



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, КУЛЬТУРЫ И СПОРТА  
АДМИНИСТРАЦИИ ПОРОНАЙСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА

694240, г. Поронайск, ул. Октябрьская, 76, тел. 4-26-33, факс 4-23-19  
E-mail: poronaisk@mail.ru

*16.06.2020*

№ *1098*

Руководителям  
образовательных организаций

Уважаемые руководители!

В соответствии с письмом министерства образования Сахалинской области от 16.06.2020 № Исх-3.12-3937/20 «О направлении методических рекомендаций» направляем «Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (далее - Методические рекомендации), разработанные и утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 года «МР 2.4.0179-20».

Обращаем внимание, что в соответствии с вышеуказанными рекомендациями:

- 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;
- завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется включать ягоды, фрукты и овощи;
- 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. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно;

- наименование блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур;
- для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии;
- в исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блуду) по пищевым и биологически активным веществам;
- при оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования;
- для реализации принципов здорового питания, в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков рекомендуется их оснащение пароконвекционными автоматами;
- порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом в одноразовых перчатках, кулинарных изделий - с использованием специальных щипцов;
- общеобразовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся;
- необходимо обеспечить соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- необходимо обеспечить проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;
- необходимо обеспечить проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции;
- при подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающихся, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта. Данные характеристики учитываются и при проведении прямых поставок продукции (без конкурсных процедур);
- при подготовке технического задания на проведение конкурса (аукциона и т.п.) на поставку продуктов, необходимо вносить такие характеристики, как калибровка фруктов, а также обязательными условиями является соответствие продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.

Кроме того, Методические рекомендации содержат примерные меню завтраков и обедов для обучающихся 1-4 и 5-11 классов, таблицу замены пищевой продукции с учетом их пищевой ценности, справочную информацию о пищевых продуктах для формирования конкурсной документации, рекомендуемый минимальный перечень оборудования пищеблоков и т.д.

Дополнительно, для работы по организации родительского контроля за организацией питания учащихся общеобразовательных организаций, направляем методические рекомендации, разработанные и утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 года «МР 2.4.0180-20. Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях».

**Информацию о принятых мерах по реализации методических рекомендаций, просим направить в Департамент ОКИС в срок до 01 сентября 2020 года.**

Приложение: 1. на 27 л. в 1 экз.  
2. на 14л. в 1 экз.

Директор  
Департамента ОКИС

 Н.Г. Анисова