

# «Организация здорового горячего питания для обучающихся и воспитанников Чертковского района»



# Законодательство в сфере питания в образовательных организациях



## ФЕДЕРАЛЬНЫЕ НПА

- «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 № 273-ФЗ
- СанПиН 2.4.3648-20, 2.3/2.4.3590-20, 1.2.3685-21
- «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ

## ОБЛАСТНЫЕ НПА

- «Об образовании в РО» от 14.11.2013 № 26-ЗС
- Постановление ПРО от 30.05.2018 № 365

## МУНИЦИПАЛЬНЫЕ НПА

- «Об утверждении Положения «О порядке обеспечения ежедневным бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ в МБОУ Чертковского района» от 07.06.2019 № 677
- «Об утверждении Положения о порядке организации питания обучающихся 1-11 классов в МБОУ Чертковского района» от 07.06.2019 № 678
- «Об утверждении Положения «О порядке организации питания воспитанников МБОУ, реализующих программы дошкольного образования Чертковского района» от 27.05.2015 № 432



## Обеспечение 100% условий для организации горячего питания во всех образовательных организациях

- **24** ШКОЛЫ
- **23** детских сада



- 
- **47** ОУ с организаторами питания
  - **47** пищеблоков полного цикла



# Соблюдение требований при организации горячего питания обучающихся начальных классов

## РЕГИОНАЛЬНОЕ ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ

- 1 смена - горячий завтрак (горячее блюдо + напиток)
- 2 смена - горячий обед (два горячих блюда, закуска +напиток)



- сбалансировано по БЖУ
- таблица замены блюд
- 24 параметра (в МР Роспотребнадзора -12)

**соответствие всем нормам и правилам!**



**МЕНЮ  
утверждается  
школой и  
организатором  
питания**

Химический состав (расширенный) варианта типового меню (завтрак в школе) обеспечения питанием детей, обучающихся по программам начального образования (в возрасте 7-10 лет)

Таблица 11

Наименование веществ	Итого (без учета потерь)	Химсостав с учетом потерь	Потребность по МР 2.3.1.2432-08	Доля от МР 2.3.1.2432-08, %	
Холестерин (мг)	106,3	85,1	300	28,4%	
Витамины (мг)	B2	0,7	1,2	43,5%	
	В-каротин	2,2	1,7	34,7%	
	D (мкг)	1,0	0,9	10	9,2%
Пищевые волокна (г)	5,6	5,6	15	37,3%	
Флавоноиды (мг)	0,0	0,0	150	0,0%	
Микроэлементы (мкг)	I	44,4	31,1	120	25,9%
	Se	8,7	8,7	40	21,8%
	F	68,5	68,5	1000	6,9%
	Zn	2253,7	2253,7	10000	22,5%
ПНЖК (г)	Омега 3	0,5	0,5	1,9	23,9%
	Омега 6	2,4	2,4	9,3	26,0%

## Требования к технологическому оснащению столовых общеобразовательных организаций



Наличие достаточного количества холодильного оборудования

Исправное состояние технологического и холодильного оборудования

Внесение изменений в меню при выходе из строя технологического оборудования

Ежегодный технический контроль исправности технологического оборудования



Проект «Народный совет» - **147,5** млн руб

**1200** ед. технологического оборудования

**55** муниципалитетов **800** школ

**14,5** тыс. посадочных мест (столы и стулья)



## ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 28 января 2021 г. N 2

### ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И НОРМ САНПИН 1.2.3685-21 "ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ И ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ И (ИЛИ) БЕЗВРЕДНОСТИ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА ФАКТОРОВ СРЕДЫ ОБИТАНИЯ"

Минимальный перечень оборудования  
производственных помещений столовых образовательных  
организаций и базовых предприятий питания

Таблица 6.18

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
1	2	3
Склад	стеллажи	1
	подтоварники	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	психрометр	1
Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	картофеле очистительная машина	1

Минимальное количество работников пищеблока  
в образовательных организациях и организациях отдыха детей  
и их оздоровления

Таблица 6.19

Принцип работы пищеблока	Численность питающихся детей	Количество работников пищеблоков
На сырье и полуфабрикатах	до 200 чел.	1 на 50 чел. (но не менее 1)
	от 200 до 400	1 на 60 чел.
	от 400 до 700	1 на 70 чел.
	более 700 чел.	не менее 10 чел.
На привозной продукции		1 на 100 детей (но не менее 1)

# Контроль качества продуктов питания, полуфабрикатов и готовой продукции

**ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»  
02.01.2000 № 29-ФЗ**

**Мероприятия, направленные  
на охрану здоровья  
обучающихся**



**РОДИТЕЛЬСКИЙ  
КОНТРОЛЬ**



**Соблюдение  
требований  
качества и  
безопасности,  
сроков годности,  
поступающих  
продовольственног  
о сырья и  
пищевых  
продуктов**

**Проведение  
производственного  
контроля,  
основанного на  
принципах ХАССП**

**Проведение  
лабораторного  
контроля качества  
и безопасности  
готовой  
продукции**



# Осуществление контроля за организацией питания в образовательной организации

Комиссия по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся (воспитанников).

## Функции

## Состав



Контроль бракеражной комиссии



Проверка соответствия меню



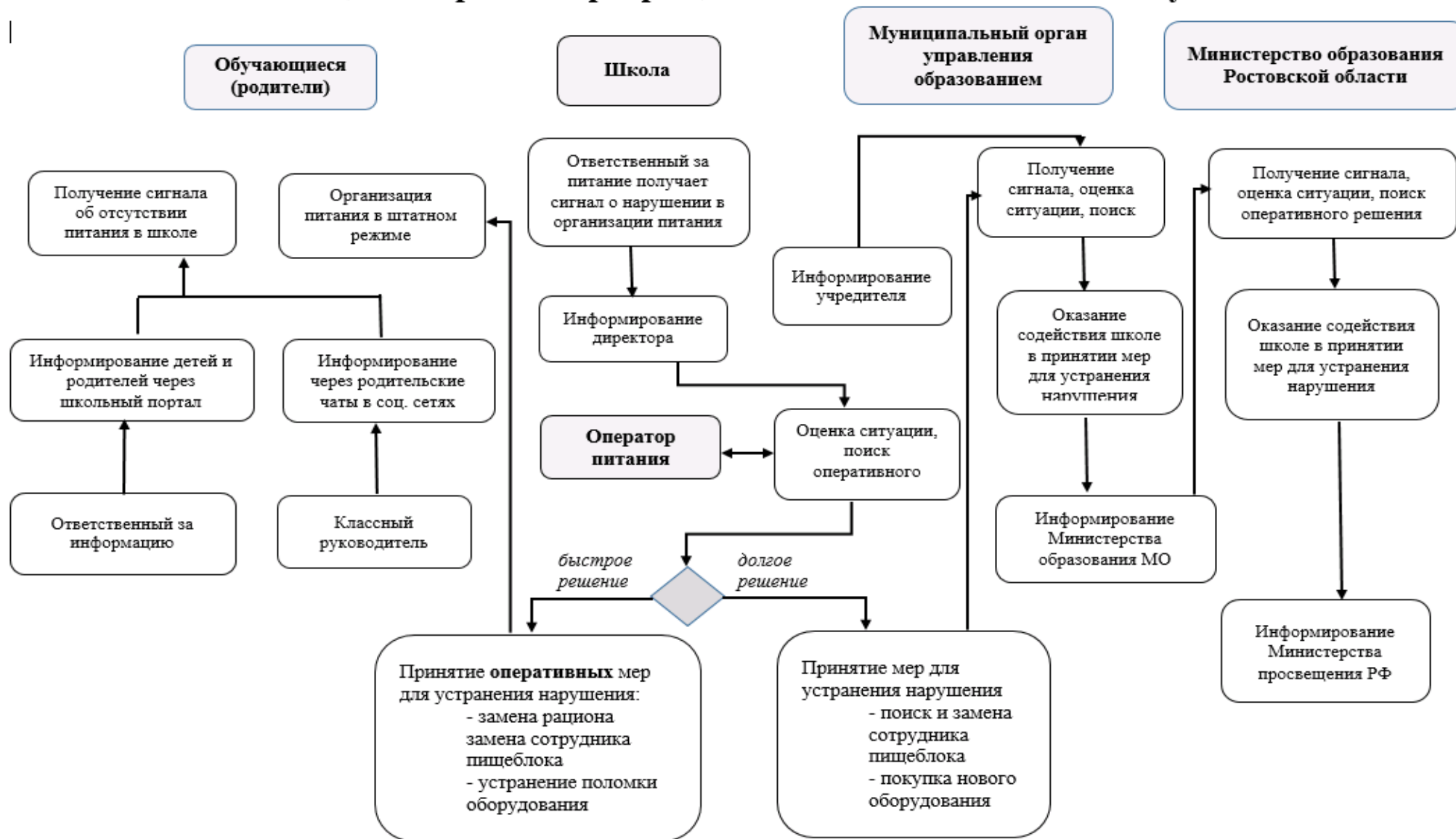
Мониторинг охвата горячим питанием



Составление справки проверки



## Схема оповещения о рисках прекращения обеспечения питанием обучающихся



# Информирование родителей



- ✓ Двухнедельное меню
- ✓ Ежедневное меню
- ✓ Нормативные акты
- ✓ Информация для родителей
- ✓ Методические рекомендации
- ✓ Телефоны горячей линии

МКУ «ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ ПЕРВОМАЙСКОГО РАЙОНА ГОРОДА РОСТОВА-НА-ДОНУ»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Ростова-на-Дону  
**«Школа № 21»**

[Сведения об образовательной организации](#)

Главная » Условия » Питание

**Питание**

[Нормативные документы к странице](#)

**ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ В НАЧАЛЬНЫХ КЛАССАХ**

**Бесплатное горячее питание для 1-4 классов** 09.09.2020

Бесплатное горячее питание в Ростовской области с сентября 2020 года

Постановление Администрации города Ростова-на-Дону от 10.04.2013 № 375 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания обучающимся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Ростова-на-Дону» (ред. от 26.08.2020)

Постановление Администрации города Ростова-на-Дону от 31.08.2020 № 906 «О нормативе стоимости бесплатного горячего питания для

## РОДИТЕЛЯМ ВАЖНО ЗНАТЬ

### БЕСПЛАТНОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ В РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ С СЕНТЯБРЯ 2020 ГОДА

БЕСПЛАТНО	ЗА РОДИТЕЛЬСКИЕ СРЕДСТВА
<b>I смена горячий завтрак:</b> горячее блюдо и горячий напиток	+ обед и/или полдник
<b>II смена горячий обед:</b> горячее первое и второе блюдо, напиток	+ полдник

Учащиеся 1 - 4 классов

На сайте школы

В школьной столовой

**МЕНЮ**  
сбалансировано по белкам, жирам, углеводам

**ЗАВТРАК 20-25%** калорийности от суточного рациона

**ОБЕД 30-35%** калорийности от суточного рациона

Горячее питание – прежде всего это здоровое питание, которое отвечает всем требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития ребенка

# Стратегические задачи по организации питания на 2021 год



Диетическое  
меню

Выбор по меню

Программное  
обеспечение



Паспортизация  
пищевых блоков

Обновление  
инфраструктуры

