

**Министерство просвещения Российской Федерации
Федеральный центр мониторинга питания обучающихся ИВФ РАО**

**Методические рекомендации
по размещению на сайте школы раздела, отражающего
сведения об организации питания обучающихся
общеобразовательных организаций. Перечень необходимой
информации и её содержание.**

Москва
2021 г.

Доступность информации о питании обучающихся, прежде всего, дает возможность родителям для осуществления контроля эффективности организации питания с соблюдением установленных санитарных требований к меню рационов питания. Открытость образовательной организации для родительского сообщества начинается с информации, размещенной на сайте общеобразовательной организаций.

Информация, размещенная на сайте образовательной организации, должна соответствовать требованиям законодательства в сфере образования и санитарного законодательства.

Перечень сведений об условиях питания обучающихся, которые должны быть размещены на официальных сайтах образовательных организаций в сети «Интернет», определен следующими документами:

- **Федеральный закон № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».**

Пункт 2 статьи 29 ФЗ устанавливает требование размещать информацию об условиях питания и охраны здоровья обучающихся.

- **Федеральный закон N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов".**

Статья 25.2. Организация питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления введена Федеральным законом от 01.03.2020 N 47-ФЗ.

При организации питания детей в соответствии с пунктом 1 настоящей статьи образовательные организации и организации отдыха детей и их оздоровления обязаны размещать на своих официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню.

- **Постановление Правительства Российской Федерации № 582 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации».**

В соответствии с п. 3 Правил, образовательная организация размещает на официальном сайте информацию об условиях питания обучающихся.

- **Постановление Правительства Российской Федерации № 1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации»**, вступающие в силу с 1 марта 2022 г. Пунктом 13 настоящих правил государственным и

муниципальным образовательным организациям утверждено при размещении информации об условиях питания размещать в том числе меню ежедневного горячего питания, информацию о наличии диетического меню, перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях, и (или) поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырьё, формы обратной связи и ответов на вопросы родителей по питанию.

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Пункт 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».

- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации обучающихся общеобразовательных организаций».

Пункт 2.7. «Наличие 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.)».

- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

1. Наличие и содержание раздела, отражающего сведения об организации питания.

В целях выполнения требований законодательства в сфере образования и санитарного законодательства по размещению на официальном сайте образовательной организации в сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации рекомендовано размещение на сайте школы отдельного раздела, отражающего сведения об организации питания.

1.1. Раздел должен содержать обязательную информацию:

- «Примерное (цикличное) меню» для каждой возрастной категории детей, для которой организуется питание;

- «Ежедневное меню» основного (организованного) питания для каждой возрастной категории детей, для которой организуется питание;

- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования);

- информацию о наличии диетического меню;

- рекомендации по организации здорового питания;

- перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях, и (или) поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырьё;

- формы обратной связи и ответов на вопросы родителей по питанию.

1.2. Раздел может содержать дополнительную информацию:

- Режим (график) питания обучающихся;

- о мероприятиях, связанных с питанием;

- о пропаганде здорового питания;

- новостную информацию.

2. По наличию и содержанию Примерного меню:

2.1. Наличие Примерного (цикличного) меню.

В соответствии с требованиями МР 2.4.0179-20, пункт 2.7. «Наличие 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.)».

2.2. Утверждение меню (согласование) руководителем образовательной организации.

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.3. «В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания, осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться

руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей».

2.3. Оформление «Примерного меню» в соответствие с рекомендациями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение № 8.

Меню приготавливаемых блюд.

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			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:							

MP 2.3.6.0233-21 п.11.2 Меню, используемое для организации питания в организованных детских коллективах, рекомендуется согласовывать с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде; ссылки на рецептуре используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываются в меню в соответствии их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептур.

2.4. Соответствие блюд по массе порции.

Масса блюд меню должна соответствовать нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20, указанных в приложение № 9, таблица 1.

«Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)»

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150

Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

2.5. Соответствие суммарных объемов блюд по приемам пищи.

Суммарный объем блюд по приемам пищи должен соответствовать нормам СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, приложение №9, таблица 3 с учетом возраста обучающихся.

«Суммарный объем блюд по приемам пищи»

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

2.6. Отсутствие в меню блюд, с использованием пищевой продукции, которая не допускается при организации питания.

Перечень определен СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, Приложение 6.

2.7. Наличие в меню блюд, с использованием пищевой продукции входящей в перечень «Среднесуточные наборы пищевой продукции» (минимальные).

Набор пищевой продукции, входящий в состав рациона питания обучающихся определен СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, Приложение 7, Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные).

2.8. Распределение пищевых веществ и энергии по приемам пищи в соответствии с СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, Приложение 10, таблица №3.

«Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации»

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20-25%
	обед	30-35%
	полдник	10%-15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30-35%
	полдник	10-15%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

3. По наличию и содержанию «Ежедневного меню»:

3.1. Наличие Ежедневного меню и его оформление.

Во исполнение санитарно-эпидемиологических требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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».

3.2. Утверждение (согласование) меню руководителем образовательной организации.

В соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.3. «В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания, осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей».

3.3. Выявление отклонения "Ежедневного меню" от "Примерного меню" на день проведения мониторинга (не соответствие по наименованиям блюд/замены с отсутствием расчета по пищевой ценности).

В соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.4. «Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении № 8 к настоящим Правилам). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 1 к настоящим Правилам)».