников;

внедряются системы безналичного расчета за школьное питание, позволяющие исключить нецелевое использование родительских средств на оплату горячих завтраков и обедов;

разработаны и утверждены рационы питания и примерные циклические меню для учащихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормативами.

Таким образом, достигнута основная цель экспериментальных проектов – в школах, охваченных экспериментом, созданы надлежащие условия для обеспечения всех обучающихся качественным и доступным сбалансированным горячим питанием.

Кроме того, в регионах – участниках экспериментальных проектов:

разработана соответствующая нормативно-правовая база, регулирующая вопросы школьного питания;

реализуются образовательные программы по формированию культуры здорового питания для детей, их родителей и педагогов;

ход реализации проектов регулярно освещается в средствах массовой информации.

С целью обучения специалистов, обеспечивающих совершенствование организации школьного питания, созданы региональные стажировочные площадки на базе профильных учреждений профессионального образования и общеобразовательных учреждений. В 35 субъектах Российской Федерации разработаны программы повышения профессиональной квалификации и стажировки; из них в 28 регионах указанные программы разработаны для руководителей образовательных учреждений, педагогических работников и специалистов предприятий школьного питания и школьных пищеблоков.

В 2011 году программы повышения профессиональной квалификации или стажировку на базе региональных стажировочных площадок прошли около 9 тыс. руководителей образовательных учреждений, педагогических работников,

специалистов предприятий школьного питания и школьных пищеблоков. Ресурсные мощности стажировочных площадок Алтайского, Краснодарского, Красноярского и Хабаровского краев, Кабардино-Балкарской Республики, республик Алтай, Марий Эл, Мордовия, Хакасия, Удмуртской Республики, Чувашской Республики – Чувашии, Калининградской, Калужской, Кемеровской, Курганской, Пензенской, Самарской, Тамбовской, Ярославской и Челябинской областей, г. Санкт-Петербурга позволяют организовывать на их базе межрегиональные и всероссийские мероприятия (повышение квалификации, стажировки, семинары, конференции), направленные на улучшение организации школьного питания в Российской Федерации.

По итогам всероссийского мониторинга организации школьного питания, проведенного Минобрнауки России в 2011 году, охват обучающихся школьным питанием составляет 84,2 процента. Для сравнения: в 2010 году охват горячим питанием учащихся общеобразовательных учреждений в целом по стране составлял 79 процентов, в 2009 году – 66,3 процента.

В то же время, в школах, участвующих в экспериментальных проектах, охват обучающихся сбалансированным горячим питанием составляет в среднем около 96 процентов.

Инфраструктура школьного питания представлена в настоящее время различными формами: наиболее активно развиваются столовые полного цикла, их доля составляет сегодня 64 процента; на долю столовых-догоотовочных приходится 17 процентов, школьно-базовых столовых – 10 процентов, буфетов-раздаточных – 8 процентов. Доля комбинатов школьного питания в 2011 году составила лишь один процент от всех организаций, обеспечивающих питание в общеобразовательных учреждениях.

В 2011 году в 35 регионах мероприятия по совершенствованию организации системы школьного питания проходили в рамках одноименных региональных программ, в 48 регионах указанные мероприятия проводились в рамках региональных долгосрочных программ развития образования, программ реализации основ государственной политики в области здорового питания населения, программ демографического развития и т.д. В 63 субъектах Российской Федерации

действовали муниципальные программы по совершенствованию организации школьного питания.

Во исполнение пункта 2 раздела I протокола заседания рабочей группы от 3 марта 2011 г. № 11 региональные программы по совершенствованию организации школьного питания на 2012-2014 годы, предусматривающие создание условий для стопроцентного охвата двухразовым горячим питанием обучающихся во всех государственных общеобразовательных учреждениях субъектов Российской Федерации и муниципальных общеобразовательных учреждениях, должны были быть разработаны всеми субъектами Российской Федерации.

По состоянию на конец 2011 года указанные программы разработаны и реализуются в 43 субъектах Российской Федерации; в остальных регионах мероприятия по совершенствованию организации школьного питания будут проводиться в рамках региональных долгосрочных программ развития образования, программ реализации основ государственной политики в области здорового питания населения, программ демографического развития и т.д.

В регионах постепенно внедряются системы безналичного расчета за школьное питание. В 2011 году система безналичного расчета действовала в 5 169 общеобразовательных учреждениях (12 процентов).

В целях определения качества и безопасности школьного питания в ходе всероссийского мониторинга в 2011 году была оценена степень соответствия существующей системы школьного питания санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45. По данным мониторинга в большинстве школ уделяется серьезное внимание качеству и безопасности питания:

в 85 процентах общеобразовательных учреждений Российской Федерации примерное меню разрабатывается в соответствии с установленными нормами на 10-14 дней;

более 80 процентов школ согласовывают действующие рационы питания с территориальными управлениями Роспотребнадзора;

в 70 процентах школ примерное меню разрабатывается с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет);

в 67 процентах школ фактически применяемые рационы питания соответствуют согласованным с территориальными управлениями Роспотребнадзора по составу рациона (блюда), по выходу блюд (вес), по пищевой ценности рациона (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность).

Стоимость школьного питания в разрезе регионов существенно различается, что обусловлено климато-географическими и социально-экономическими особенностями различных территориях Российской Федерации. На 15 декабря 2011 года стоимость горячих завтраков для обучающихся составила в среднем 27 рублей, горячих обедов – 41 рубль.

Важнейшими задачами совершенствования организации школьного питания является повышение профессиональной квалификации работников школьных пищеблоков, обучение всех участников образовательного процесса основам культуры здорового питания. В 2011 году в рамках повышения квалификации персонала около 12 тысяч работников школьных пищеблоков (11 процентов от общего количества) прошли обучение на курсах повышения квалификации с выдачей удостоверения государственного образца; около 7 тысяч работников (6,5 процента) прошли обучение у поставщиков технологического оборудования.

Обучение по образовательным программам по вопросам сохранения и укрепления здоровья обучающихся, воспитанников с выдачей удостоверения государственного образца в 2011 году прошли 67 тысяч педагогов общеобразовательных учреждений (6 процентов).

В целях пропаганды здорового питания были реализованы образовательные программы для школьников по вопросам формирования культуры здорового и безопасного образа жизни, в том числе культуры здорового питания (обучено 54 процента школьников). Более половины родителей (законных представителей) обучающихся (52 процента) прослушали лекции по формированию культуры здорового питания на базе школ. В 78 процентах общеобразовательных

учреждениях оформлены тематические стенды по формированию культуры здорового питания.

Мониторинг состояния здоровья обучающихся позволил констатировать некоторую стабильность, а также наметившиеся тенденции к улучшению здоровья школьников. Среди учащихся 5-9 классов за отчетный период наблюдается снижение доли школьников с алиментарно-зависимыми заболеваниями (анемией – с 0,49 до 0,37 процента, ожирением – с 0,62 до 0,59 процента, болезнями органов пищеварения – с 2,57 до 2,3 процента). Возросла доля обучающихся 10-11 классов с I группой здоровья (с 2,42 до 3,11 процента). Количество школьников с болезнями органов пищеварения к концу 2011 года снизилось с 0,97 до 0,86 процента.

В 2012 году в целях совершенствования организации питания обучающихся, воспитанников в образовательных учреждениях и оказания методической помощи органам государственной власти субъектов Российской Федерации и организациям, предоставляющим услуги общественного питания в общеобразовательных учреждениях, при участии всех заинтересованных министерств и ведомств, органов власти субъектов Российской Федерации разработан и утвержден совместный приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся, воспитанников образовательных учреждений».

В целях дальнейшего совершенствования организации школьного питания во всех субъектах Российской Федерации в 2012-2013 годах Министерством предполагается:

продолжить проведение ежегодного всероссийского мониторинга школьного питания во всех субъектах Российской Федерации, что позволит оценивать состояние системы школьного питания в целом по стране, проводить сравнительный анализ результатов работы региональных и муниципальных органов исполнительной власти в этом направлении;

обеспечить эффективную деятельность региональных стажировочных площадок для обучения современным технологиям организации школьного питания руководителей и ответственных специалистов школ и предприятий общепита не только своих муниципалитетов, но и других регионов со сходными

территориальными, социально-экономическими и этно-культурными особенностями на основе межрегионального взаимодействия;

создать на конкурсной основе (из числа регионов – участников экспериментальных проектов) в каждом из восьми федеральных округов ресурсные центры для координации деятельности по совершенствованию организации качественного и доступного горячего питания обучающихся, повышению квалификации кадров;

продолжить работу по формированию у детей, их родителей и педагогов культуры здорового питания.

Итоги реализации экспериментальных проектов, отчеты экспертов о мониторинговых выездах, аналитические материалы, адресные рекомендации регионам, а также рейтинг регионов на основе основных показателей мониторинга размещены на официальном сайте всероссийского мониторинга организации школьного питания www.monpit.ru.

Цель методических рекомендаций

Настоящие методические рекомендации разработаны с целью совершенствования организации питания обучающихся, воспитанников в общеобразовательных учреждениях и оказания методической помощи органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющим управление в сфере образования, организациям, предоставляющим услуги общественного питания в общеобразовательных учреждениях, руководителям и ответственным специалистам общеобразовательных учреждений и предприятий общепита в сфере организации качественного и доступного горячего школьного питания.

Методические рекомендации по совершенствованию организации школьного питания выполняют две основные функции:

информационную, которая даст возможность всем заинтересованным специалистам получить актуальную информацию о состоянии системы школьного питания в Российской Федерации, об опыте реализации соответствующих

экспериментальных проектов, типичных ошибках при модернизации системы школьного питания и путях их преодоления, о нормативных правовых документах, действующих в данной сфере;

методическую, которая позволит соответствующим специалистам разработать и реализовать региональную модель организации школьного питания с учетом климато-географических, социально-экономических, этнических, культурных и других особенностей своего региона.

Ожидаемые результаты внедрения методических рекомендаций

Ожидаемым результатом внедрения методических рекомендаций является действующая модель организации качественного и доступного горячего школьного питания в субъектах Российской Федерации, учитывающая специфику региональных особенностей, позволяющая создать условия для стопроцентного охвата обучающихся, воспитанников общеобразовательных учреждений качественным и доступным горячим школьным питанием.

Методические рекомендации
по совершенствованию организации школьного питания

Основной целью реорганизации системы школьного питания в Российской Федерации является создание условий для стопроцентного охвата обучающихся, воспитанников общеобразовательных учреждений качественным и доступным горячим питанием. Итоги реализации экспериментальных проектов по совершенствованию организации школьного питания в 2008-2011 годах в 44 субъектах Российской Федерации показали необходимость комплексного подхода для достижения этой цели, включающего в себя следующие задачи:

1. Модернизация материально-технической базы школьного питания.
2. Создание современной системы управления организацией школьного питания.
3. Развитие кадрового потенциала системы школьного питания.
4. Проработка финансово-экономического обоснования системы школьного питания.
5. Формирование комплексной нормативно-правовой базы, регулирующей все аспекты системы школьного питания.
6. Обеспечение организационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания среди участников образовательного процесса: педагогов, обучающихся и их родителей.

Текущим целевым показателем результативности мероприятий по совершенствованию организации школьного питания является доля обучающихся, получающих школьное питание в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08, утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45, далее – СанПиН 2.4.5.2409-08). При планировании значений данного целевого показателя необходимо учесть, что для обучающихся образовательных учреждений необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед); для посещающих

группу продленного дня дополнительно должен быть организован полдник; интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

Итоговым показателем результативности мероприятий по совершенствованию организации школьного питания является значимое и устойчивое улучшение показателей здоровья обучающихся, воспитанников. При проведении мониторинга здоровья школьников учитывается:

динамика изменений количества обучающихся по группам здоровья (в процентном соотношении);

динамика изменений количества обучающихся с алиментарно-зависимыми заболеваниями, такими как анемия, ожирение, болезни органов пищеварения (в процентном соотношении).

Динамику данного показателя, связанную с улучшением качества школьного питания, возможно наблюдать только при регулярном проведении мониторинга здоровья обучающихся на протяжении нескольких лет.

Степень достижения поставленных задач и показателей результативности мероприятий по совершенствованию организации школьного питания оценивается посредством проведения всероссийского мониторинга организации школьного питания, который начиная с 2011 года будет ежегодно проводиться Минобрнауки России в соответствии с протоколом заседания рабочей группы № 11 от 3 марта 2011 г. Предоставление в установленные сроки отчета по мониторингу обязательно для всех субъектов Российской Федерации.

Задача № 1.

Модернизация материально-технической базы школьного питания

В настоящее время замена устаревшей материально-технической базы школьных пищеблоков, не отвечающей требованиям СанПиН и не обладающей производственными мощностями, необходимыми для охвата всех обучающихся горячим сбалансированным питанием, является одной из первостепенных задач при организации школьного питания, отвечающего современным требованиям. Опыт реализации экспериментальных проектов показал, что для решения этой задачи,

помимо выделения соответствующих финансовых средств, необходим поэтапный план действий:

Этап № 1. Определение способа организации питания в общеобразовательных учреждениях региона с учетом местных особенностей. Важно разделить школьные столовые на категории в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

школьно-базовые столовые, которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции;

догоотовочные столовые, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

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

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

Школьно-базовые столовые и столовые полного цикла имеют полный комплекс цехов со своими общими или отдельными производственными функциями и задачами: заготовочные (мясной, рыбный, птицегольевой, мясо-рыбный, овощной, а также цеха первичной и вторичной обработки), доготовочные (горячий, холодный), специализированные (мучной, кулинарный), вспомогательные (моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, моечная оборотной тары), складские (помещение для хранения овощей, помещения для хранения сырья, помещение для хранения пищевых отходов). Цеха предназначены для переработки сырья и централизованного механизированного производства кулинарной продукции, мучных изделий, полуфабрикатов различной степени готовности. Различие между школьно-базовыми столовыми и столовыми полного цикла заключается в том, что первые снабжают готовой продукцией и полуфабрикатами другие общеобразовательные учреждения (поэтому они уместны в районах и небольших муниципалитетах), а вторые обеспечивают только то учреждение, при котором функционируют (такая форма организации оптимальна, например, в сельской местности с низкой транспортной доступностью и большими расстояниями между школами). При организации деятельности первого вида

столовой дополнительной проработки требуют вопросы транспортировки пищевых продуктов (закупка автотранспорта, специализированных емкостей для перевозки пищевых продуктов, разработка схемы транспортировки пищевых продуктов и т.д.).

Размещение технологического оборудования в данных организациях производится таким образом, чтобы обеспечивалась строгая поточность движения продуктов при их обработке. Используется полная линейка технологического оборудования. Основной акцент при наполнении производственных помещений делается на механизацию и автоматизацию ручных операций. Такой подход имеет не только положительное экономическое, но и эпидемиологическое значение, исключаящее соприкосновение продуктов с руками человека.

Доготовочные столовые имеют частичное цеховое деление или безцеховую структуру производства. Цеховая структура предприятия: доготовочный цех, овощной цех, моечная столовой и кухонной посуды, загрузочная, помещения хранения сырья. Безцеховая структура – помещение зонировано с учетом исключения пересечения технологических потоков. Доготовочные столовые осуществляют приготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию.

Размещение технологического оборудования производится таким образом, чтобы обеспечивалась строгая поточность движения продуктов при их обработке. В данных столовых используется модульное технологическое оборудование, позволяющее более экономично использовать производственные площади.

Доготовочные столовые необходимо размещать территориально максимально приближенно к столовым полного цикла, чтобы избежать удорожания готовой продукции.

Буфеты-раздаточные реализуют готовую продукцию, полученную из школьно-базовой столовой, столовой полного цикла или комбината школьного питания, и организуют ее потребление в обеденных залах. Функция производства в них почти отсутствует. Объемно-планировочные решения буфета-раздаточной предусматривают набор помещений, позволяющий осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд (отваривание яиц, заправка салатов, нарезка готовых продуктов).

Размещение технологического оборудования производится таким образом, чтобы обеспечивалась строгая поточность движения продуктов при их обработке.

При технологическом оснащении школьных пищеблоков необходимо опираться на рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений и базовых предприятий питания (СанПиН 2.4.5.2409-08, Приложение 1).

Комбинат школьного питания отличается высокой производительностью и максимальной степенью индустриализации производства, что позволяет организовать производство и снабжение большого количества учреждений социальной сферы целого региона или нескольких муниципалитетов качественным питанием. При этом централизуются товарные и денежные потоки, применяются современные технологии при производстве и реализации продукции, разрабатываются единые требования к качеству сырья и производимой продукции, вводятся единые специально разработанные рационы питания. Комбинаты школьного питания производят готовые охлажденные блюда, охлажденные и замороженные полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы и овощей для приготовления питания обучающихся, воспитанников в дошкольных образовательных учреждениях, общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального, среднего и высшего профессионального образования, лечебно-профилактических учреждениях, организациях отдыха и оздоровления детей и подростков, иных учреждениях социальной сферы.

Этап № 2. Проработка механизма технологического переоснащения школьных пищеблоков. Необходимо провести аудит текущего состояния школьных пищеблоков, разработать технологические паспорта, провести маркетинговые исследования рынка технологического оборудования, подготовить конкурсную документацию, приобрести и установить технологическое оборудование, провести пусконаладочные работы, обучить персонал работе на новом оборудовании, организовать сервисное обслуживание.

Этап № 3. Внедрение современных эффективных технологий производства пищевой продукции. Так, в Тамбовской области в целях удешевления стоимости школьного питания, контроля качества поступающего сельскохозяйственного сырья

и централизации процессов производства пищевой продукции реализуется принцип «от грядки до тарелки». Его сущность заключается в том, что в учреждениях профессионального образования аграрного профиля созданы учебно-производственные хозяйства с хорошей материальной базой, в которых выращивается сельскохозяйственная продукция с заданными свойствами. Кроме того, созданы все условия для переработки сельскохозяйственного сырья. Такая схема позволяет реинвестировать полученные средства внутри самой системы образования, выстраивая эффективную экономику системы школьного питания.

Также необходимо отметить опыт тех регионов, в которых сельскохозяйственная продукция выращивается на пришкольных земельных участках. Это позволяет не только удешевить стоимость питания, но и организовать трудовое воспитание школьников, удовлетворить их потребность в социально значимой деятельности. Экспериментальные проекты показали, что такой способ наиболее подходит для сельских школ, располагающих земельными участками. Кроме того, ввиду удаленности сельских школ и невозможности организовать централизованную модель питания, в данных общеобразовательных учреждениях оптимальным является оборудование столовых полного цикла, которые обладают полным набором производственных помещений для хранения, обработки, переработки сырья, выпуска и реализации готовой продукции.

Однако только ремонта и технологического переоснащения школьных пищеблоков недостаточно для организации полноценного школьного питания. Требуется разработка научно обоснованных рационов питания, примерных циклических меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет) на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (в частности, СанПиН 2.4.5.2409-08). Меню должно содержать диетические блюда в соответствии с потребностями контингента обучающихся. Рационы питания должны быть согласованы с территориальными управлениями Роспотребнадзора по составу рациона (блюда), по выходу блюд (вес), по пищевой ценности рациона (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность).

В целях внесения разнообразия в школьное меню может быть использована хорошо зарекомендовавшая себя практика проведения различных конкурсов внутришкольного, муниципального и регионального уровней (например, конкурс «Фирменное блюдо»).

Этап № 4. Переход на безналичную систему оплаты школьного питания (введение пластиковых карт оплаты питания). Безналичная система оплаты питания имеет ряд преимуществ:

исключение нецелевого расходования школьниками средств, выделенных родителями на оплату питания;

участие родителей в выборе блюд школьного меню, контроль над уровнем расходов;

сокращение времени обслуживания школьников в школьной столовой;

исключение контакта рук с денежными купюрами.

Задача № 2.

Создание современной системы управления организацией школьного питания

При построении системы управления организацией школьного питания необходимо руководствоваться принципом распределения обязанностей и делегирования полномочий между заинтересованными министерствами и ведомствами. Для планирования, координации, контроля и мониторинга выполнения мероприятий по совершенствованию организации школьного питания представляется целесообразным создание межведомственных рабочих групп, куда входили бы представители высшего органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, администраций муниципальных образований, региональных и муниципальных органов исполнительной власти, осуществляющих управление в сфере образования и здравоохранения, территориальных управлений Роспотребнадзора, организаций, оказывающих услуги в сфере общественного питания, и др. При этом координирующая функция должна быть возложена на высший орган исполнительной власти субъекта Российской Федерации.

Эффективная модель управления системой школьного питания должна включать в себя:

анализ актуальной ситуации в сфере школьного питания;

учет имеющихся и привлечение дополнительных ресурсов;

планирование, постановку цели и задач развития системы школьного питания, составление сетевого графика реализации мероприятий по совершенствованию системы школьного питания;

прогнозирование результатов, оценку возможных рисков и разработку вариантов их преодоления;

обмен опытом с регионами, успешно реализовавшими экспериментальные проекты по совершенствованию организации школьного питания;

проведение мероприятий, направленных на достижение всех задач реорганизации системы школьного питания;

внедрение систем учета, контроля в сфере организации школьного питания;

проведение мониторинга организации школьного питания, включая мониторинг здоровья школьников;

анализ удовлетворенности обучающихся и их родителей качеством школьного питания;

внесение коррективов в существующую модель управления системой школьного питания, постановку новых целей и задач на основе мониторинга и анализа удовлетворенности потребителей.

Задача № 3.

Развитие кадрового потенциала системы школьного питания

В целях обеспечения системы школьного питания квалифицированными кадрами необходимо предусмотреть обучение работников школьных пищеблоков как у поставщиков технологического оборудования, так и на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).

Разработка программ и проведение мероприятий, направленных на подготовку, переподготовку и повышение квалификации специалистов,

обеспечивающих совершенствование организации школьного питания, формирование культуры здорового питания у обучающихся, воспитанников, возможна на базе региональных стажировочных площадок, в структуру которых должны входить профильные образовательные учреждения профессионального образования, общеобразовательные учреждения, научные организации. Указанные мероприятия должны быть включены в сетевые графики региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации школьного питания.

Обмен опытом организации питания школьников между субъектами Российской Федерации возможен на базе стажировочных площадок регионов, успешно участвовавших в экспериментальных проектах. Так, на базе региональной стажировочной площадки целесообразно запланировать в течение года следующие мероприятия межрегионального уровня:

для руководителей муниципальных органов управления образованием – семинар по изучению регионального опыта модернизации школьного питания;

для поваров, работников школьных столовых, заведующих производством школьных столовых общеобразовательных учреждений – курсы повышения квалификации по вопросу совершенствования профессиональной деятельности работников школьных столовых в условиях инновационной модели школьного питания, направленной на сохранение и укрепление здоровья обучающихся; курсы повышения квалификации по вопросу использования современного технологического оборудования в профессиональной деятельности;

для руководителей общеобразовательных учреждений – курсы повышения квалификации по проблеме организации школьного питания на современном этапе; курсы повышения квалификации по вопросу формирования навыков безопасного образа жизни, в том числе культуры здорового питания у обучающихся, воспитанников;

для организаторов школьного питания в общеобразовательных учреждениях – семинары по вопросам управления в сфере школьного питания и др.

Задача № 4.

Проработка финансово-экономического обоснования системы школьного питания и формирование комплексной нормативно-правовой базы, регулирующей все аспекты системы школьного питания

Финансирование системы школьного питания, в первую очередь, должно быть заложено в региональном законе о бюджете на текущий год и плановый период. Финансирование должно проходить по двум основным направлениям:

модернизация школьных столовых и пищеблоков (строительство, реконструкция и ремонт школьных пищеблоков, приобретение мебели, посуды, современного технологического оборудования, автотранспорта для школьных пищеблоков);

оплата (полная или частичная) питания льготных категорий школьников.

Финансирование и организационные мероприятия по всем аспектам системы школьного питания (технологическому; управленческому; кадровому; финансово-экономическому; организационно-просветительскому) должна включать в себя региональная долгосрочная программа по совершенствованию организации школьного питания, разработанная субъектами Российской Федерации в соответствии с п. 2 р. I протокола заседания рабочей группы от 3 марта 2011 г. № 11.

Целесообразно выпускать сборник, содержащий актуальные нормативные правовые документы федерального, регионального и муниципального уровней, регулирующие вопросы школьного питания, для образовательных учреждений и организаций школьного питания. Необходимо обеспечить изучение нормативных документов на семинарах, курсах повышения квалификации.

Также необходима разработка пакета документов, регулирующих создание и организацию работы региональной стажировочной площадки на базе профильного образовательного учреждения профессионального образования и общеобразовательных учреждений для обучения специалистов, обеспечивающих совершенствование организации школьного питания, формирование культуры здорового питания у обучающихся, воспитанников, включающего в себя:

нормативный акт субъекта Российской Федерации о создании стажировочной площадки, иные необходимые для организации ее работы нормативные документы;

сетевой график создания и организации работы стажировочной площадки;
положение о стажировочной площадке;

финансово-экономическое обоснование создания и организации деятельности стажировочной площадки с указанием необходимого материально-технического оснащения, кадрового, учебно-методического и информационного обеспечения, а также объемов, сроков и источников финансирования;

план работы стажировочной площадки на год, включающий реализацию программ повышения квалификации, региональных и межрегиональных мероприятий, разработку методических и учебно-методических рекомендаций и пособий в установленной сфере деятельности, а также мероприятий по обмену опытом в сфере организации школьного питания с другими субъектами Российской Федерации;

программы повышения профессиональной квалификации и стажировки для руководителей образовательных учреждений, педагогических работников по вопросам сохранения и укрепления здоровья обучающихся, воспитанников, формирования культуры здорового питания, а также специалистов предприятий школьного питания и школьных пищеблоков (с выдачей документа государственного образца);

список и профессиональные характеристики руководителей и специалистов, постоянно работающих в составе стажировочной площадки, а также специалистов, привлекаемых к разработке и реализации программ повышения профессиональной квалификации и стажировки на договорных условиях.

Задача № 5.

Обеспечение организационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания среди участников образовательного процесса: педагогов, обучающихся и их родителей

Реализация экспериментальных проектов показала, что выделения финансовых средств, внедрения новых технологий и совершенствования кадрового состава недостаточно для того, чтобы повысить охват обучающихся качественным и доступным горячим школьным питанием. Помимо перечисленных мероприятий

необходимо разработать план действий, направленный на изменение у обучающихся, их родителей, педагогического состава сложившихся представлений о системе школьного питания, на формирование культуры здорового образа жизни, а также на преодоление отрицательных стереотипов в привычной «организации» питания. Остается неизменным тот факт, что по большей части оплата школьного питания осуществляется за счет средств родителей. Поэтому, в первую очередь, необходимо сформировать представление родительской общественности о том, что питание в школе безопасно, полезно и отвечает возрастным потребностям детского организма, что цены школьных завтраков и обедов адекватны, а вопрос реорганизации системы школьного питания взят на контроль органами исполнительной власти, проводятся конкретные мероприятия для совершенствования этой системы, положительные результаты которых очевидны. В этот план действий должны входить:

1. Просветительская работа со всеми участниками образовательного процесса, направленная на получение знаний о правильном питании и здоровом образе жизни:

разработка интегрированных курсов о здоровом питании и внедрение их в рамках предметов «Окружающий мир», «Природоведение», «Биология», «Основы безопасности жизнедеятельности»;

введение интегрированного курса «Разговор о правильном питании», разработанного Институтом возрастной физиологии Российской академии образования;

курсы повышения квалификации, семинары для педагогов по вопросам современной организации школьного питания и пропаганды здорового питания среди обучающихся и их родителей, формирования культуры здорового и безопасного образа жизни у обучающихся, здоровьесберегающих технологий в образовательном процессе, реализации интегрированных курсов о здоровом питании в рамках предметов общеобразовательного цикла;

семинары и лекции для родителей (законных представителей) обучающихся, воспитанников о здоровом питании и здоровом образе жизни, мастер-классы по приготовлению блюд для обучающихся;

оформление в общеобразовательных учреждениях тематических стендов с информацией по культуре здорового питания, а также с информацией о ходе модернизации системы школьного питания (как мероприятия, проводимые в конкретной школе, так и шаги, предпринимаемые региональными и местными органами власти в данном направлении).

2. Подключение средств массовой информации для освещения положительных изменений в системе школьного питания: публикации в газетах и журналах, теле- и радиопередачи, размещение информации на сайтах в сети Интернет. Информацию о мероприятиях регионального уровня по совершенствованию организации школьного питания, а также нормативные правовые документы, регулирующие все аспекты системы школьного питания, необходимо размещать на специализированных сайтах органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющих управление в сфере образования. На сайтах общеобразовательных учреждений должны быть освещены мероприятия, проводимые в этих учреждениях: закупка нового оборудования, проведение конкурсов на лучшее блюдо, лекций и семинаров для родителей по вопросам здорового питания, должно быть опубликовано школьное меню и т.д. Эффективным способом работы с родительской общественностью является создание на сайтах органов власти и общеобразовательных учреждений разделов по консультированию населения в режиме «вопрос-ответ», предоставляющих возможность оперативно получить разъяснения у специалистов в соответствии с компетенцией.

Примером подобной работы может служить раздел «Школьное питание» сайта Департамента образования и науки Краснодарского края, где размещена соответствующая информация о проводимых мероприятиях, нормативно-правовые документы и проч.

3. Создание условий для формирования положительного отношения к питанию в школе у обучающихся, воспитанников, их родителей и педагогов:

создание дизайн-проекта школьных столовых. Опыт реализации экспериментальных проектов позволил констатировать, что для обучающихся

большое значение имеет эстетичное оформление школьной столовой, которая по своему виду напоминает кафе;

разработка и продвижение бренда здорового питания. В этом направлении примечательна работа Хабаровского края в рамках экспериментальных проектов – в регионе разработана и внедрена концепция социальной рекламы, включающая в себя:

- медиа-план информационного сопровождения проекта;
- разработку образа бренда, бренд-бука продвижения проекта;
- мероприятия по организации социальной рекламы школьного питания (баннеры, растяжки, электронная реклама, логотипы, видеозэкраны, униформы работников столовых, единое оформление столовых);

- издание брошюр, буклетов, памяток о здоровом и рациональном питании для учащихся и родителей;

- создание и сопровождение сайта, освещающего ход реализации проекта;

проведение конкурсов, викторин, праздников национальной кухни, мастер-классов для родителей по приготовлению блюд для детей и подростков внутри- и межшкольного, муниципального и регионального уровней также способствует созданию условий для формирования у обучающихся и их родителей положительного отношения к школьному питанию.

Типичные проблемы реорганизации системы школьного питания и варианты их решения

Некоторые типичные проблемы, с которыми столкнулись регионы, принимавшие участие в экспериментальных проектах, и варианты их решения:

1. Затягивание конкурсных процедур, срыв сроков выполнения обязательств недобросовестными поставщиками технологического оборудования.

При тщательной проработке конкурсной документации одним из вариантов решения этой проблемы может стать закупка целых технологических линий, а не приобретение оборудования в разбивке по видам. Таким образом, на один пищеблок приходится один поставщик, который обеспечивает технологическую

совместимость оборудования, полностью сдает технологическую часть в эксплуатацию.

2. Профессиональная инертность, консервативность работников школьных столовых.

Значительный опыт подготовки кадров и решения данной проблемы накоплен в Тамбовской области, где была создана особая структура – лаборатория-студия пищевых производств. Лаборатория-студия уникальна тем, что ее учебный зал по периметру окружен выстроенными в единую линию точными копиями цехов школьного пищеблока, оснащенными современным технологическим оборудованием. Через стеклянную перегородку в ходе занятий обучающиеся могут наблюдать все нюансы приготовления блюд школьного меню. Кроме того, лаборатория оснащена системой видеодемонстрации, которая транслирует процессы производства продукции из цехов комбината школьного питания. Предусмотрена функция «Руки мастера», что позволяет видеть в увеличенном формате каждый этап процесса обработки сырья и производства продукции.

Обеспечение проведения практикоориентированных курсов повышения квалификации поваров и заведующих производством помогло полностью решить эту проблему.

3. Отсутствие системности в решении вопросов совершенствования организации школьного питания в муниципалитетах, вызванное недостаточным уровнем организации взаимодействия всех заинтересованных структур.

Решение этой проблемы возможно путем обеспечения работы координирующего органа на уровне высших органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации, разработки региональных и муниципальных программ модернизации школьного питания.

Нормативные правовые документы
по организации питания в общеобразовательных учреждениях

Нормативные правовые акты Президента Российской Федерации

1. Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 г. № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года»

2. Указ Президента Российской Федерации от 30 января 2010 г. № 120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»

Нормативные акты Правительства Российской Федерации

3. Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года (утверждены распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р)

Федеральные законы

4. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»

5. Закон Российской Федерации от 10 июля 1992 г. № 3266-1 «Об образовании»

6. Федеральный закон от 21 декабря 1996 г. № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»

7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

8. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

9. Федеральный закон от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»

10. Федеральный закон от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт»

11. Федеральный закон от 21 июля 2005 г. № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд»

12. Федеральный закон от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»

13. Федеральный закон от 24 июня 2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»

14. Федеральный закон от 27 октября 2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

Ведомственные нормативные акты

15. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»

16. Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16 мая 2007 г. № 0100/4962-07-32 «О действующих нормативных и методических документах по гигиене питания»

17. Приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся, воспитанников образовательных учреждений»

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

18. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» (утверждены постановлением Госкомсанэпиднадзора Российской Федерации от 11 марта 1996 г. № 6)

19. Гигиенические нормативы ГН 2.3.3.972-00 «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 29 апреля 2000 г.)

20. Санитарные правила СП 2.4.990-00 «2.4. Гигиена детей и подростков. Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 1 ноября 2000 г.)

21. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 7 сентября 2001 г. № 23)

22. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 ноября 2001 г. № 31)

23. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36)

24. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1201-03 "Гигиенические требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации" (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 11 марта 2003 г. № 13)

25. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.1204-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 17 марта 2003 г. № 20)

26. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 апреля 2003 г. № 59)

27. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 г. № 98)

28. «Организация детского питания» Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1940-05 (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 января 2005 г. № 3)

29. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45)

30. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. № 189)

31. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 апреля 2010 г. № 25)

32. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299)

33. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 июля 2010 г. № 91)

34. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.2.2842-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков» (постановление

Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 марта 2011 г. № 22)

Методические рекомендации и указания

35. Методические указания МУК 2.3.2.721-98 «2.3.2. Пищевые продукты и пищевые добавки. Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище» (утверждены Главным Государственным санитарным врачом Российской Федерации 15 октября 1998 г.)

36. Методические рекомендации Министерства здравоохранения Российской Федерации и Российской академии медицинских наук «Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений» (утверждены Межведомственным научным советом по педиатрии и Межведомственным научным советом по гигиене и охране здоровья детей и подростков 2 июля 2002 г. протокол № 4)

37. Методические рекомендации МР 2.3.1.1915-04 «Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 июля 2004 г.)

38. Методические рекомендации № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 г.)

40. Методические рекомендации № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 г.)

41. Методические рекомендации № 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 г.)

42. Методические рекомендации МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 декабря 2008 г.)

43. Методические рекомендации по организации питания обучающихся, воспитанников в образовательных учреждениях (утверждены приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178)