

Утверждены
приказом Министерства
здравоохранения и социального
развития Российской Федерации и
Министерства образования и науки
Российской Федерации

от «11» марта 2012 г. № 2/34/178

Методические рекомендации
по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных
учреждений

1. Настоящие методические рекомендации разработаны в целях совершенствования организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений.

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

техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 (далее – технический регламент о безопасности пищевой продукции);

техническим регламентом Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 882 (далее – технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей);

техническим регламентом Таможенного союза на масложировую продукцию, принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. № 883 (далее – технический регламент на масложировую продукцию);

техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», принятым решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. № 797;

Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 (далее – Единые требования);

Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2002, № 1, ст. 2; 2003, № 2, ст. 167, № 27, ст. 2700; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; 2006, № 1,

ст. 10; № 52, ст. 5498; 2007, № 1, ст. 21, ст. 29; № 27, ст. 3213; № 46, ст. 5554; № 49, ст. 6070; 2008, № 29, ст. 3418; № 30, ст. 3616; 2009, № 1, ст. 17; 2010, № 40, ст. 4969; 2011, № 1, ст. 6; № 30, ст. 4563, ст. 4590, ст. 4591, ст. 4596, № 50, ст. 7359);

Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 2, ст. 150; 2002, № 1, ст.2; 2003, № 2, ст. 167; № 27, ст. 2700; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; № 50, ст. 5242; 2006, № 1, ст. 10; № 14, ст. 1458; 2007, № 1, ст.29; 2008; № 30, ст. 3616; 2009, № 1, ст. 17; 2011, № 1, ст. 6; № 30, ст. 4590, 4596);

Законом Российской Федерации от 10 июля 1992 г. № 3266-1 «Об образовании» (Собрание законодательства Российской Федерации, Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, № 3, ст. 150; 1997, № 47, ст. 5341; 2000, № 30, ст. 3120; № 33, ст. 3348; 2002, № 26, ст. 2517, № 30, ст. 3029; 2003, № 2, ст. 163; № 28, ст. 2892; 2004, № 10, ст. 835; № 27, ст. 2714; № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; № 30, ст. 3103, 3111; 2006, № 1, ст. 10; № 12, ст. 1235; № 45, ст. 4627; № 50, ст. 5285; 2007, № 1, ст. 21; № 2, ст. 360; № 7, ст. 834, ст.838; № 17, ст. 1932; № 27, ст. 3213, ст.3215; № 30, ст. 3808; № 43, ст. 5084; № 44, ст. 5280; № 49, ст. 6068, 6069, 6070, 6074; 2008, № 9, ст. 813; № 17, ст. 1757; № 30, ст. 3616; № 44, ст. 4986; № 52, ст. 6236, ст. 6241; 2009, № 7, ст. 786, 787; № 29, ст. 3585; № 46, ст. 5419; № 51, ст. 6158; № 52, ст. 6405, ст.6441; 2010, № 19, ст. 2291; № 25, ст. 3072; № 31, ст. 4184; № 40, ст. 4969; № 46, ст. 5918; № 50, ст. 6595; 2011, №1, ст. 51, № 6, ст. 793; № 23, ст. 3261; № 25, ст. 3537, 3538; № 27, ст. 3871, ст.3880; № 30, ст. 4590; № 46, ст. 6408; № 47, ст. 6608; № 49, ст. 7061, 7063; 2012, № 10, ст. 1159);

санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 января 2005 г. № 3 (зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 3 февраля 2005 г. № 6295) (далее – СанПиН 2.3.2.1940-05), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 июня 2008 г. № 42 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 15 июля 2008 г. № 11967);

санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 7 августа 2008 г. № 12085) (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08);

санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству,

содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 июля 2010 г. № 91 (зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 27 августа 2010 г. № 18267), (далее - СанПиН 2.4.1.2660-10), с изменениями, внесенными постановлением Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 20 декабря 2010 г. № 164 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2010 г. № 19342);

санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22 марта 2002 г. № 3326) (далее - СанПиН 2.3.2.1078-01), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 апреля 2003 г. № 41 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29 мая 2003 г. № 4603), от 25 июня 2007 г. № 42 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 16 июля 2007 г. № 9852), от 18 февраля 2008 г. № 13 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 11 марта 2008 г. № 11311), от 5 марта 2008 г. № 17 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 3 апреля 2008 г. № 11465), от 21 апреля 2008 г. № 26 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 23 мая 2008 г. № 11741), от 23 мая 2008 г. № 30 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 6 июня 2008 г. № 11805), от 16 июля 2008 г. № 43 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 31 июля 2008 г. № 12059), от 1 октября 2008 г. № 56 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 2 октября 2008 г. № 12391), от 10 октября 2008 г. № 58 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 27 октября 2008 г. № 12530), от 11 декабря 2008 г. № 69 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 19 декабря 2008 г. № 12906), от 5 мая 2009 г. № 28 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29 июня 2009 г. № 14168), от 8 декабря 2009 г. № 73 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 24 декабря 2009 г. № 15813), от 27 января 2010 г. № 6 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 10 марта 2010 г. № 16592), от 28 июня 2010 г. № 71 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 9 августа 2010 г. № 18097), от 10 августа 2010 г. № 102 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 8 сентября 2010 г. № 18381), от 12 ноября 2010 г. № 145 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 21 декабря 2010 г. № 19298), от 11 апреля 2011 г. № 30 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 13 мая 2011 г. № 20739), от 1 июня 2011 г. № 79 (зарегистрировано Министерством юстиции

Российской Федерации 19 июля 2011 г. № 21407), от 6 июля 2011 г. № 90 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 15 декабря 2011 г. № 22636);

санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26 сентября 2001 г. № 24 (зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 31 октября 2001 г. № 3011) с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 7 апреля 2009 г. № 20 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 5 мая 2009 г. № 13891), от 25 февраля 2010 г. № 10 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22 марта 2010 г. № 16679), от 28 июня 2010 г. № 74 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2010 г. № 18009);

санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.4.1204-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 17 марта 2003 г. № 20 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 21 марта 2003 г. № 4303);

санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1201-03 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 11 марта 2003 г. № 13 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 21 марта 2003 г. № 4304) с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 апреля 2007 г. № 23 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2007 г. № 9616), от 4 марта 2011 г. № 16 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29 марта 2011 г. № 20328);

санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 апреля 2003 г. № 59 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2003 г. № 4613), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26 мая 2008 г. № 32 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 16 июня 2008 г. № 11848), от 24 апреля 2009 г. № 24 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации

19 мая 2003 г. № 13938), от 23 декабря 2010 г. № 168 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 4 февраля 2011 г. № 19706); санитарными правилами СП 2.4.990-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 1 ноября 2000 г. (признано не нуждающимся в государственной регистрации – соответственно письма Министерства юстиции Российской Федерации от 14 декабря 2000 г. № 10936-ЮД) (далее – СП 2.4.990-00);

3. Родительским комитетам, опекунам, советам и другим общественным организациям рекомендуется принимать участие в контроле организации питания в образовательных учреждениях по согласованию с администрацией образовательных учреждений.

4. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется реализовывать следующие задачи:

а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся и воспитанников образовательных учреждений;

б) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качества и сохранения исходной пищевой ценности;

д) учет индивидуальных особенностей обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (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 учреждений, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01.

5. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется включать в рационы питания все группы продуктов, в том числе:

мясо и мясопродукты;

рыбу и рыбопродукты;
молоко и молочные продукты;
яйца; пищевые жиры;
овощи и фрукты;
крупы, макаронные изделия и бобовые;
хлеб и хлебобулочные изделия;
сахар и кондитерские изделия.

6. Обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется обеспечивать всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания для соответствующих образовательных учреждений.

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

воспитанники дошкольных образовательных учреждений – среднесуточными наборами (рационами) питания для детей возрастных групп в соответствии с СанПиН 2.4.1.2660-10;

обучающиеся 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;

обучающиеся 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;

обучающиеся, получающие высшее профессиональное образование по очной форме обучения в учреждениях высшего профессионального образования – среднесуточными наборами (рационами) питания для обучающихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08;

обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья в специальных (коррекционных) учреждениях – среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с видом образовательного учреждения (общеобразовательная школа, общеобразовательная школа-интернат);

дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей – среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с СП 2.4.990-00.

8. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется обеспечивать потребление обучающимися и воспитанниками образовательных учреждений пищевых веществ, энергетическая ценность которых составляет от 25 до 100 % от установленной суточной потребности в указанных веществах (в зависимости

от времени пребывания в образовательных учреждениях).

9. В суточном рационе питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) рекомендуется составлять 1:1:4 (в процентном отношении от калорийности – 10–15, 30–32 и 55–60 % соответственно).

10. Интервалы между приемами пищи обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется 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 учреждениях 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 %.

11. Образовательным учреждениям рекомендуется использовать циклическое меню на 10, 14, 20, 28 дней.

Меню для каждого типа образовательных учреждений рекомендуется разрабатывать на основе утвержденных наборов (рационов) питания, обеспечивающих удовлетворение потребностей обучающихся и воспитанников разных возрастных групп в основных пищевых веществах и энергетической ценности пищевых веществ с учетом длительности их пребывания в образовательном учреждении и учебной нагрузки.

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

Питьевой режим в образовательном учреждении рекомендуется организовывать в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости.

13. При организации питания в образовательных учреждениях рекомендуется проводить профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам.

14. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, рекомендуется составлять в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.2660-10 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

15. Для обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется организовывать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Интервалы между приемами пищи не следует превышать трех – четырех

часов. Для обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, посещающих группу продленного дня в общеобразовательных учреждениях, дополнительно рекомендуется организовать полдник.

16. В образовательных учреждениях (кроме дошкольных) может осуществляться торговля пищевой продукцией с использованием торговых автоматов.

В ассортиментный перечень пищевых продуктов для торговли через торговые автоматы могут включаться:

молоко питьевое стерилизованное витаминизированное, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков (молочные коктейли витаминизированные), с массовой долей жира до 3,5 %, не требующее особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25°C), в асептической упаковке, массой нетто до 250 г;

стерилизованные (термизированные) продукты на основе йогурта, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков с массовой долей жира до 4 %, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25°C);

творожные изделия (продукты), в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков, с массовой долей жира до 10 %, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25°C), в индивидуальной потребительской упаковке массой нетто до 125 г, с приложением пластмассовых ложечек;

вода питьевая негазированная высшей категории в упаковке емкостью до 0,5 л;

напитки безалкогольные негазированные витаминизированные или сокосодержащие (кроме тонизирующих) в алюминиевых банках, полипропиленовых или ПЭТ-бутылках емкостью до 0,5 л;

соки и нектары фруктовые и овощные натуральные (восстановленные витаминизированные или прямого отжима, без соли, консервантов и искусственных ароматизаторов) в индивидуальной потребительской упаковке из полимерного или комбинированного материала емкостью до 0,33 л.

17. Организация питания в образовательных учреждениях может осуществляться с помощью промышленных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоках образовательных учреждений в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

18. Индустриальными способами производства питания для образовательных учреждений рекомендуется обеспечивать промышленное производство полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными (увеличенными) сроками годности на пищевых производственных комплексах с использованием современных технологий, обеспечивающих крупносерийное производство наборов (рационов) питания, с последующей их выдачей доготовочными и раздаточными столовыми образовательных учреждений.

19. В целях обеспечения системы организации питания в образовательных учреждениях рекомендуется предусматривать обучение работников пищеблоков у поставщиков технологического оборудования, а также на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).

20. Разработка программ и проведение мероприятий, направленных на подготовку, переподготовку и повышение квалификации специалистов, обеспечивающих совершенствование организации питания в образовательных учреждениях, 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.

21. Ежегодный всероссийский мониторинг организации школьного питания рекомендуется осуществлять на основе анализа состояния питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений по следующим направлениям:

- а) состояние здоровья обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений;
- б) соответствие школьных пищеблоков требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;
- в) модели организации питания в общеобразовательных учреждениях, реализуемые в субъекте Российской Федерации;
- г) характеристика питания (по фактически применяемым рационам питания), в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность), выходу блюд (вес), цикличности меню;
- д) обеспеченность обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
- е) перечень организаторов питания в общеобразовательных учреждениях;
- ж) ценообразование, стоимость питания в общеобразовательных учреждениях, дотации на питание обучающимся и воспитанникам общеобразовательных учреждений из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников;
- з) система электронных безналичных расчетов при оплате питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений;
- и) изучение общественного мнения об организации питания в общеобразовательных учреждениях;
- к) пропаганда здорового питания в общеобразовательных учреждениях в рамках деятельности муниципальных органов власти и органов исполнительной власти субъекта Российской Федерации;

л) осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;

м) реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в общеобразовательных учреждениях;

н) подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в общеобразовательных учреждениях;

о) деятельность стажировочных площадок, ресурсных и иных методических и консультационных центров по совершенствованию организации питания в общеобразовательных учреждениях.