



# Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях

Управление по работе с муниципальными учреждениями образования  
администрации г. Владивостока

# Нормативные документы

- **Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст.28, ст.37)**
- **Методические рекомендации от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»**

# Организация питания в ОО

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ  
«Об образовании в Российской Федерации»

ст.28. Компетенция, права, обязанности и ответственность образовательной организации

п.15. создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации

ст.37. Организация питания обучающихся

1. Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

2. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

2.1. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования предусмотренных законодательством Российской Федерации



# ОРГАНИЗАЦИЯ БЕСПЛАТНОГО ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ШКОЛЬНИКОВ МЛАДШИХ КЛАССОВ В 2020 ГОДУ



Задачу обеспечить бесплатным горячим питанием всех учащихся начальной школы с первого по четвертый классы обозначил Президент Российской Федерации В.В. Путин 15 января 2020 года во время своего Послания к Федеральному Собранию.

Внесённые изменения в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» говорят о необходимости обеспечить учащихся начальной школы **бесплатным** горячим питанием **не менее одного раза в день**, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

## ШКОЛЫ ОБЯЗАНЫ ПРЕДОСТАВИТЬ:



Качественное, здоровое и полноценное горячее питание, не допуская подмены этого процесса полумерами (разогретыми бутербродами с чаем или чем-то иным)



Горячее питание, отвечающее всем стандартам и требованиям безопасности



Питание, включающее горячее блюдо, не считая горячего напитка



Сбалансированный рацион, обеспечивающий правильное физиологическое развитие молодого организма



Горячее первое и второе блюдо или второе блюдо в зависимости от приёма пищи



# Организация питания в ОО

Методические рекомендации от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20  
«Рекомендации по организации питания обучающихся  
общеобразовательных организаций»:

**2.2. Обучающиеся** общеобразовательных организаций, в зависимости от режима (смены) обучения **обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и(или) обеда**. Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять **не менее 20 минут**. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во **вторую или третью перемены**.

**2.3. Завтрак для обучающихся 1-4 классов** должен содержать **12-16 г белка, 12- 16 г жира и 48-60 г углеводов**. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.

# Организация питания в ОО

Методические рекомендации от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20  
«Рекомендации по организации питания обучающихся  
общеобразовательных организаций»:

**2.4. Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. Не допускается замена обеда завтраком.**

Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. **Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20-25 г белка, 20-25 г жира и 80-100 г углеводов.**

Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

**Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель**, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития. Разрабатываемое для обучающихся 1-4 классов меню должно отвечать следующим рекомендациям:

**Энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять 400-550 ккал (20-25% от суточной калорийности), обеда - 600-750 ккал (30-35%).**

# Организация питания в ОО

Режим питания по приемам пищи					
1 смена			2 смена		
Прием пищи	Часы приема	% К суточной калорийности	Прием пищи	Часы приема	% К суточной калорийности
<b>Завтрак</b>	<b>9.30-11.00</b>	20-25	Завтрак	7.30-8.30	20-25
<b>Обед</b>	<b>13.30-14.30</b>	35	Обед	<b>12.30-13.30</b>	30-35
<b>Полдник</b>	15.30-16.30	10-15	Полдник	15.30-16.30	10-15
<b>Ужин</b>	18.30-19.30	20-25	Ужин	18.30-19.30	20-25

# Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

Методические рекомендации от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20  
«Рекомендации по организации питания обучающихся  
общеобразовательных организаций»:

## 4.1. Общеобразовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- ✓ соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- ✓ проведение производственного контроля, проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований



# Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

Методические рекомендации от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20  
«Рекомендации по организации питания обучающихся  
общеобразовательных организаций»:

4.3. Общеобразовательная организация разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся.

4.4. Во время организации внеклассной работы педагогическому коллективу рекомендуется проведение бесед, лекций, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

4.5. Наглядными формами прививания навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, буфете, в «уголке здоровья» и т.п.

4.6. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии образовательной организации с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

# Организация мониторинга горячего питания

Методические рекомендации от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20  
«Рекомендации по организации питания обучающихся  
общеобразовательных организаций»:

5.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в общеобразовательных организациях, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания.

5.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- ✓ соответствие меню положениям настоящих рекомендаций;
- ✓ организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями настоящих рекомендаций;
- ✓ наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- ✓ объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- ✓ информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов.
- ✓ **удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.**



**СПАСИБО  
ЗА ВНИМАНИЕ!**

