



**Министерство  
образования  
Нижегородской области**

ул. Ильинская, д. 18, г. Нижний Новгород,  
ГСП-58, 603950  
тел. 433-24-51, факс 434-11-90  
e-mail: official@obr.kreml.nnov.ru

14.09.2017

№ 316-01-100-3558/17-20

на № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

О направлении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников

Министерство образования Нижегородской области направляет для учета в работе Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций (далее – Методические рекомендации), разработанные совместно с Управлением федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области.

Методические рекомендации разработаны в целях совершенствования организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций Нижегородской области, а также создания в этих организациях условий для получения детьми качественного, здорового, доступного питания, отвечающего их потребностям.

Методические рекомендации направлены на оказание методической помощи органам, 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 школьного питания.

Приложение: на 13 л. в 1 экз.

Заместитель министра

Е.Л. Родионова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ВОСПИТАННИКОВ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ**

Нижний Новгород  
2017

## Оглавление

Актуальность.....	3
Состояние системы школьного питания в Нижегородской области.....	4
Цели создания методических рекомендаций.....	6
Основные направления работы по оптимизации системы организации питания.....	7
Нормативные правовые документы по организации питания в общеобразовательных учреждениях.....	9
Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений.....	11

## Актуальность

Полноценное, сбалансированное питание является важнейшим условием нормального функционирования человеческого организма, особенно в период роста и развития. Организация питания детей является одним из направлений по охране их здоровья. Вопросы питания в образовательных организациях находятся на постоянном контроле, тем не менее необходимо проводить постоянную целенаправленную работу по улучшению организации и повышению качества питания детей в организованных коллективах.

Настоящие методические рекомендации разработаны совместно с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области в целях совершенствования организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций.

## Состояние системы школьного питания в Нижегородской области

Динамика охвата школьников горячим питанием в среднем по области расценивается как положительная. Количество обучающихся в дневных общеобразовательных организациях – 298 242 человека. Общий охват горячим питанием школьников от общей численности обучающихся – 256 489 человек (86%), в том числе:

- охват одноразовым горячим питанием (завтрак или обед) – 179 543 человека (70%);
- охват двухразовым горячим питанием (завтрак и обед) – 76 946 человек (30%).

По состоянию на 1 марта 2017 года выше среднеобластных показателей охват горячим питанием в 35 районах Нижегородской области. Наиболее высокий – в городе Сарове (100%), Сосновском (98,9%), Арзамасском и Краснооктябрьском (по 98%), Сергачском (97,3%), Сокольском (97,1%), Лукояновском (97%), Ковернинском (95,17%), Спасском и Шарангском (по 95%), Гагинском (94,8%) районах, городе Арзамасе (94,6%), Тоншаевском (94,35%), Воротынском (91,1%), Семеновском (89%) районах.

В некоторых районах процент охвата обучающихся горячим питанием по сравнению с прошлым годом вырос (Шарангский, Володарский, Сокольский, Лукояновский, Кстовский, Сергачский. 100% уровень охвата горячим питанием школьников 1–4 классов достиг в городе Сарове, Арзамасском, Краснооктябрьском, Воскресенском, Спасском, Гагинском, Сокольском, Вознесенском и Уренском районах Нижегородской области. Показатели охвата горячим питанием школьников в 5–9 классах и в 10–11 классах выше либо равны среднеобластным показателям в 31 районе и 33 районах соответственно.

Вместе с тем среди 14 субъектов Приволжского федерального округа Нижегородская область по проценту охвата школьников горячим питанием находится на 12 месте.

В число причин неполного охвата обучающихся питанием входят: недостаточно высокий уровень организации школьного питания, стоимость питания и недостаточное финансирование для предоставления льгот наиболее незащищенным категориям, недостаточная информированность населения о пользе здорового питания и отсутствие его пропаганды среди детей и их родителей. К примеру, по состоянию на 2016–2017 учебный год по стоимости школьного питания Нижегородская область занимала 4 место (самая высокая стоимость двухразового питания – 118,9 руб., самая низкая – 43,13 руб., Нижегородская область – 85,2 руб.).

Кроме того, число лиц, получающих льготы по школьному питанию, на территории Нижегородской области достаточно велико. К примеру, общий объем средств, необходимых для организации горячего питания льготным категориям обучающихся в 2016 г. составлял 733877,14 тыс. руб., а в 2017 г. – 755452,08 тыс. руб. При этом, по информации, предоставленной министерством социальной политики Нижегородской области, размер ассигнований, выделяемых из областного бюджета на ежемесячные выплаты на питание, составил: детям из многодетных семей – 233046,3 тыс.руб. (закон Нижегородской области № 158-3 от 28.12.2004), детям из малоимущих семей – 237,688,7 тыс. руб. (закон Нижегородской области №212-3 от 30.12.2005) и детям из приемных семей, воспитывающих троих и более детей, включая родных и приемных – 3800,6 тыс.руб. (закон Нижегородской области №224-3 от 30.12.2005).

Тем не менее такие факторы, как высокая стоимость школьного питания и большое количество льготников, не должны иметь решающее значение для уровня обеспеченности детей горячим питанием в школе.

Руководителями органов, осуществляющих управление в сфере образования, предпринимаются меры по повышению качества школьного питания и совершенствованию системы организации питания в общеобразовательных организациях, в частности, улучшению взаимодействия между участниками данной системы (организаторами, поставщиками, ответственными органами, родителями, контролирующими органами), и как следствие, увеличению охвата горячим питанием школьников.

На настоящий момент в 39 муниципалитетах Нижегородской области уже предоставляются дополнительные льготы по оплате школьного питания для социально незащищенных категорий детей за счет муниципальных бюджетов, а также средств спонсоров и благотворителей.

Для таких категорий существуют разные виды льгот: предоставление бесплатного завтрака и/или обеда; компенсация (частичная компенсация) стоимости завтрака и/или обеда; ежемесячное пособие на питание; предоставление возможности получения одноразового, но своевременного и высококачественного и др.

В части районов Нижегородской области разработаны муниципальные программы, включающие помимо предоставления льгот просветительские мероприятия с родителями и учащимися.

Ежегодно меню и рационы питания во всех детских учреждениях согласовываются с Управлением Роспотребнадзора по Нижегородской области. Кроме того, ежегодно все учреждения образования Нижегородской области проходят процедуру приемки учреждений к новому учебному году. В комиссию по приемке учреждений в обязательном порядке входят представители территориальных отделов Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области.

## Цели создания методических рекомендаций

Основной задачей, стоящей перед организаторами питания и органами, обеспечивающими развитие и нормальное функционирование системы питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, является создание в этих учреждениях условий для получения детьми качественного, здорового, доступного питания, отвечающего их потребностям. Именно предоставление такого питания в любой образовательной организации должно считаться приоритетным результатом.

При этом необходимо учитывать, что горячее питание обучающихся и воспитанников должно быть доступным, так как основная нагрузка по его оплате в муниципалитетах Нижегородской области, как и в других субъектах Российской Федерации, ложится на родителей.

Вследствие выполнения названных условий (качественное, но доступное питание), будет повышаться и общий процент питающихся.

По мнению составителей данных рекомендаций, в случае предоставления детям возможности получать в процессе обучения качественное и вкусное питание будет достигнута главная цель, которую преследовало государство, когда возлагало бремя обеспечения питанием учащихся и воспитанников на систему образования, а именно: воспитание не только образованного, но и здорового поколения.

Несомненным фактором успеха любых начинаний в этой сфере будет взаимодействие всех участников системы организации питания: образовательных учреждений, органов исполнительной власти области, органов местного самоуправления, органов, осуществляющих управление в сфере образования, а также контролирующих органов, поставщиков, родителей (законных представителей), самих обучающихся.

Настоящие методические рекомендации разработаны с целью совершенствования организации питания в общеобразовательных учреждениях и оказания методической помощи органам, 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 школьного питания.

В частности в целях недопущения снижения качества школьного питания, а также охвата горячим школьным питанием руководителям органов, осуществляющих управление в сфере образования, рекомендуется:

- активизировать работу среди участников образовательного процесса по пропаганде здорового питания;
- своевременно выполнять ремонт помещений пищеблоков образовательных организаций и замену неисправного технологического оборудования;
- осуществлять взаимодействие с организаторами питания с обсуждением причин низкого охвата горячим питанием школьников, имеющихся проблем по организации питания по каждой школе;
- не допускать случаев поставки в образовательные организации пищевых продуктов и продовольственного сырья ненадлежащего качества, сокращения ассортимента готовых блюд и кулинарных изделий, вырабатываемых на пищеблоках образовательных учреждений;
- осуществлять постоянный контроль ответственными лицами с персональной ответственностью за качеством, безопасностью и полноценностью рационов питания детских коллективов.

## **Основные направления работы по оптимизации системы организации питания**

Совершенствование организации питания обучающихся требует комплексного подхода, включающего в себя следующие направления:

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.

### ***Модернизация материально-технической базы школьного питания***

В настоящее время замена устаревшей материально-технической базы школьных пищеблоков является одной из первоочередных задач при организации школьного питания.

Во-первых, необходимо определить способ организации питания в общеобразовательном учреждении с учетом разных категорий пищеблоков в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08: школьно-базовые столовые; доготовочные столовые; столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах (сырьевые столовые или столовые полного цикла); буфеты-раздаточные).

Во-вторых, следует тщательно проработать механизм технологического переоснащения школьных пищеблоков (в том числе провести аудит текущего состояния школьных пищеблоков, провести исследования рынка, приобрести и установить технологическое оборудование, обучить персонал работе на новом оборудовании, организовать сервисное обслуживание).

В-третьих, существенным достижением будет внедрение современных эффективных технологий производства пищевой продукции (например, выращивание сельскохозяйственной продукции на пришкольных земельных участках) и разработка научно обоснованных рационов питания (учет индивидуальных особенностей учащихся, таких как питание при аллергии, диетическое питание, питание, обусловленное культурными и национальными особенностями и т.п.).

### ***Создание современной системы управления организацией школьного питания***

Для планирования, координации, контроля и мониторинга выполнения мероприятий по совершенствованию организации школьного питания представляется целесообразным взаимодействие всех участников системы организации питания, а также разделение и делегирование полномочий (к примеру, проведение совещаний, с участием представителей органа исполнительной власти области, администраций муниципалитетов, руководителей органов, осуществляющих управление в сфере образования, территориальных управлений Роспотребнадзора, организаторов питания, представителей научного сообщества и др.).



### ***Развитие кадрового потенциала системы школьного питания***

В целях обеспечения системы школьного питания квалифицированными кадрами необходимо предусмотреть обучение работников школьных пищеблоков.

На муниципальном уровне возможна разработка программ и проведение мероприятий, направленных на подготовку, переподготовку и повышение квалификации специалистов, обеспечивающих организацию школьного питания, формирование культуры здорового питания у обучающихся, воспитанников.

Кроме того, возможен обмен опытом организации питания школьников между образовательными организациями, проведение совещаний с руководителями образовательных организаций по вопросам организации питания, изучение опыта работы в данной сфере других регионов и муниципалитетов.

### ***Проработка финансово-экономического обоснования системы школьного питания и изучение нормативно-правовой базы, регулирующей аспекты системы школьного питания***

Финансирование системы школьного питания целесообразно проводить по двум направлениям:

- модернизация школьных столовых и пищеблоков;
- оплата (полная или частичная) питания льготных категорий школьников.

Кроме того, для рационального управления системой школьного питания и своевременного внесения необходимых изменений следует *изучать* актуальные нормативные правовые документы федерального, регионального и муниципального уровней, регулирующие вопросы школьного питания, для образовательных учреждений и организаций школьного питания.

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

Помимо перечисленных мер для обеспечения учащихся полноценным питанием необходимо активизировать просветительскую работу среди детей и их родителей в том виде, который будет представляться наиболее эффективным в том или ином муниципалитете или той или иной образовательной организации (например, в виде классных часов, семинаров с приглашением медицинских работников, организаторов питания, заведующих производством, использовать возможности сайта школ и иных видов наглядной пропаганды). Также положительный результат может принести привлечение средств массовой информации (публикации в газетах и журналах, теле- и радиопередачи, интервью, репортажи со школьных мероприятий, размещение информации на сайтах в сети Интернет и др.).

## **Нормативные правовые документы по организации питания в общеобразовательных учреждениях**

При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений соблюдаются требования, установленные:

- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 007/2011 "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков";
- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";
- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей;
- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию;
- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции";
- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции";
- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки";
- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части её маркировки";
- Требованиями безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов главы 2 "Единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)", утв. Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 №299, раздел 1;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья";
- СП 2.3.6.1066-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов";
- СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения";
- СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов";
- СанПиН 2.3.2.1940-05 "Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Организация детского питания";
- СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству,

содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях";

- СанПиН 2.4.1.3147-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным группам, размещённым в жилых помещениях жилищного фонда";

- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";

- СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества";

- СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей";

- СанПиН 2.3.2.1293-03 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок";

- СанПиН 2.4.3259-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей";

- Методическими рекомендациями по совершенствованию организации школьного питания. Проект. – Министерство образования и науки Российской Федерации. – Москва, 2012.

## Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений

При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций рекомендуем реализовывать следующие задачи:

- а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам обучающихся и воспитанников образовательных учреждений;
- б) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам;
- в) оптимальный режим питания;
- г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- д) учет индивидуальных особенностей обучающихся и воспитанников образовательных организаций (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников образовательных организаций, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническими регламентами Таможенного Союза;

При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций рекомендуем включать в рационы питания все группы продуктов в соответствии с перечнем нормируемых.

В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с нормами замены пищевых продуктов (по белкам и углеводам), при подтверждении замены необходимыми расчетами.

Обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуем обеспечивать среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами:

- воспитанников дошкольных образовательных учреждений – среднесуточными наборами (рационами) питания для детей возрастных групп в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях";
- обучающихся общеобразовательных учреждений – среднесуточными наборами (рационами) питания для обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11, с 11 лет и старше – в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08;
- обучающихся учреждений начального и среднего профессионального образования – среднесуточными наборами (рационами) питания для обучающихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08;
- обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в специальных (коррекционных) учреждениях – среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08;

- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, – среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии СанПиН 2.4.3259-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей";

- в социально-реабилитационных центрах и приютах для несовершеннолетних с круглосуточным пребыванием детей; в социально-реабилитационных центрах и приютах для несовершеннолетних с дневным пребыванием детей – по нормам питания, утвержденным постановлением Правительства Нижегородской области от 20.10.2014 №709;

- в кадетских школах-интернатах – по нормам питания, утвержденным постановлением Правительства Нижегородской области от 28.04.2006 №150.

В образовательных учреждениях (кроме дошкольных) может быть рекомендован ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 и при соблюдении условий хранения реализуемых продуктов.

Интервалы между приемами пищи обучающихся и воспитанников образовательных организаций должен составлять не менее 2–3 часов и не более 4–5 часов.

При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении следует составлять: завтрак – 25%, обед – 35%, полдник – 15% (для обучающихся во вторую смену – до 20–25%), ужин – 25%.

При круглосуточном пребывании обучающихся и воспитанников в образовательных организациях при пятиразовом питании распределение калорийности рекомендуется составлять: завтрак – 20%, обед – 30–35%, полдник – 15%, ужин – 25%, второй ужин – 5–10%.

При организации шестиразового питания: завтрак – 20%, второй завтрак – 10%, обед – 30%, полдник – 15%, ужин – 20%, второй ужин – 5%.

Образовательным организациям рекомендуем использовать цикличное меню на 10, 14, 20, 28 дней.

В образовательных организациях необходимо предусмотреть централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

В целях обеспечения системы организации питания в образовательных организациях рекомендуем предусматривать обучение работников пищеблоков у поставщиков технологического оборудования, а также 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 питания в образовательных организациях, формирование культуры здорового питания у обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, может осуществляться на базе региональных стажировочных площадок, в

структуру которых могут входить профильные образовательные учреждения профессионального образования, общеобразовательные учреждения, научные организации.

При организации питания в детских коллективах надлежит осуществлять контроль поставщиков питания, включающий мониторинг организаций, поставляющих готовую продукцию и продукцию для приготовления пищи непосредственно на пищеблоках образовательных организаций с целью выявления недобросовестных поставщиков.

Учредителям образовательных организаций необходимо осуществлять ежегодный мониторинг организации школьного питания на основе анализа состояния питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений по следующим направлениям:

а) характеристика питания (по фактически применяемым рационам питания), в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность), выходу блюд (вес), цикличности меню;

б) соответствие школьных пищеблоков требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;

в) ценообразование, стоимость питания в общеобразовательных учреждениях, дотации на питание обучающимся и воспитанникам общеобразовательных учреждений из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников;

г) изучение общественного мнения об организации питания в общеобразовательных учреждениях;

д) осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;

е) реализация программ по совершенствованию организации питания в образовательных учреждениях

ж) подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в общеобразовательных учреждениях.

Образовательным учреждениям, осуществляющим организацию питания, необходимо предоставлять учредителю соответствующую информацию в рамках данного мониторинга.

Учредителям образовательных организаций целесообразно осуществлять мероприятия по пропаганде здорового питания в общеобразовательных учреждениях в рамках своей деятельности.

Образовательным организациям рекомендуем осуществлять пропаганду здорового питания среди обучающихся, воспитанников, их родителей (законных представителей) и педагогического состава.

Учредителям образовательных организаций в рамках своих полномочий необходимо осуществлять контроль за соблюдением федерального, регионального и муниципального законодательства образовательными организациями в сфере организации питания. В частности, целесообразно контролировать соблюдение установленных требований при организации питания всеми разрешенными способами (школьно-базовые столовые, доготовочные столовые, столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, буфеты-раздаточные).