



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

Организация питания детей в образовательной организации

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

22.02.2022, время 15.00-16.30

Содержательные вопросы вебинара:

- ✓ Принципы организации здорового питания
- ✓ Нормативно-правовая база при организации и контролю качества питания детей в образовательной организации в соответствии СанПиН 2.3. /2.4.3590-20
- ✓ Особенности организации питания детей с самостоятельной формой организацией питания
- ✓ Особенности организации школьного питания через аутсорсинг в соответствии с действующими санитарными правилами
- ✓ Формирование пищевого поведения детей с учетом требований к набору продуктов и качества блюд

Понятийный аппарат

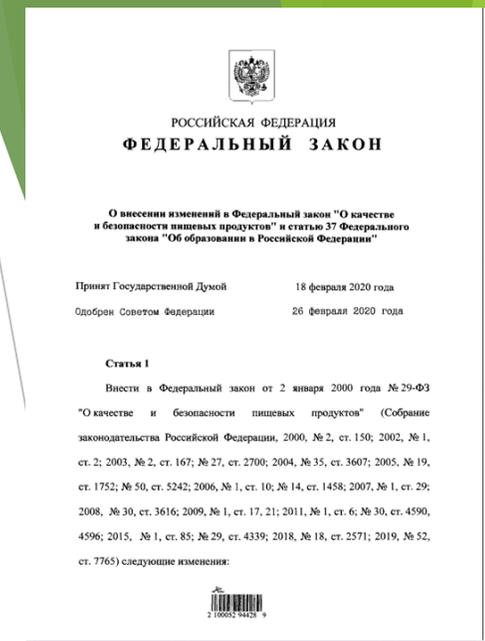
➤ *Здоровое питание* – питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных настоящим Федеральным законом, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

➤ *Горячее питание* – здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

«Питание – это необходимость, разумное питание – это искусство»

Франсуа де Ларошфуко

https://base.garant.ru/73684045/3d3a9e2eb4f30c73ea6671464e2a54b5/#block_102



Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ
«О внесении изменений в ФЗ «О качестве
и безопасности пищевых продуктов»

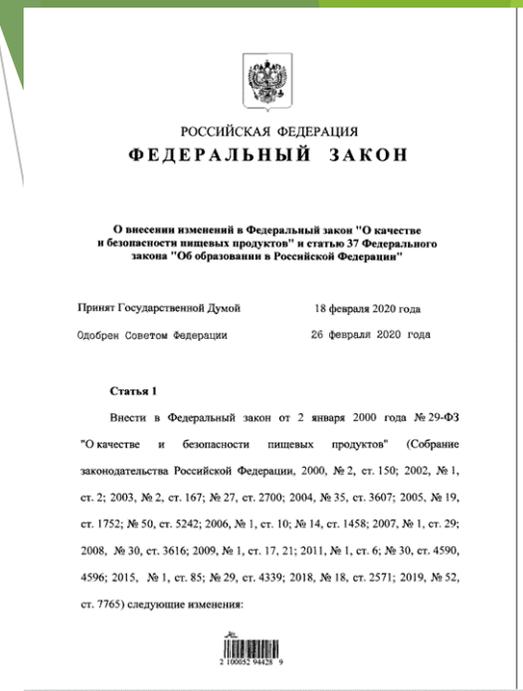


Понятийный аппарат

➤ *Пищевые продукты* – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу.

➤ *Качество пищевых продуктов* – совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям договора, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека.

https://base.garant.ru/73684045/3d3a9e2eb4f30c73ea6671464e2a54b5/#block_102

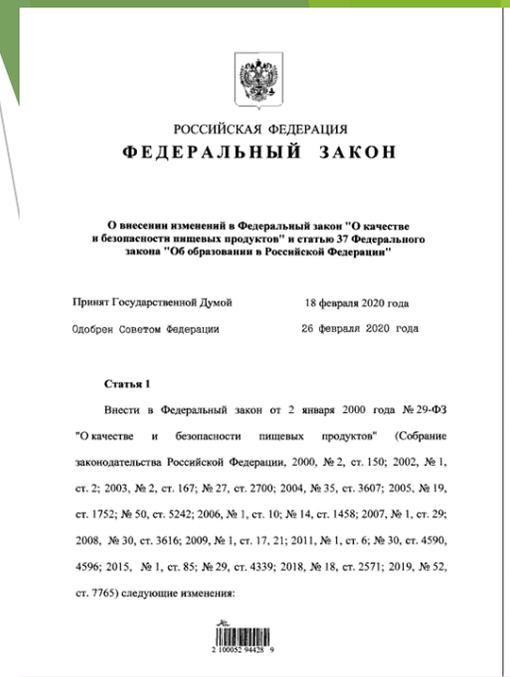


Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ
«О внесении изменений в ФЗ «О качестве
и безопасности пищевых продуктов»



Понятийный аппарат

- *Макронутриенты (макроэлементы)* – это вода, белки, углеводы, жиры и жирные кислоты, которые обеспечивают нас энергией. Нужны человеку в количестве несколько десятков грамм.
- *Микронутриенты (микроэлементы)* – это витамины и минералы, необходимые человеку в малых дозах. Они не обеспечивают организм энергией, но необходимы для правильного протекания жизненных процессов. Их недостаток может привести к ухудшению здоровья.



Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ
«О внесении изменений в ФЗ «О качестве
и безопасности пищевых продуктов»



Принципы организации здорового питания

➤ *Здоровое питание* - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Принципами здорового питания являются:

- защита жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов;
- энергетическая ценность ежедневного рациона энергозатратам;
- химический состав ежедневного рациона физиологическим потребностям человека;
- наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов с **о сниженным** содержанием насыщенных жиров, простых сахаров, соли, т.д.;
- разнообразие здорового питания и режима питания;
- технологическая и кулинарная обработка пищевых продуктов;
- соблюдение СанПиН;
- использование **фальсифицированных** пищевых продуктов.



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН

О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"

Принят Государственной Думой

18 февраля 2020 года

Одобен Советом Федерации

26 февраля 2020 года

Статья 1

Внести в Федеральный закон от 2 января 2000 года № 29-ФЗ

"О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание 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, 21; 2011, № 1, ст. 6; № 30, ст. 4590, 4596; 2015, № 1, ст. 85; № 29, ст. 4339; 2018, № 18, ст. 2571; 2019, № 52, ст. 7765) следующие изменения:



Федеральный закон от 01.03.2020 №
47-ФЗ

«О внесении изменений в ФЗ «О
качестве
и безопасности пищевых продуктов»

Нутрициология – наука о питании

(от латинского слова nutritio - «питание»)

Нутрициология изучает все, что имеет отношение к пище и вопросам питания: белки, жиры, углеводы, витамины и микроэлементы, их взаимодействие, усвоение, расходование, выведение и то, какое влияние все это оказывает на здоровье и качество жизни человека.

- ▶ *Закон 1.* Закон соответствия энергозатрат организма и энергетической ценности рациона.
- ▶ *Закон 2.* Закон соответствия химического состава рациона к физиологическим потребностям в пищевых веществах.



Требования к пищевому рациону

- ▶ Энергетическая ценность рациона должна покрывать энергозатраты организма
- ▶ Надлежащий химический состав
- ▶ Хорошая усвояемость пищи
- ▶ Высокие органолептические свойства пищи
- ▶ Разнообразие пищи
- ▶ Способность пищи создавать чувство насыщения
- ▶ Санитарно-эпидемиологическая безопасность пищи



Режим приема пищи

- ▶ Время
- ▶ Количество приемов пищи
- ▶ Интервалы между ними
- ▶ Распределение пищевого рациона по энергоценности, химическому составу, продуктовому набору, массе по приемам пищи

Условия приема пищи

- ▶ Оформление обеденного зала
- ▶ Сервировка стола
- ▶ Отсутствие отвлекающих факторов



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

1. Санитарные правила:

- СанПиН 2.3. /2.4.3590-20 – «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к обеспечению безопасности центральных систем питьевого водоснабжения».
- СанПиН 3.1. / 2.4. 3598-20 «Санитарно –эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19)».
- СанПиН 3.1. 3597- 20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID – 19)»
- СанПиН 1.1. 1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

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

2. Технические регламенты Таможенного союза:

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден решением комиссии ТС от 09.12.2011 № 880).
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утвержден решением комиссии ТС от 09.12.2011 № 881).
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (Утверждён решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769).
- ТР ТС 023/ 2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (Утверждён решением совета ЕЭК от 09.12.2011 № 882).
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию» (Утверждён решением Комиссии ТС от 09.12.2011 № 883).
- ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» (Утверждён решением Комиссии ТС от 09.12.2011 № 874).
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (Принят решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 № 67).

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

2. Технические регламенты Таможенного союза:

- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (Принят решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 № 68).
- ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (утвержден решением комиссии ТС от 15.06.2012 № 883).
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (утвержден решением комиссии ТС от 20.07. 2012 г № 58).
- ТР ЕАЭС 040/2016 «ТР Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (Утверждён решением совета ЕЭК от 18.10.2016 № 162).
- ТР ЕФЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (утвержден решением совета ЕЭК от 23.06.2017 № 45).

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

3. Федеральные законы и Региональные акты:

- ФЗ от 02.01.2020 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- Приказ Минздрава России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».
- Приказ Минздрава России от 29.09.2020 № 1008н «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием».

Департамент образования

Губернатор | Правительство | Органы исполнительной власти | Перечни нормативных правовых актов, содержащих обязательные требования | Лицензирование, Аттестация, Аккредитация, Алоусталь | Государственный контроль (надзор) в сфере образования | Противодействие коррупции | Национальный проект "Образование" | Региональный проект «Содействие занятости» | Региональная система оценки качества образования

Руководство | Структура | Деятельность | Документы | Программы | Пресс-центр

Организация бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях Ярославской области

Горячая линия

В департаменте образования Ярославской области продолжает работу постоянно действующая «горячая линия».

Телефон «горячей линии» 8 (4852) 31- 43 - 45 работает круглосуточно в режиме автоответчика.

Федеральные документы

- Письмо Президента РФ Федеральному Собранию 15 января 2020 года <http://www.kremlin.ru/events/president/news/62582>
- Федеральный закон от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"
- Постановление Правительства Российской Федерации от 20 июня 2020 года №909 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования».
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12 августа 2020 года «2072-р
- Соглашение между Министерством просвещения Российской Федерации и Правительством Ярославской области о предоставлении субсидий из федерального бюджета бюджету Ярославской области на софинансирование расходов обязательства субъекта Российской Федерации, возникающих при реализации государственных программ субъектов Российской Федерации, предусматривающих мероприятия по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях субъекта Российской Федерации (муниципальных образовательных организациях) в рамках государственной программы Российской Федерации «Развитие образования» «15» августа 2020 г. № 073-09-2020-1092

Реализация мероприятий ВДП в 2020 году
ЕГО, ГАА, ВПР
Образование детей с ОВЗ и детей-инвалидов
Всероссийская олимпиада школьников
Тематическая смена в рамках губернаторского проекта «Артек Ярославия»
Развитие математического образования
Выявление, сопровождение и поддержка молодых талантов
Проект «Содные базовые школы РЯО»
Государственные услуги
ЕГИССО
ФИС «ФРО»
Коллегия
Общественный совет при департаменте образования Ярославской области
Региональный оператор Государственного банка данных о детях, оставшихся без попечения родителей

Региональные документы

- Указ Губернатора Ярославской области от 19.06.2020 №152 №Ю6 утверждения Перечня мероприятий (дорожной карты) по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях Ярославской области, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся
- Закон Ярославской области «О внесении изменений в закон Ярославской области «Социальный кодекс Ярославской области» от 19 августа 2020 года №55-з
- Закон Ярославской области «О внесении изменений в закон Ярославской области «О наделении органов местного самоуправления государственными полномочиями Ярославской области» от 19 августа 2020 года №56-з
- Закон Ярославской области «О внесении изменений в Закон ЯО «Социальный кодекс Ярославской области» (принят Ярославской областной Думой 16.02.2021
- Закон Ярославской области «О внесении изменений в Закон ЯО «О наделении органов местного самоуправления государственными полномочиями Ярославской области» (принят Ярославской областной Думой 16.02.2021
- Постановление Правительства Ярославской области от 21.08.2020 №700-п О Порядке предоставления и расходовании субсидий на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях
- Постановление Правительства Ярославской области от 21.08.2020 №701-п О внесении изменений в Постановление Администрации области от 21.08.2006 №178-а (О стоимости предоставления бесплатного питания и нормах обеспечения бесплатным питанием обучающихся в образовательных организациях Ярославской области».
- Постановление Правительства ЯО от 08.07.2021 № 446-п "О внесении изменений в Постановление Администрации области от 21.08.2015 № 178-а"
- Постановление Правительства ЯО от 14.07.2021 № 459-п "О стоимости предоставляемого набора продуктов питания для учащихся образовательных организаций ЯО"
- Приказ ДО ЯО от 27.02.2009 г. № 78/01-03 "Об утверждении Порядка предоставления социальной услуги по обеспечению бесплатным горячим питанием отдельных категорий обучающихся образовательных организаций" (версия 2021 года)
- Приказ департамента образования ЯО от 06.07.2021 №17-пн "Об утверждении Порядка организации предоставления социальной услуги по обеспечению набором продуктов питания"
- Приказ Департамента Аграрно-промышленного комплекса и потребительского рынка Ярославской области от 23.06.2020 №134-а Об образовании межведомственной рабочей группы по исполнению мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях Ярославской области
- Единый стандарт оказания услуги по обеспечению бесплатным горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Ярославской области (2021 год)

Методические материалы

- Рекомендации по организации бесплатного питания обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Ярославской области
- Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 22.05.2020 №02/10244.2020.32 "О направлении методических рекомендаций" (Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций" и Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях")
- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.)
- Проект конкретной документации департамента государственного заказа Ярославской области. "ХОУНОРНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ. Объект закупки: оказание услуг по организации питания"
- Экспертное заключение №248/21 от 19.08.2020. Объект инспекции: Примерное меню для обучающихся общеобразовательных учреждений
- Примерное меню для обучающихся общеобразовательных учреждений возрастной группы 7-11 лет (1 смена) (Составленное в соответствии с абз. 1, п.6.8 СанПиН 2.4.5.2409-08)
- Примерное меню для обучающихся общеобразовательных учреждений возрастной группы 7-11 лет (2 смена) (Составленное в соответствии с абз. 1, п.6.14, п.6.8 СанПиН 2.4.5.2409-08)
- Примерное меню для обучающихся общеобразовательных учреждений возрастной группы 12-18 лет (1 смена) (Составленное в соответствии с абз. 1, п.6.8 СанПиН 2.4.5.2409-08)
- Примерное меню для обучающихся общеобразовательных учреждений возрастной группы 12-18 лет (2 смена) (Составленное в соответствии с абз. 1, п.6.14, п.6.8 СанПиН 2.4.5.2409-08)

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

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

5. Утвержденное примерное двухнедельное меню на все возрастные группы

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

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

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

8. Методические рекомендации:

- МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях» (утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю.Поповой 18.05.2020)
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю.Поповой 18.05.2020)



Нормативно-правовая база при организации питания детей в образовательной организации

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

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

Нормативно-правовая база при организации питания детей в образовательной организации

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

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

12. Предписания санитарной службы.

13. Акты мониторинга организации питания детей с методическими указаниями.

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

«__» _____ 20__ г.

Комиссия по контролю организации и качества питания, в составе:

1. _____ 2. _____ 3. _____

Общее количество обучающихся в образовательной организации: _____

Количество посадочных мест в обеденном зале: _____

Охват горячим питанием :

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

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

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

Льготные категории обучающихся, пользующихся школьным питанием, их количество:

Дополнительная информация:

Ответственность за организацию питания детей

- ▶ **Ответственность** за правильную организацию питания детей, возложена на руководителя образовательной организации. Руководитель организует и контролирует все процессы обеспечения питания детей.
- ▶ На основании Приказа руководителя создается **бракеражная комиссия**, в которую входят ответственные работники учреждения и родительская общественность. Комиссия контролирует работу пищеблока, процессы приготовления пищи и ее раздачу в назначенное по расписанию время.
- ▶ Руководитель самостоятельно определяет форму организации горячего питания детей.

В настоящее время существует три основные формы организации питания в дошкольных и школьных учреждениях.....

Способы организации питания

Готовить еду
самостоятельно

При таком способе образовательная организация контролирует процесс на всех этапах от составления рациона питания до уборки пищеблока.

Доготовливать
продукцию

Доготовка позволит образовательной организации уменьшить количество персонала пищеблока и существенно сократить накладные расходы.

Привлечение
организации
общественного питания

Этот способ больше подходит образовательным организациям с контингентом обучающихся от 600 человек.

Организация питания привлекается по договору аутсорсинга.

Особенности организации питания детей с самостоятельной формой организацией питания

- Полное самостоятельное обеспечение питания с приготовлением еды на месте, с полным штатом работников пищеблока и раздачи, самостоятельным поиском поставщиков продуктов питания.

Самый затратный вариант, в котором помимо средств на продукты по нормативам на каждого ребенка еще придется содержать штат поваров и работников кухни для обеспечения приготовления и раздачи готовой пищи.



Особенности организации питания детей с частичной самостоятельной формой организацией питания

- Частичное самостоятельное обеспечение, позволяющее уменьшить штат работников кухни за счет контрактов с единым поставщиком, который обеспечивает весь комплекс поставки готовых полуфабрикатов и продуктов в соответствии с утвержденным меню.

В этом случае в детском учреждении не нужно содержать полный штат работников кухни, а обеспечение продуктами питания осуществляет один проверенный поставщик.



Особенности организации школьного питания через аутсорсинг

- ▶ Обеспечение процесса организации питания подрядчиками со стороны или аутсорсинг, когда весь процесс приготовления пищи и ее доставка в детское учреждение осуществляется компанией, ответственной за полный цикл приготовления еды.

При такой форме в школе или детском саду проводится доготовка полуфабрикатов высокой степени готовности пищи в соответствии с утвержденным меню.



Нововведения при организации питания детей в ОО в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590–20

Новые СанПиН разработаны с учетом риск-ориентированного подхода, современных видов упаковки и сырья, которые используют в процессе изготовления, хранения, транспортировки и реализации продукции. Закрепили, что производственный контроль питания надо проводить на основе принципов ХАССП в порядке и с периодичностью, которые образовательная организация устанавливает самостоятельно.

Исключили дублирование требований других нормативных документов. Предусмотрена взаимосвязь требования Технических регламентов Таможенного союза к пищевой продукции и пищевым производствам с текстом новых правил. В частности, Правила содержат указание о необходимости соблюдения требований ТР, а также отсылки к конкретным пунктам Технического регламента. Например, нормы по приему сырья теперь не содержат подробный перечень признаков, при наличии которых прием сырья не допускается (пункт 7.8 старых правил), а прием сырья согласно новому документу осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

Нововведения при организации питания детей в ОО в соответствии с п.8.СанПиН 2.3/2.4.3590–20

В соответствии с Законом Российской Федерации «О защите прав потребителей» и СанПиН 2.3./2.4.3590-20 установлено обязательное соблюдение технологических режимов при приготовлении детского питания и обеспечении его безопасности для здоровья.

Обязательными показателями качества безопасности в рецептурах являются правила технологии приготовления блюд и изделий, последовательность технологических процессов, температурный режим, взаимозаменяемость продуктов. Вместе с тем, требования по органолептическим показателям – нарезка продуктов, кроме мясных, рыбных полуфабрикатов, входящих в состав блюд, отнесены к рекомендательным.

Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей. Для данной категории детей должно быть организовано 5-6 разовое питание в сутки.

Нововведения при организации питания детей в ОО в соответствии с п.8.СанПиН 2.3/2.4.3590–20

Новые санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания обязуют образовательные организации кормить детей горячими блюдами, обогащать их еду витаминами и во время готовки обязательно использовать йодированную соль, а в школьных столовых разрешается ставить вендинговые автоматы с сухофруктами, молочной продукцией и другой полезной едой.

Новые требования учитывают современные реалии: дети, которым показано лечебное и специальное питание (приложения 6 – 13 к настоящим Правилам), должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с назначениями лечащего врача, они могут приносить еду из дома и есть ее в столовой или специальном помещении. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка.

Нововведения при организации питания детей в ОО в соответствии с п.8.СанПиН 2.3/2.4.3590–20

Уточнили требования к питьевому режиму. Например, при организации массовых мероприятий длительностью больше двух часов каждого ребенка надо обеспечить бутилированной негазированной водой промышленного производства. Рассчитывают объем воды с учетом того, что дневной запас воды на ребенка составляет 1,5 л.

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой воды, которую необходимо кипятить 5 минут и перед подачей охладить до комнатной температуры в этой же емкости. Смену воды проводить не реже, чем через 3 часа.

Допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах на рынках при условии обязательного подтверждения соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт приобретения.

Допускается доставка готовых блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов из предприятий общественного питания.

Нововведения при организации питания детей в ОО в соответствии с п.8.СанПиН 2.3/2.4.3590–20

По новым санитарным правилам в организациях, в которых организуется питание детей, должно разрабатываться меню, которое утверждает руководитель. В случае привлечения предприятия общественного питания или индивидуального предпринимателя, то меню утверждают руководитель общественного питания или индивидуальный предприниматель, а согласовывает руководитель ОО.

Меню разрабатывается не менее 2 недель для каждой возрастной группы (приложение 8 к настоящим Правилам).

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение 11 к настоящим правилам).

Ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп с указанием наименования блюда, массы порции и калорийности должно размещаться в доступных для родителей и детей местах.

Требования к питанию в группах кратковременного пребывания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590–20

Новые СанПиН устанавливают новые требования к питанию воспитанников групп кратковременного пребывания

Показатель	БЫЛО (СанПиН 2.4.1.3049-13)	СТАЛО (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
Количество приемов пищи	Один прием пищи	Два приема пищи
Время приемов пищи	Не было норм	Есть время, на которое можно ориентироваться
Меню	Если детский сад работал неполный день, в примерное меню включали блюда и продукты с учетом его режима работы и режима питания детей	Нет требований

Требование 1: Обеспечить минимум два приема пищи

В группах с пятичасовым пребыванием детей необходимо организовать два приема пищи. Наименования приемов пищи определяются по фактическому времени нахождения воспитанника в детском саду (приложение 12 к настоящим Правилам).

Для воспитанников первого года жизни кратность приемов пищи устанавливается индивидуально с учетом возрастных физиологических нормативов и введения прикорма (п. 8.1 к настоящим Правилам)

Требования к питанию в группах кратковременного пребывания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590–20

Время приема пищи	Наименование приема пищи
08:30-09:00	Завтрак
10:30-11:00	Второй завтрак
12:00-13:00	Обед
15:30	Полдник
18:30	Ужин
21:00	Второй ужин

Требование 2: Проконтролировать, чтобы время приема пищи соответствовало режиму дня - организовать в группах с пятичасовым пребыванием детей СанПиН по питанию не регламентируют конкретного времени приема пищи для воспитанников группы кратковременного пребывания.

Определяется заведующим с ориентацией на режим питания.

Режим питания для групп полного и продленного дня, групп круглосуточного пребывания содержит таблица 4 приложения 10 к настоящим Правилам.

Требования к питанию в группах кратковременного пребывания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590–20

Требование 3: Необходимо оформить два документа.

Чтобы предоставить питание в группе по новым требованиям, необходимо внести изменения в положение об организации питания в образовательной организации и издать приказ об организации питания.

Положение об организации питания урегулирует общие требования к питанию воспитанников группы кратковременного пребывания. Необходимо описать количество приемов пищи, регламентировать режим питания детей в зависимости от режима работы группы в соответствии с региональным актом, который определяет требования к питанию воспитанников в данном регионе.

Например

Питание в группах кратковременного пребывания

3.1. Обязательные приемы пищи

3.1.1. Воспитанникам групп кратковременного пребывания предоставляются обязательные приемы пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанников в детском саду. Кратность приемов в группах с пребыванием детей: 3 часа – один прием пищи; 5 часов – два приема пищи.

3.1.2. Время приемов пищи воспитанниками групп кратковременного пребывания определяется по времени их нахождения в детском саду: завтрак – 08:30–09:00; второй завтрак – 10:30–11:00; обед – 12:00–13:00; полдник – 15:30; ужин – 18:30; второй ужин – 21:00

Требования к питанию в группах кратковременного пребывания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590–20

ПРИКАЗЫВАЮ:

Требование 3: Необходимо оформить два документа.

Чтобы предоставить питание в группе по новым требованиям, необходимо внести изменения в положение об организации питания в образовательной организации и издать приказ.

Приказ об организации питания.

Конкретные требования к питанию воспитанников группы кратковременного пребывания необходимо прописать в приказе с указанием кратности, времени и наименования приемов пищи, а так же Утверждается меню руководителем, обязанности работников детского сада.

1. Организовать в дни работы детского сада питание воспитанников групп кратковременного пребывания в соответствии с основным (организованным) двухнедельным меню, утвержденным для каждой возрастной группы (приложение).

2. Установить кратность приемов пищи в группах кратковременного пребывания:

– 3 часа – одноразовое питание;

– 5 часов – двухразовое питание.

3. Определить следующий режим питания воспитанников:

Время приема пищи	Приемы пищи для групп с пребыванием детей 3 часа	Приемы пищи для групп с пребыванием детей 5 часов
08:30–09:00	-	Завтрак
10:30–11:00	-	Второй завтрак
12:00–12:45	Обед	-

4. Воспитателям групп кратковременного пребывания Бояриновой Е.П., Шпак С.П., Ивановой Т.М.:

– в дни работы детского сада предоставлять ответственному за организацию питания Нигматулину Н.В. информацию об отсутствующих воспитанниках и сроках их отсутствия;

– проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности (не менее чем за сутки) информирования о причинах, которые могут привести к отсутствию воспитанника в детском саду;

– <...>

5. Главному бухгалтеру Светиковой М.К.:

– обеспечить своевременное перечисление целевых средств на питание воспитанников групп кратковременного пребывания;

Требования к организации приема домашней пищи в образовательной организации в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590–20

Алгоритм действий по организации питания домашней пищей:

1. Принять от родителей документы о необходимости лечебного или диетического питания
2. Выделить и оборудовать место под хранение и раздачу пищи
3. Провести инструктаж для сотрудников, ответственных за организацию домашней пищи
4. Контролировать выдачу детям рационов питания

ВОПРОС. Отбирать ли суточную пробу от готовой домашней продукции?

Ответ. Нет, не надо. Пробу отбирают только с продукции, приготовленной на пищеблоке детского сада (подп. 8.1.10 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590–20).

Какие требования соблюдать, чтобы ребенок питался домашними блюдами в детском саду

- ✓ **Приносите блюда в специальных емкостях**
Готовые блюда для каждого приема пищи раскладывайте в отдельные пищевые контейнеры. Они должны быть герметично закрыты и доставлены при соблюдении температурно-влажностных условий хранения пищевой продукции. На каждой емкости должны быть указаны:
 - дата;
 - Ф. И. О. ребенка;
 - название группы воспитанника;
 - наименование приема пищи;
 - время для его употребления.
- ✓ **Передавайте емкости ответственному работнику**
Ежедневно, в дни посещения воспитанником детского сада, передавайте контейнеры с готовой домашней едой работнику детского сада _____ (Ф. И. О. сотрудника). Передачу проводите во время утреннего приема ребенка.
- ✓ **Забирайте пустые емкости ежедневно**
Не забывайте забирать пустые емкости в конце дня. Невостребованные в течение _____ (указать срок) емкости будут уничтожены.

Нововведения питания детей в ОО в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590–20

Пищевые продукты, поступающие в образовательные организации, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Не допускаются к приёму пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, с истекшим или пограничным сроком хранения, а также пищевые продукты не допустимые для использования в питании детей в дошкольных организациях (приложение № 6 к СанПиНу 2.3. / 2.4.3590-20). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки должны сохраняться до окончания реализации продукции.

В случае поступления пищевых продуктов других кондиций, нормы отходов и потерь при технологической (холодной и тепловой) обработке данного сырья определяются самостоятельно путём контрольных отработок с оформлением акта, например, «Акт контрольной отработки по определению потерь при холодной обработке говядины мороженой бескостный полуфабрикат».

Пример акта контрольной отработки по определению потерь при холодной обработке говядины мороженой (бескостный полуфабрикат)

от 04.02.2021 г.

Нами, комиссией в составе шеф-повара столовой Ивановой И.Л., медицинского работника Петровой И.И., бухгалтера Поповой Т.М., повара Кротовой В.А. проведена контрольная отработка по определению потерь при холодной обработке говядины мороженой (бескостный полуфабрикат) лопатка (производитель Бразилия), поступившей от поставщика ООО «Главпродукт» по накладной № 161 от 03.04.2021г.

Для контрольной отработки было взято говядины мороженой бескостного полуфабриката весом брутто 4,86 кг, после дефростации (оттайки), удаления излишней соединительной ткани вес нетто составил 4,52кг, таким образом, потери при холодной обработке составили 7%.

Комиссия:

Шеф-повар столовой

И.Л. Иванова

Медицинский работник

И.И. Петрова

Бухгалтер

Т.М. Попова

Повар

В.А. Кротова

Пример определения потерь.

- Определяем выход веса нетто:

За 100% берем вес брутто говядины – 4,86кг и составляем пропорцию:

Вес		%
<u>ГОВЯДИНЫ</u>		
4,86кг	-	100%
4,52кг	-	x %

решаем пропорцию: $\frac{4,52\text{кг} \times 100\%}{4,86\text{кг}} = 93\%$

т.е. 93% это выход говядины весом нетто (обработанный полуфабрикат).

2. Определяем потери при холодной обработке говядины мороженой:

Для этого из 100% (говядина весом брутто) вычитаем 93% (выход говядины весом нетто) и получается, что потери при холодной обработке говядины мороженой бескостный полуфабрикат составляют 7%:

$$100\% - 93\% = 7\%$$

Нововведения при организации питания детей в ОО в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590–20

В продуктах для детского питания запрещены компоненты, которые негативно сказываются на росте и развитии детей. Например, синтетические красители (E102, E104, E110, E122, E124 и E129), снижающие активность и внимание ребенка. Жгучие специи раздражают желудочно-пищеварительный тракт, и вызывают расстройства пищеварения, серьезные заболевания желудка, кишечника и желчевыводящих путей. Так же запрещены в продуктах для детского питания некоторые виды животноводческого сырья: субпродукты, мясо быков, хряков, тощих животных, коллагеносодержащее сырье птицы, повторно замороженное сырье.

Таким образом, закупаая сырье для детского питания, руководителям образовательных организаций необходимо не только внимательно изучать состав, срок хранения и читать то, что указано мелким шрифтом о действительных характеристиках продукта, основываясь на действующих требованиях технического регламента.

Обзор изменений в порядке организации питания дошкольников

Требование	БЫЛО (СанПиН 2.4.1.3049-13)	СТАЛО (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
Документы		
Программа производственного контроля	Составляли с учетом требований СанПиН и иных нормативных актов	Определяем порядок и периодичность исследований самостоятельно
	Мероприятия брали из правовых актов. Принципы ХАССП СанПиН не содержали	Контролируем приготовление пищи на основе принципов ХАССП
Документы о браке-раже - приказ о создании комиссии, положение о ее работе, журналы	Результаты входного контроля продуктов вносили в журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, которые поступают в пищеблок. Сведения о пригодности приготовленной продукции заносили в журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Контролируем качество готовой и поступающей продукции в рамках ХАССП
Ведомость контроля за рационом питания	Не вели	Ведем ведомость. Заполняем шапку, таблицу и при необходимости рекомендации по корректировке меню
График смены кипяченой воды	Не вели	Ведем график в произвольной форме

Обзор изменений в порядке организации питания дошкольников

Требование	БЫЛО (СанПиН 2.4.1.3049-13)	СТАЛО (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
Меню-раскладка	Составляли ежедневно. Указывали выход блюда	Не составляем
Основное меню	Меню называли примерным, составляли по типовой форме и согласовывали с Роспотребнадзором. В меню указывали информацию о витаминах и минеральных веществах	Используем рекомендуемую форму. Меню составляет тот, кто готовит пищу. Руководитель согласовывает меню, если пищу поставляет предприятие питания
Ежедневное меню	Указывали наименование блюда и объем порции	Дополнительно указывайте наименование приема пищи и калорийность
Индивидуальное меню	Не составляли	Используем новый документ для организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании
Технологическая карта	Составляли по типовой форме	Указываем рецептуру не только в технологической карте, но и по технико-технологической карте. Типовой формы технологической карты нет

Обзор изменений в порядке организации питания дошкольников

Требование	БЫЛО (СанПиН 2.4.1.3049-13)	СТАЛО (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
Гигиенический журнал (сотрудники)	Шаблон называли «Журнал здоровья». Он содержал четыре графы. Журнал заполнял медработник	Используем рекомендуемую форму: ежедневно заполняйте восемь граф
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Не вели	Ведем журнал по рекомендуемой форме, ежедневно вносим сведения о температуре и влажности воздуха в складских помещениях
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Состояли по типовой форме	Не составляем. Витаминизацию проводим по старым правилам
Приказ о назначении ответственного за организацию питания	Ответственного назначали, если такое требование содержали региональные нормативные акты. СанПиН назначать ответственного не требовали	Издаем приказ об ответственном
Положение об организа-	Содержало нормы из старых СанПиН	Приведите в соответствие с новыми СанП

Обзор изменений в порядке организации питания дошкольников

Требование	БЫЛО (СанПиН 2.4.1.3049-13)	СТАЛО (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
Условия для питания детей в семейных группах	Не были установлены	Установлены требования к помещению, оборудованию и продуктам (раздел 8.6)
Режим питания детей	Определяли по режиму работы группы, но не реже одного раза в 4 часа	Регламентировано количество приемов пищи и их наименования (приложение 12)
Время приема пищи	Определял детский сад	Установлено конкретное время (таблица 4 к приложению 10)
Наборы продуктов на одного ребенка	Были рекомендуемые	Установлен минимальный набор. Изменен вес продуктов (приложение 7)
Перечень запрещенных для питания детей продуктов	Состоял из 36 позиций	Расширен до 45 позиций (приложение 6)
Массы порций блюд	Не было требований	Установлены минимальные и максимальные значения порций в зависимости от возраста детей (таблица 1 к приложению 9)
Общие объемы блюд по приемам пищи	Были установлены минимальные и максимальные объемы	Установлены минимальные объемы (таблица 3 к приложению 9)

Обзор изменений в порядке организации питания дошкольников

Требование	БЫЛО (СанПиН 2.4.1.3049-13)	СТАЛО (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
Суточная потребность в витаминах и пищевых веществах	Нормы по 4 показателям	Установлены нормы по 17 показателям (таблица 1 к приложению 10)
Продукты - заменители	Можно было заменить 8 продуктов на другие. Продукты заменяли на равноценные по содержанию основного вещества	Определены 7 видов продуктов. Изменил и массу продуктов-заменителей. Продукты заменяйте по массе, а не веществу (приложение 12)
Питьевой режим	Было три способа: кулеры и кипяченая вода, бутилированная вода	Определены четыре способа. Помимо трех прежних дополнительный - стационарные питьевые фонтанчики (п. 8.4)
Питание детей из дома	Запрещено	Разрешено для длительно болеющих детей и нуждающихся в диетическом питании. Необходимо создать условия (п. 8.2)
Температура блюд	Горячие - от +60 до +65 °С; холодные и напитки - не ниже +15 °С	Утверждено соответствие температуры требованиям технологических документов (п. 5.2)

Обзор изменений в порядке организации питания дошкольников

Требование	БЫЛО (СанПиН 2.4.1.3049-13)	СТАЛО (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
Маркировка разделочного инвентаря	Надо было использовать конкретные обозначения из СанПиН, например, нож для сырого мяса маркировали «СМ»	Разрешено маркировать инвентарь любым способом (п. 3.2)
Использование работниками одноразовых перчаток	Не было требований	Утверждено требование для работников использовать перчатки при готовке порций блюда, салатов и закусок (п. 3.4)
Поход работника в туалет в санитарной одежде	Одежду надо снимать перед тем, как идти в туалет	Разрешено не снимать одежду, а надевать поверх нее халат (п. 3.4)
Тара для мытья посуды	Ванны для кухонного инвентаря, кухонной посуды, производственного оборудования. В каждой групповой ячейке ванная для столовой посуды	Утверждено требование к наличию отдельных ванн для кухонной, столовой посуды, подносов. В производственных цехах отдельные ванны для разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции (п. 3.2)
Инвентарь для сырой и готовой продукции	Инвентарь для сырой и готовой продукции	Утверждено требование мыть отдельно друг от друга, хранить раздельно в произв

Формирование пищевого поведения у детей с учетом требованиями к набору продуктов и качеству блюд

Методы и формы работы по формированию культуры питания детей:

- ▶ Уроки этикета (правильно вести себя за столом, уверенно пользоваться столовыми приборами, быть опрятным и вежливым)
- ▶ Многообразие вкусов
- ▶ При составлении меню, особенно для детей младшего дошкольного возраста, необходимо включать сначала блюда, которые им знакомы
- ▶ Приучать детей к новому блюду небольшими порциями

Для того, чтобы вызвать интерес к новому блюду, педагог может:

- рассказать, из чего и как оно приготовлено;
- обсудить его вкус: сладкий, горький, нежный.
- рассказать о пользе для здоровья;
- почитать стихи и сказки о представленных на столе продуктах;
- сам попробовать блюдо.

Пищевая ценность продуктов питания

Многообразие пищевых продуктов выделяют в 5 основных групп:

1. Молоко и молочные продукты
2. Мясные продукты и заменители мяса
3. Продукты из зерна
4. Овощи и фрукты
5. Жиры, масла, сахар и сладости

Деление пищевых продуктов на группы проводится по признаку источника их происхождения и пищевой ценности. Каждая группа продуктов характеризуется определённым составом и пищевыми свойствами, но не содержит всех необходимых человеку пищевых веществ. Только комбинация из продуктов различных групп даёт набор всех пищевых веществ в достаточном для организма количествах и соотношении. Обогащение осуществляется за счет пищевых волокон, полиненасыщенных жирных кислот, пробиотиков (бифидобактерии).

Региональное методическое объединение координаторов питания «ПИТ»

Государственное автономное учреждение дополнительного профессионального образования Ярославской области
Институт развития образования

Главная | Мероприятия | Об институте | Деятельность | Платные услуги | Партнеры | Контакты | Горячая линия

ИРО » Деятельность » Педагогические сообщества » РМО «ПИТ» » О РМО

РМО «ПИТ»

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

Региональное методическое объединение координаторов питания «ПИТ»

Положение о РМО координаторов питания

Цель РМО «ПИТ»

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

Задачи РМО «ПИТ»:

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

Реализация Всероссийской программы «Разговор о правильном питании»

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

О программе «Разговор о правильном питании»

Реализация программы «Разговор о правильном питании» в Ярославской области

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

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

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

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

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

Цель РМО «ПИТ»:

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

Формирование культуры правильного питания у детей школьного возраста

- В образовательной организации создаются благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность, т.д.
- Питание должно быть сбалансированным и разнообразным. Одни и те же блюда не должны повторяться в течение дня и двух смежных дней.
- При приеме пищи дети не должны спешить. При быстрой еде пища плохо измельчается, недостаточно обрабатывается слюной, что ведет к повышенной нагрузке на слизистую желудка. В результате ухудшается перевариваемость и усвояемость пищи. Торопливая еда формирует у детей патологический стереотип поведения.

**Реализация Всероссийской программы
«Разговор о правильном питании»**

Учебные модули

Подробнее >



<https://www.prav-pit.ru>

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

ISBN 978-5-907070-14-1

ISBN 978-5-907070-16-5

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

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

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

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

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

вителей) либо по инициативе педагогических работников (классных руководителей, социального педагога);

**к категории учащихся, находящихся в тяжелой жизненной ситуации могут быть отнесены: опекаемые дети, дети-инвалиды, воспитывающиеся в приёмных семьях, в многодетных семьях, одинокими матерями или отцами, родителями-инвалидами, родителями, потерявшими работу, состоящими на учёте в центре занятости, в асоциальных (алкоголизированных) семьях, в семьях переселенцев и др.*

- обучающиеся, состоящие на учёте у фтизиатра, по представлению справки медицинского учреждения;

- обучающиеся специальных (коррекционных) классов.

2. Право на обеспечение бесплатным молоком (кисломолочным продуктом, соком) предоставляется всем обучающимся 1–4 классов (200 мл один раз в день).

3. Бесплатное питание предоставляется по заключению комиссии, назначенной приказом директора, на основании следующих документов:

- заявления родителей или лиц, их заменяющих;

- акта обследования семьи;

- документов, подтверждающих статус семьи.

**ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несёт классный руководитель.*

4. Списки учащихся, зачисленных на бесплатное питание, утверждаются приказом директора.

5. Классный руководитель ведет ежедневный учет питающихся на бесплатной основе.

6. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе, устанавливается в соответствии с постановлением администрации города Мурманска. При издании приказов по образовательному учреждению о предоставлении обучающимся бесплатного питания, молока директор школы руководствуется постановлениями администрации города Мурманска.

7. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель по учёту питающихся, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.

5. ДОКУМЕНТАЦИЯ

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

1) Положение об организации питания обучающихся.

2) Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.

3) Приказ директора, регламентирующий организацию питания.

4) График питания обучающихся.

5) Пакет документов для постановки обучающихся на бесплатное питание.

6) Табель по учёту питающихся.

7) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

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

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

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

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

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

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





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

**Спасибо
за
внимание !**

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

E-mail: ierusalimceva@iro.yar.ru