

АДМИНИСТРАЦИЯ КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 9 декабря 2011 г. N 507-а

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ РЕГИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ВОСПИТАННИКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ

В соответствии с поручением Президента Российской Федерации от 7 июня 2011 года N Пр-1580ГС, на основании Концепции государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений и методического обеспечения его внедрения в Российской Федерации, утвержденной рабочей группой по сопровождению экспериментальных проектов организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях при Комиссии при Президенте Российской Федерации по реализации приоритетных национальных проектов и демографической политике от 1 августа 2011 года, администрация Костромской области постановляет:

1. Утвердить региональный стандарт питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений Костромской области.
2. Рекомендовать органам местного самоуправления муниципальных образований Костромской области осуществлять организацию питания в муниципальных образовательных учреждениях в соответствии с региональным стандартом питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях Костромской области.
3. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на заместителя губернатора Костромской области, координирующего работу по вопросам реализации государственной и выработке региональной политики в сфере образования, науки и инновационной деятельности.
4. Настоящее постановление вступает в силу со дня его официального опубликования.

Губернатор
Костромской области
И.СЛЮНЯЕВ

**Региональный стандарт
питания обучающихся и воспитанников
образовательных учреждений Костромской области**

Глава 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Региональный стандарт питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений Костромской области (далее - Региональный Стандарт) разработан в соответствии с Поручением Президента Российской Федерации от 7 июня 2011 года N Пр-1580ГС, на основании Концепции государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений и методического обеспечения его внедрения в Российской Федерации, утвержденной рабочей группой по сопровождению экспериментальных проектов организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях при Комиссии при Президенте Российской Федерации по реализации приоритетных национальных проектов и демографической политике от 1 августа 2011 года.

Региональный Стандарт рассматривается в качестве основного документа для создания и внедрения современной системы организации питания в образовательных учреждениях Костромской области.

1. Основная цель Регионального Стандарта - сохранение и укрепление здоровья обучающихся, воспитанников путем совершенствования организации их питания в государственных и муниципальных образовательных учреждениях Костромской области.

2. Задачи Регионального Стандарта:

- 1) обеспечение безопасности, качества и доступности питания;
- 2) установление унифицированных требований к организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях Костромской области.

3. Основными принципами при разработке Регионального Стандарта являются:

- 1) оптимизация обязательных требований к организации питания обучающихся, воспитанников в образовательных учреждениях (дошкольных, общеобразовательных (в т.ч. школах-интернатах, кадетских школах), начального и среднего профессионального образования), требований к безопасности, качеству, доступности питания в образовательных учреждениях;

- 2) отсутствие дублирования действующих нормативных и методических документов;

- 3) повышение роли агропромышленного комплекса Костромской области, местных товаропроизводителей для обеспечения качества и доступности питания;

- 4) развитие государственно-частного партнерства;

- 5) внедрение успешного опыта реализации экспериментального проекта по совершенствованию организации школьного питания в рамках приоритетного национального проекта "Образование".

4. Региональный Стандарт представляет собой совокупность требований к:

безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству содержимого "тарелки" и условиям приема пищи в образовательном учреждении;

условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для образовательных учреждений;

экономическим условиям организации питания в образовательных учреждениях;

условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся, воспитанников мотивации к здоровому питанию;

результатам применения данного Регионального Стандарта в организации питания в образовательных учреждениях.

5. Региональный Стандарт формирует основу для разработки региональных, муниципальных и ведомственных планов действий в сфере питания в образовательных учреждениях, совершенствования организации систем управления, установления обязательных требований, относящихся к компетенции соответствующих органов управления и руководителей образовательных учреждений.

6. Правовой основой для разработки Регионального Стандарта являлись:

1) [Указ](#) Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 года N 1351 "Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года";

2) [Указ](#) Президента Российской Федерации от 30 января 2010 года N 120 "Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации";

3) Федеральный [закон](#) от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

4) Федеральный [закон](#) от 2 января 2000 года N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

5) [Закон](#) Российской Федерации от 10 июля 1992 года N 3266 "Об образовании";

6) Федеральный [закон](#) от 21 декабря 1996 года N 159-ФЗ "О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей";

7) [Закон](#) Российской Федерации от 7 февраля 1992 года N 2300-1 "О защите прав потребителей";

8) Федеральный [закон](#) от 21 июля 2005 года N 94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд";

9) Федеральный [закон](#) от 22 мая 2003 года N 54-ФЗ "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт";

10) Федеральный [закон](#) от 27 октября 2008 года N 178-ФЗ "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей";

11) Федеральный [закон](#) от 12 июня 2008 года N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию";

12) [Распоряжение](#) Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 года N 1873-р "Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года";

13) Приказ Роспотребнадзора от 27 февраля 2007 года N 54 "О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях";

14) Письмо Роспотребнадзора от 16 мая 2007 года N 0100/4962-07-32 "О действующих нормативных и методических документах по гигиене питания";

15) "[СанПиН 2.3.4.050-96. 2.3.4.](#) Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности (технологические процессы, сырье). Производство и реализация рыбной продукции. Санитарные правила и нормы" (утв. Постановлением Госкомсанэпиднадзора Российской Федерации от 11 марта 1996 года N 6);

16) "[СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2.](#) Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 года и введен в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 года N 36);

17) "[СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6.](#) Организации общественного питания. Санитарно-

эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 года);

18) "[СанПиН 2.4.1201-03. 2.4.](#) Гигиена детей и подростков. Гигиенические требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 марта 2003 года, введены 20 июня 2003 года);

19) "[СанПиН 2.4.4.1204-03. 2.4.4.](#) Гигиена детей и подростков. Оздоровительные учреждения. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 16 марта 2003 года, введены 1 июня 2003 года);

20) "[СанПиН 2.3.2.1293-03. 2.3.2.](#) Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 апреля 2003 года и введены в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 апреля 2003 года N 59);

21) "[СанПиН 2.3.2.1940-05.2.3.2.](#) Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы" (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 января 2005 года N 3);

22) "[СанПиН 2.4.5.2409-08.](#) Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы" (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года N 45);

23) "[СанПиН 2.4.4.2599-10.](#) Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы" (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 апреля 2010 года N 25);

24) "[СанПиН 2.4.1.2660-10.](#) Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы" (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 июля 2010 года N 91);

25) "[СанПиН 2.4.2.2821-10.](#) Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 года N 189);

26) "[СанПиН 2.4.2.2842-11.](#) Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы" (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 марта 2011 года N 22);

27) "[ГН 2.3.3.972-00 2.3.3.](#) Гигиена питания. Тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды продукции, контактирующие с пищевыми продуктами. Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Гигиенические нормативы" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 29 апреля 2000 года);

28) Единые [санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования](#) к товарам, подлежащим

санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утв. Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года N 299);

29) ["СП 2.3.6.1066-01. 2.3.5. Предприятия торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила"](#) (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 сентября 2001 года, введены 1 января 2002 года);

30) ["СП 2.4.990-00. 2.4. Гигиена детей и подростков. Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей. Санитарные правила"](#) (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 1 ноября 2000 года);

31) "Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 24 августа 2007 года N 0100/8606-07-34);

32) Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях. Методические рекомендации (утв. Роспотребнадзором 24 августа 2007 года N 0100/8605-07-34);

33) Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет. Методические рекомендации (утв. Роспотребнадзором 24 августа 2007 года N 0100/8604-07-34);

34) [МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации](#) (утв. Роспотребнадзором 18 декабря 2008 года);

35) "Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ. Методические рекомендации. МР 2.3.1.1915-04" (утв. Роспотребнадзором 2 июля 2004 года);

36) [МУК 2.3.2.721-98. 2.3.2. Пищевые продукты и пищевые добавки. Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище. Методические указания](#) (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 15 октября 1998 года);

37) Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.11.1999 N 14 "О мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом йода и других микронутриентов";

38) Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 05.03.2004 N 9 "О дополнительных мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом йода и других микронутриентов";

39) Методические рекомендации от 14.01.2010 МР 2.3.2.2571-10 "Методические рекомендации по обогащению витаминно-минеральными комплексами массовых сортов хлебобулочных изделий, вырабатываемых по национальным стандартам";

40) [Закон](#) Костромской области "О предоставлении субсидий бюджетам муниципальных районов (городских округов) на питание обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений" от 21 июля 2008 года N 338-4-ЗКО;

41) [постановление](#) администрации Костромской области от 29 марта 2010 года N 85-а "О введении в образовательных учреждениях Костромской области Паспорта здоровья учащегося".

Глава 2. ТРЕБОВАНИЯ К СОСТАВУ, ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ, ОБЪЕМУ, КАЧЕСТВУ ПИТАНИЯ И УСЛОВИЯМ ПРИЕМА ПИЩИ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

7. Требования к безопасности и качеству питания

Все сырье, используемое в производстве продуктов питания, продукты и блюда должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к

качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам [СанПиН 2.3.2.1940-05](#), [СанПиН 2.3.2.1078-01](#) и [Разделам 2 и 22](#) Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года N 299.

8. Требования к безопасности используемой посуды

Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям [СанПиН 2.3.6.1079-01](#), [СанПиН 2.4.5.2409-08](#) и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами.

Столовые образовательных учреждений должны быть обеспечены достаточным количеством столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также шкафами для их хранения около раздаточной линии.

Не допускается использование деформированной столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

Требования к мытью и хранению столовой посуды и приборов изложены в [СП 2.3.6.1079-01](#) и [СанПиН 2.4.5.2409-08](#).

9. Требования к удовлетворению физиологических норм потребностей в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных минорных веществах

Каждый обучающийся и воспитанник должен быть обеспечен пищевыми продуктами, необходимыми ему для нормального роста, развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа, с учетом его возрастных и физиологических потребностей, а также времени пребывания в образовательном учреждении: ([СанПиН 2.4.2.2842-11](#), [СанПиН 2.4.1.2660-10](#), [МР 2.3.1.2432-08](#), [СанПиН 2.4.1201-03](#), [СанПиН 2.4.4.1204-03](#), [СП 2.4.990-00](#), [МУК 2.3.2.721-98](#), постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.11.1999 N 14 "О мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом йода и других микронутриентов", постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 05.03.2004 N 9 "О дополнительных мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом йода и других микронутриентов").

10. Требования к ассортименту продуктов, перечни разрешенных и неразрешенных продуктов для организации питания обучающихся, воспитанников

Ассортимент основных пищевых продуктов, рекомендуемых для использования в питании детей в дошкольных организациях, формируется согласно [СанПиН 2.4.1.2660-10](#), в общеобразовательных учреждениях и учреждениях начального и среднего профессионального образования согласно [СанПиН 2.4.5.2409-08](#).

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений, представлен в [СанПиН 2.4.5.2409-08](#).

11. Требования к среднесуточным наборам продуктов (рационам) для разных возрастных групп обучающихся, воспитанников с учетом региональных особенностей и специфики образовательного процесса

Перечень рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для подростков 14-18 лет, представлен в [СанПиН 2.4.2.2842-11](#), перечень рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для детей и подростков в туристических лагерях представлен в [СанПиН 2.4.4.2605-10](#), перечень рекомендуемых

среднесуточных норм питания в дошкольных организациях представлен в [СанПиН 2.4.1.2660-10](#), перечень рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для детей и подростков оздоровительных учреждений представлен в [СанПиН 2.4.4.2599-10](#). Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений, предусматривающие формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени, представлены в [СанПиН 2.4.5.2409-08](#).

12. Требования к меню и методика его формирования, требования к объему порций, примерное меню

Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню установлены для общеобразовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования [СанПиН 2.4.5.2409-08](#), для дошкольных образовательных учреждений - [СанПиН 2.4.1.2660-10](#).

Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности изложены в [СанПиН 2.4.5.2409-08](#).

13. Требования к дополнительному питанию

Во всех образовательных учреждениях для детей и подростков от 7 до 18 лет с постоянным пребыванием в образовательном учреждении более 4 часов, помимо организации основного питания (завтраки, обеды, полдники или ужины), рекомендовано организовать дополнительное питание, то есть реализацию достаточного ассортимента пищевых продуктов в свободной продаже.

Формирование ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков осуществляется, исходя из имеющихся условий для хранения и реализации пищевых продуктов, путем составления и утверждения образовательным учреждением (или предприятием школьного питания) ассортиментных перечней пищевых продуктов для свободной продажи ("буфетной продукции"), соблюдения обязательного ассортиментного минимума (основного перечня).

Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования установлен [СанПиН 2.4.5.2409-08](#), [СанПиН 2.4.1.2660-10](#) "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях".

Условия реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков в образовательных учреждениях устанавливаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов ([СП 2.3.6.2203-07](#)).

Реализация готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов ([СП 2.3.6.1079-01](#)) и санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов ([СП 2.3.6.2203-07](#)).

Пищевые продукты для дополнительного питания детей и подростков в образовательных учреждениях реализуются с отдельных прилавков, барных и буфетных стоек. Запрещается реализация пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков в образовательных учреждениях с основных раздаточных линий.

Прилавки, барные и буфетные стойки и иные торговые точки для реализации буфетной

продукции могут располагаться в обеденных залах образовательных учреждений или в отдельных, специально выделенных помещениях. Последние обязательно оборудуются умывальниками и электрополотенцами в соответствии с требованиями санитарных правил.

Места реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков должны быть оборудованы специальной мебелью для приема пищи - обеденными столами, барными стойками, специальными столиками для приема пищи стоя, холодильным и технологическим оборудованием для соблюдения условий хранения, установленных предприятием-изготовителем.

Условия хранения и реализации пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, в том числе технология изготовления кулинарных изделий из полуфабрикатов высокой степени готовности, должны осуществляться в строгом соответствии с условиями, определенными предприятием-изготовителем. При реализации готовых блюд и кулинарных изделий, в т.ч. изготавливаемых из полуфабрикатов высокой степени готовности, дополнительно устанавливаются мармиты и другое необходимое оборудование.

Вся реализуемая продукция промышленного производства обязательно должна иметь потребительскую упаковку с этикетной надписью (маркировкой) в соответствии с требованиями действующего законодательства

14. Требования к организации питьевого режима

Организация питьевого режима в образовательных учреждениях осуществляется с соблюдением требований [СанПиН 2.4.5.2409-08](#), [СанПиН 2.4.1.2660-10](#) "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях".

15. Требования к организации основного и дополнительного питания

Организация основного и дополнительного питания в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования осуществляется с соблюдением требований [СанПиН 2.4.5.2409-08](#), в дошкольных образовательных учреждениях - с соблюдением требований [СанПиН 2.4.1.2660-10](#).

16. Требования к торговле в образовательных учреждениях пищевыми продуктами с использованием торговых автоматов

В образовательных учреждениях допускается торговля пищевых продуктов с использованием торговых автоматов.

Места установки торговых автоматов, порядок их обслуживания и обеспечения товарно-сопроводительной документацией в каждом образовательном учреждении подлежат согласованию с территориальными органами Роспотребнадзора.

Основу ассортимента пищевых продуктов, реализуемых с помощью торговых автоматов, должны составлять пищевые продукты с повышенной пищевой и биологической ценностью, обогащенные незаменимыми пищевыми веществами (витаминами, минеральными веществами, полиненасыщенными жирными кислотами, белком).

Реализация горячих напитков с использованием торговых автоматов осуществляется обучающимся среднего школьного возраста и старше только в помещениях, оборудованных для приема пищи.

Глава 3. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО БЕЗОПАСНОГО И КАЧЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

17. Требования к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды.

Сырье и готовые продукты питания, используемые в производстве продуктов детского питания, должны соответствовать требованиям Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических [требований](#) к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года N

299, [СанПиН 2.3.2.1078-01](#).

Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, предлагаемых к поставке, должны соответствовать действующим национальным стандартам на пищевые продукты, поставляемые для организации питания в образовательных учреждениях.

Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать нормам [СанПиН 2.1.4.1074-01](#).

Виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания для детей школьного возраста, изложены в [СанПиН 2.3.2.1940-05](#), [СанПиН 2.4.1.2660-10](#) "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях".

Виды продукции, которые не должны содержать готовые продукты детского питания для детей школьного возраста, содержатся в [СанПиН 2.3.2.1940-05](#), [СанПиН 2.4.1.2660-10](#) "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях".

В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений в соответствии с требованиями [СанПиН 2.4.5.2409-08](#).

Согласно положениям законодательства в сфере защиты прав потребителей, в частности, Федерального [закона](#) от 02 января 2000 года N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота. Остаточный срок годности продукта на момент поставки должен составлять не менее 80% от установленного.

Требования к информации, нанесенной на этикетку продуктов детского питания, устанавливаются в соответствии с [Законом](#) Российской Федерации от 07 февраля 1992 года N 2300-1 "О защите прав потребителей" и техническими регламентами.

Кухонный инвентарь и посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать [СанПиН 2.4.5.2409-08](#) и [СП 2.3.6.1079-01](#), выполнены из материалов, разрешенных органами госсанэпиднадзора для контакта с пищевыми продуктами, и соответствовать требованиям [раздела 16](#) Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года N 299.

При организации тендеров на закупку пищевых продуктов и продовольственного сырья в договоры должны быть включены обязательные требования пищевой ценности, качества и безопасности поставляемой продукции и сырья. При заключении договоров должно быть минимизировано количество посредников на этапе доставки от производителя в образовательное учреждение (не более 1).

18. Санитарно-гигиенические и санитарно-технические требования к организации питания

Питание обучающихся в образовательных учреждениях обеспечивают организации общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации.

Организациями общественного питания образовательных учреждений для обслуживания обучающихся могут быть:

базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений;

догоготовочные организации общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

столовые образовательных учреждений, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать требованиям санитарных правил [СП 2.3.6.1079-01](#), [СанПиН 2.4.5.2409-08](#) и [СанПиН 2.4.1.2660-10](#) "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях".

Хозяйственные и подсобные помещения могут размещаться в подвальных и цокольных этажах при условии обеспечения их гидроизоляцией, соблюдения гигиенических требований по содержанию помещений, предъявляемых к организациям общественного питания в соответствии с [СП 2.3.6.1079-01](#).

В существующих зданиях складские помещения для хранения пищевых продуктов, размещенные в подвальных и цокольных этажах, могут функционировать при соблюдении требований к условиям хранения пищевых продуктов, а также обеспечении гидроизоляции этих помещений и соблюдении гигиенических требований по их содержанию в соответствии с [СП 2.3.6.1079-01](#).

Сбор твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны следует организовывать в соответствии с [СП 2.3.6.1079-01](#) и [СанПиН 2.4.5.2409-08](#).

Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудуют в соответствии с [СП 2.3.6.1079-01](#).

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдении правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде [СанПиН 2.1.4.1074-01](#).

При строительстве и реконструкции организаций общественного питания общеобразовательных учреждений предусматривается дополнительная установка систем кондиционирования воздуха в соответствии с [СанПиН 2.4.5.2409-08](#).

Для искусственного освещения применяют светильники в соответствии с требованиями, изложенными в [СанПиН 2.4.5.2409-08](#).

19. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов

Поступающие в образовательные учреждения продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации; сопровождаться документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность; находиться в исправной, чистой таре; транспортироваться специальным, чистым транспортом, кузов которого изнутри обшит легко поддающимся санитарной обработке материалом и оборудован стеллажами. Условия транспортировки должны обеспечивать сохранение температурных режимов, установленных производителем продукции. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны быть обеспечены санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.); иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Приемка пищевых продуктов и услуг по организации питания на соответствие условиям договоров на поставки (оказание услуг) осуществляется с обязательным проведением периодических лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, с привлечением независимых экспертных и аккредитованных организаций в порядке, определяемом в государственном (муниципальном) контракте.

Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с информацией, указанной на маркировочных ярлыках, и требованиями [СанПиН 2.3.6.1079-01](#) и [СанПиН 2.3.2.1324-](#)

03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов".

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

20. Требования к технологическому процессу приготовления блюд

Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды. Набор и площади помещений должны соответствовать производственной мощности и обеспечивать соблюдение санитарных правил и норм.

Способы производства питания определяются применяемыми технологиями приготовления блюд и включают две группы: индустриальные и традиционные технологии общественного питания.

Индустриальные способы производства питания для образовательных учреждений - способы, предусматривающие промышленное производство полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными (увеличенными) сроками годности на пищевых производственных комплексах с использованием современных технологий, обеспечивающих крупносерийное производство рационов питания с последующей их выдачей в раздаточных столовых образовательных учреждений. Данные способы рассматриваются как основной перспективный способ организации питания в образовательных учреждениях.

Традиционные способы производства питания для образовательных учреждений - способы, предусматривающие производство кулинарной продукции на предприятиях общественного питания, обеспечивающие производство готовых блюд и полуфабрикатов для непосредственной реализации потребителям (или ограниченными сроками годности). Данные способы применяются в образовательных учреждениях при невозможности организации обеспечения полуфабрикатами и готовыми блюдами промышленного производства или в дополнение к ним.

Требования к продукции, поставляемой комбинатами по производству пищевой продукции, должны обеспечивать:

гарантию безопасности в случае пролонгированных сроков годности без применения консервантов и тепловой обработки при высоких температурах;

гарантию качества, сохранения пищевой ценности, включая предотвращение потерь микро- и макроэлементов при тепловой обработке (уровень потерь должен быть не менее чем на 10% ниже по сравнению с обычными способами приготовления пищи).

Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать [СП 2.3.6.1079-01](#) и [СанПиН 2.4.5.2409-08](#).

Мытье и хранение кухонной и столовой посуды должно осуществляться в соответствии с [СП 2.3.6.1079-01](#) и [СанПиН 2.4.5.2409-08](#).

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению.

Санитарную обработку технологического оборудования и уборку помещений проводят в соответствии с [СП 2.3.6.1079-01](#) и [СанПиН 2.4.5.2409-08](#).

Хранение пищевых отходов осуществляется в соответствии с [СанПиН 2.4.5.2409-08](#).

Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с [СП 3.5.3.1129-02](#).

Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации

пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями [СанПиН 2.4.5.2409-08](#).

21. Требования к оснащенности технологическим оборудованием и инвентарем, требования к оборудованию, инвентарю

В соответствии с ассортиментом вырабатываемой и реализуемой продукции учреждения образования обеспечиваются достаточным количеством необходимого для холодильного и технологического оборудования и предметами материально-технического оснащения.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, и должны соответствовать требованиям [раздела 16](#) Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года N 299.

При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности должно быть предусмотрено и использоваться раздельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах - сменные механизмы

22. Требования к управлению организацией питания с учетом типов и видов образовательных учреждений

Организация питания в образовательных учреждениях должна соответствовать требованиям [СанПиН 2.4.5.2409-08](#).

Требования к организации питания в малокомплектных образовательных учреждениях содержатся в [СанПиН 2.4.5.2409-08](#), [СанПиН 2.4.1.2660-10](#) "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях".

Необходимо обеспечить организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования согласно [СП 1.1.1058-01](#), другим действующим санитарным правилам и методическим рекомендациям.

С целью реализации обязательных санитарно-гигиенических и санитарно-технических требований к организации питания необходимо создавать условия для применения организаторами питания систем обеспечения качества и безопасности питания согласно национальным стандартам в сфере систем управления качеством на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

23. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала

Условия труда работников организаций питания образовательных учреждений должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами [СП 2.3.6.1079-01](#).

Параметры микроклимата производственных помещений, в том числе при использовании систем кондиционирования воздуха, систем вентиляции с механическим или естественным побуждением, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений организаций общественного питания [СанПиН 2.2.4.548-96](#).

Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений организаций питания общеобразовательных учреждений не должно превышать предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны, установленные гигиеническими нормативами [ГН 2.2.5.1313-03](#).

Естественное и искусственное освещение во всех помещениях должно соответствовать требованиям, предъявляемым действующими санитарными правилами и нормами [СП 2.3.6.1079-01](#), [СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03](#).

Уровни шума в производственных помещениях не должны превышать гигиенические нормативы для организаций общественного питания [СН 2.2.4/2.1.8.562-96](#).

В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с [СанПиН 2.4.5.2409-08](#).

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Минздравсоцразвития России.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным [календарем](#) прививок (Приказ Минздравсоцразвития России от 31.01.2011 N 51н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям").

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца. Допуск персонала к работе производится в соответствии с [СанПиН 2.4.5.2409-08](#).

Глава 4. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ АСПЕКТЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

24. Способы и формы финансирования питания обучающихся

Финансирование питания обучающихся (воспитанников) в образовательных учреждениях может осуществляться за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных источников и родительских средств.

Субсидии предоставляются бюджетам муниципальных районов (городских округов) на возмещение расходов, направленных на питание обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Костромской области, в соответствии с [Законом](#) Костромской области от 21 июля 2008 года N 338-4-ЗКО "О предоставлении субсидий бюджетам муниципальных районов (городских округов) на питание обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений".

25. Требования к порядку учета и отнесения расходов на организацию питания из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников и родительских средств

Учет расходов на организацию питания осуществляется в порядке, определяемом законодательством Российской Федерации о бюджетном учете, - применительно к учету расходов на организацию питания, осуществляемых бюджетами разных уровней и казенными образовательными учреждениями, а также законодательством Российской Федерации о бухгалтерском учете - применительно к учету расходов на организацию питания, производимых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими поставку продукции и (или) оказание услуг по питанию в образовательных учреждениях. Основной формой оплаты 2-разового горячего питания в образовательных учреждениях являются безналичные расчеты. Оплата дополнительного питания может осуществляться за наличный расчет. Оплата за питание учащихся в столовых и буфетах образовательных учреждений по безналичному расчету должна осуществляться:

через специализированные системы оплаты, учета и контроля (мониторинга) денежных средств, идущих на оплату питания в образовательных учреждениях (бюджетных и родительских);

через каналы оплаты, разрешенные законодательством и согласованные с органами управления образованием: коммерческие и государственные банки и их сети терминалов и банкоматов; отделения "Почты России"; с применением пластиковых карт (банковских и небанковских) и прочее;

с обязательным информированием органов управления образованием и родителей

посредством специализированного сайта о фактических расходах на горячее питание и буфетное обслуживание каждого конкретного учащегося по дням недели.

26. Ведение претензионной работы

Претензионная работа является самостоятельным этапом правовой работы, состоящим из упорядоченной последовательности действий, важнейшим из которых является сбор материалов, подтверждающих наличие факта претензии к поставщику продукции или услуги.

Последовательность претензионных работ:

подготовка, получение и составление документов, необходимых для предъявления и рассмотрения претензий;

предъявление и рассмотрение претензий;

осуществление регистрации, учета, хранения и отправки претензионных материалов;

осуществление контроля за претензионным производством;

рассмотрение, анализ, обобщение результатов претензионной работы, подготовка предложений по ее усовершенствованию.

Глава 5. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМ ФОРМИРОВАНИЕ У ОБУЧАЮЩИХСЯ, ВОСПИТАННИКОВ МОТИВАЦИИ К ЗДОРОВОМУ ПИТАНИЮ

27. Требования к организации работы по формированию культуры здорового питания в образовательном учреждении

Работа по формированию культуры здорового питания в образовательном учреждении должна носить системный характер, обеспечивающий преемственность и непрерывность данного процесса на различных ступенях, уровнях образования, выстраивается на основе взаимодействия с органами власти, научными учреждениями, учреждениями здравоохранения, дополнительного образования, другими заинтересованными организациями.

Образовательное учреждение формирует нормативную базу работы по формированию культуры здорового питания, включающую:

локальные акты образовательного учреждения, обеспечивающие реализацию данного направления деятельности;

соответствующие разделы (информационные блоки, мероприятия) в основной образовательной программе, плане воспитательной работы образовательного учреждения, Программе формирования культуры здорового и безопасного образа жизни, разрабатываемой в общеобразовательных учреждениях в ходе введения новых федеральных государственных образовательных стандартов, учебных планах по предметам, дисциплинам, публичном докладе об итогах деятельности образовательного учреждения, др.

Образовательное учреждение обеспечивает методическое сопровождение, контроль, анализ результатов работы по формированию культуры здорового питания обучающихся, воспитанников.

Работа по формированию культуры здорового питания в образовательном учреждении должна вестись с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, регионального и этнокультурного компонента, а также принятой за основу в концепции модернизации российского образования системы ключевых компетенций школьников (прежде всего, ценностно-смысловых, общекультурных, учебно-познавательных, социально-трудовых компетенций, а также компетенции личностного саморазвития).

С учетом специфики работы по формированию культуры здорового питания в образовательном учреждении предмет итоговой оценки должно быть достижение метапредметных и предметных результатов. Достижение обучающимся личностных результатов итоговой оценке не подлежит.

28. Требования к программам учебных предметов, курсов, дисциплин, программам

дополнительного образования по формированию культуры здорового питания

Содержание программ учебных предметов, курсов, дисциплин, входящих в вариативную часть учебного плана образовательного учреждения, отдельных разделов, модулей программ учебных предметов инвариантной части учебного плана образовательного учреждения, программ дополнительного образования по формированию культуры здорового питания должно включать информацию о:

- принципах здорового питания, структурном составе пищи: белках, жирах, углеводах, микроэлементах, др.;

- свойствах и влиянии на здоровье человека продуктов питания и их компонентов;

- способах приготовления пищи с учетом сохранения полезных свойств продуктов питания;

- необходимости соблюдения санитарных и гигиенических требований, связанных с приемом и приготовлением пищи;

- эстетических подходах и требованиях этикета в сфере питания;

- рекомендуемом врачами режиме питания;

- негативных факторах, рисках для здоровья (сниженная двигательная активность, переизбыток, недоедание, употребление высокожировых рафинированных продуктов, газированных напитков, инфекционные заболевания);

- ценности здорового образа жизни, в том числе правильного питания;

- национальных традициях и социокультурных аспектах здорового питания.

Требования к результатам освоения программ формирования культуры здорового питания включают:

- личное убеждение в необходимости соблюдения принципов правильного питания и здорового образа жизни;

- развитые умения использовать полученные знания на практике;

- владение основами самоконтроля, оценки условий, принятия решений и осуществления осознанного выбора пищевого поведения.

Программы должны отвечать требованиям разнообразия организационных форм и применяемых технологий, методов и приемов обучения и воспитания с опорой на практикоориентированное обучение.

29. Требования к профессиональной подготовке и профессиональному поведению педагогов, преподавателей, работающих в сфере формирования культуры здорового питания

Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен знать:

- основы современной государственной политики в сфере питания;

- федеральные законы и подзаконные акты, региональные нормативные правовые акты, СанПиНы, другие документы, регулирующие деятельность в сфере питания;

- основы педагогики, психологии, социологии, возрастной физиологии, гигиены, этики; владеть:

- навыками разработки образовательных программ, отдельных образовательных модулей, элективных курсов по тематике формирования культуры питания у обучающихся, воспитанников, обеспечивая их интеграцию в образовательный процесс;

- современными средствами, формами и методами пропаганды здорового образа жизни, в том числе культуры здорового питания;

- здоровьесберегающими образовательными технологиями;

- информацией о принципах рационального питания, свойствах компонентов пищи, аспектах их влияния на здоровье человека;

- способами профилактики возникновения рисков для здоровья, связанных с неправильным питанием:

- обладать навыками:

- организации массовых мероприятий, направленных на формирование культуры здорового питания;

индивидуального консультирования обучающихся;
проведения социологических исследований по данной тематике;
организации наглядной агитации;
организации взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся, воспитанников образовательных учреждений по вопросам формирования культуры здорового питания и здорового образа жизни;

анализа результатов, полученных в ходе проведения данной работы.

Профессиональное поведение педагогов осуществляется в соответствии с принципами: приоритета действенной заботы о здоровье обучающихся, воспитанников и педагогов (осуществление и оценка любой деятельности в образовательном учреждении с позиции влияния на здоровье);

соответствия содержания и организации обучения и воспитания возрастным и индивидуальным особенностям обучающихся;

наглядности, научности, систематичности и последовательности;

практикоориентированной направленности обучения (заключается в использовании активных форм и методов педагогической деятельности, воздействия собственным примером поведения);

формирования позитивного имиджа здорового образа жизни и правильного питания;

корректности, адекватности, гармоничного сочетания обучающих, воспитывающих и развивающих педагогических воздействий.

Информационное обеспечение работы по формированию культуры здорового питания в образовательном учреждении реализуется через:

оформление наглядной агитации - информационных стендов, уголков;

размещение материалов на Web-сайте образовательного учреждения;

создание образовательных ресурсов, в том числе медиаресурсов.

Информационные уголки и стенды оформляются по различным направлениям формирования культуры здорового питания. Наиболее удобное место для размещения уголков и стендов для обучающихся - торцовые и боковые стены, простенки коридоров, ведущих к столовой, а также стены обеденного зала, для родителей - стены главного холла, для педагогических работников - учительская. Материалы следует располагать в определенной последовательности и красочно оформлять их, выполняя в едином подборе сочетаний, размеров, шрифтов.

Специальные разделы на школьном сайте должны освещать все основные направления работы образовательного учреждения по формированию культуры здорового питания, содержать актуальную информацию, адресованную всем участникам образовательного процесса: педагогам, обучающимся и их родителям, а также всем заинтересованным лицам. Необходимо размещение на школьном сайте непосредственных ссылок на другие ресурсы Интернет по вопросам здорового питания.

"Методические копилки" для учителей и классных руководителей аккумулируют наработанные педагогами материалы по данной проблематике: разработки классных часов, конспекты лекций, сценарии мероприятий, информация для проведения индивидуального консультирования обучающихся.

Медиатеки и специальные подборки литературы в библиотеке включают справочную, энциклопедическую, художественную литературу и периодические издания по вопросам здорового питания. Ресурсы должны быть систематизированы. Необходимо формировать каталоги имеющихся диафильмов, диапозитивов, изопroduкций, аудио- и видеозаписей, компьютерных программ.

Образовательное учреждение обеспечивает своевременную подготовку и сбор, корректное использование, регулярное обновление, хранение, тиражирование, распространение вышеперечисленных информационных ресурсов.

Глава 6. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРИМЕНЕНИЯ

РЕГИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА В ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

30. Требования к охвату питанием

В образовательном учреждении должны быть созданы условия для организации питания 100 процентов нуждающихся в нем обучающихся, воспитанников в соответствии с настоящим Региональным Стандартом.

31. Требования к организации мониторинга состояния здоровья обучающихся, воспитанников в связи с условиями и качеством питания в образовательных учреждениях.

Требования к организации и содержание текущего (ежегодного) и итогового (в последний год обучения) мониторинга состояния здоровья обучающихся, воспитанников в связи с условиями и качеством питания в образовательных учреждениях устанавливаются департаментом образования и науки Костромской области в соответствии с требованиями федеральных органов исполнительной власти, осуществляющих функции в сфере здравоохранения, образования, а также в соответствии с нормативными правовыми актами администрации Костромской области.

Под мониторингом понимается система наблюдения, анализа, оценки состояния здоровья обучающихся, воспитанников в связи с условиями и качеством питания в образовательных учреждениях.

Мониторинг проводится в целях определения приоритетных направлений государственной и региональной политики в области обеспечения качества и безопасности питания обучающихся, воспитанников в образовательных учреждениях, охраны их здоровья, а также для разработки мер по совершенствованию организации питания в образовательных учреждениях.