

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 26 января 2026 г. № ИШ-121/04 "О направлении Методических рекомендаций"

Минпросвещения России во исполнение [пункта 5](#) Перечня поручений по реализации Послания Президента Федеральному собранию от 24 января 2020 г. № Пр-113, Протокола совещания Заместителя Председателя Правительства Российской Федерации Д.Н. Чернышенко от 14 ноября 2024 г. № ДЧ-П8-59пр, Поручений Заместителя Председателя Правительства Российской Федерации Д.Н. Чернышенко от 7 октября 2025 г. № ДЧ-П8-37347, направляет для учета и использования в работе **"Методические рекомендации по организации исполнения органами государственной власти субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления и образовательными организациями требований нормативных правовых актов при обеспечении и организации питания в общеобразовательных организациях"** (далее - Методические рекомендации).

Настоящие **Методические рекомендации** разработаны в целях формирования единых подходов к исполнению требований нормативных правовых актов при организации и обеспечении питания в общеобразовательных организациях Российской Федерации.

Данные **Методические рекомендации** предназначены для использования в работе сотрудниками, руководителями, учредителями государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, а также специалистами органов местного самоуправления и органов государственной власти субъектов Российской Федерации.

Приложение: на 70 л. в 1 экз.

И.В. Шварцман

Методические рекомендации по организации исполнения органами государственной власти субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления и образовательными организациями требований нормативных правовых актов при обеспечении и организации питания в общеобразовательных организациях

Методические рекомендации разработаны во исполнение [пункта 5](#) Перечня поручений по реализации Послания Президента Федеральному Собранию (утв. Президентом Российской Федерации от 24 января 2020 г. № Пр-113), Протокола совещания Заместителя Председателя Правительства Российской Федерации Д.Н. Чернышенко от 14 ноября 2024 г. № ДЧ-П8-59пр, Поручений Заместителя Председателя Правительства Российской Федерации Д.Н. Чернышенко от 7 октября 2025 г. № ДЧ-П8-37347.

I. Общие положения. Термины и определения

Настоящие Методические рекомендации разработаны в целях формирования единых подходов к исполнению требований нормативных правовых актов при организации и обеспечении питания в общеобразовательных организациях Российской Федерации.

Данные Методические рекомендации предназначены для использования в работе сотрудниками, руководителями, учредителями государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, а также специалистами органов местного самоуправления и органов государственной власти субъектов Российской Федерации.

В целях настоящих методических рекомендаций используются основные понятия в соответствии с [Приложением 1](#).

II. Положения законодательства Российской Федерации, определяющие требования к обеспечению и организации питания в общеобразовательных организациях

Положения законодательства Российской Федерации, определяющие обязательные требования к обеспечению и организации питания в общеобразовательных организациях, необходимость их включения в Методические рекомендации и их разделы, разрабатываемые на основе указанных требований, приведены в [Приложении 2](#).

Питание детей в общеобразовательных учреждениях организуется для всех обучающихся

(независимо от источника его финансирования) и предусматривает в обязательном порядке наличие горячего питания с учетом норм обеспечения питанием детей¹. Такое питание осуществляется по основному (организованному) меню, включающему горячее питание, а также меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (далее - по основному меню)².

Организация питания - это комплекс мероприятий, проводимых исполнителями услуги по организации здорового питания обучающихся (общеобразовательными организациями самостоятельно или с привлечением предприятий общественного питания) непосредственно в столовых образовательных учреждений. Мероприятия по организации питания включают приобретение пищевых продуктов, их доставку до места оказания услуг и хранение, приготовление пищи в соответствии с утвержденными меню, выдачу готовой пищи, содержание помещений, содержание, ремонт и обслуживание оборудования, осуществление мероприятий по выполнению санитарно-эпидемиологических требований, в том числе производственного контроля, и другие, определяемые учредителями общеобразовательных организаций.

Органы государственной власти субъектов Российской Федерации и органы местного самоуправления при обеспечении питанием обучающихся, в том числе бесплатным горячим питанием, учитывают следующие требования:

обеспечение питанием всех обучающихся, в том числе горячим питанием³, - деятельность учредителей общеобразовательных организаций по созданию кадровых, финансовых, материально-технических и иных условий для здорового питания⁴ обучающихся, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных [ст. 2.1. Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"](#) (далее - [Федеральный закон № 29-ФЗ](#)), соответствует по химическому составу физиологическим потребностям детей в макро- и микронутриентах, отвечает требованиям безопасности и исключает использование фальсифицированных пищевых продуктов. Обеспечение питанием включает создание объектов питания, их реконструкцию, капитальный ремонт, материально-техническое обеспечение, а также организацию управления, организацию системы выборочного инструментального контроля сырья и готовой продукции, планирование организации питания, а также финансирование выполнения санитарных и других обязательных требований (за исключением финансирования затрат на приобретение пищевых продуктов), оплаты труда персонала, содержания пищеблоков и организации контроля при приемке пищевого сырья и готовых блюд, своевременную оплату указанных видов расходов за счет средств соответствующего бюджета.

обеспечение бесплатным питанием - деятельность учредителей общеобразовательных организаций, органов государственной власти субъектов Российской Федерации и органов местного самоуправления по установлению льготных категорий питающихся, порядка их обеспечения и дополнительному финансированию их питания в размере стоимости пищевых продуктов по нормам (размерам) обеспечения на соответствующие приемы пищи за счет бюджетных ассигнований соответствующего бюджета.

Случаи обеспечения обучающихся бесплатным (льготным) питанием по основному меню и порядку обеспечения питанием для всех обучающихся за счет (или с со финансированием) бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации устанавливаются органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

При организации питания детей⁵ должны соблюдаться нормы обеспечения питанием детей, устанавливаемые в соответствии со [статьей 25.3. Федерального закона № 29-ФЗ](#):

в зависимости от возрастной категории детей - федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов (далее - Роспотребнадзор);

органами государственной власти субъекта Российской Федерации на территории субъекта Российской Федерации (в том числе детей, нуждающихся в диетическом питании, детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья) при установлении ими размеров обеспечения, соответствующих нормам или превышающих нормы, которые установлены Роспотребнадзором, с применением допустимых норм замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами.

Обязательное соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при организации питания

⁶ включает обеспечение выполнения санитарных правил и норм, включая [СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"](#) (далее - [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)) и [СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к](#)

обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (далее СанПиН 1.2.3685-21), в том числе к минимальному перечню оборудования столовых и к минимальному количеству работников пищеблока в образовательных организациях.

Кадровое, финансовое и материально-техническое обеспечение создания условий для здорового питания обучающихся осуществляется в соответствии с нормативами, определяемыми органами государственной власти субъектов Российской Федерации⁷ в расчете на одного обучающегося⁸.

Обеспечение обучающихся питанием по основному меню за счет средств родителей (законных представителей детей) осуществляется с учетом требований законодательства Российской Федерации о защите прав потребителей⁹ и предусматривает предварительный заказ с заключением договора на оказание услуг питания, а также возможность оплаты всех видов услуг, предоставляемых по основному и дополнительному питанию в столовой образовательной организации, путем использования национальных платежных инструментов, а также наличных расчетов по выбору потребителя.

Органами государственной власти субъектов Российской Федерации и органами местного самоуправления в соответствии со [статьей 78.1](#) Бюджетного Кодекса Российской Федерации устанавливаются порядок определения объема и условий предоставления субсидий для обеспечения обучающихся бесплатным (льготным) питанием по основному меню и кадрового, финансового и материально-технического обеспечения создания условий для здорового питания всех обучающихся, а также порядок осуществления контроля за соблюдением целей, условий и порядка предоставления субсидий и ответственность за их несоблюдение¹⁰, порядок проведения мониторинга¹¹ достижения результатов предоставления субсидий, включая формирование документов, необходимых для оказания услуги и готовность материально-технического (кадрового) обеспечения.

В целях обеспечения единых подходов к обеспечению питанием за счет родителей (законных представителей) и гарантий его доступности рекомендуется устанавливать максимальный (предельный) размер родительской платы¹² за питание по основному меню в государственных и муниципальных образовательных организациях нормативными правовыми актами субъекта Российской Федерации для каждого муниципального образования, находящегося на его территории, в зависимости от условий организации питания.

III. Рекомендации по организации выполнения требований к безопасности и качеству питания

3.1 Содержание основных мероприятий и взаимодействие органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации, федеральных органов исполнительной власти по обеспечению безопасности и качества питания в общеобразовательных организациях

Для обеспечения качества и безопасности питания обучающихся общеобразовательных организаций рекомендуется формировать региональную межведомственную систему контроля качества и безопасности организации питания (далее - межведомственная система контроля), функционирование которой осуществляется на основе ежегодных планов, включающих в том числе планирование организации и проведения периодических лабораторных исследований безопасности и качества и экспертизы готовых блюд и пищевых продуктов, применяемых для питания обучающихся общеобразовательных организаций.

Координатор межведомственной системы контроля в субъекте Российской Федерации может определяться решением высшего исполнительного органа государственной власти субъекта, в муниципальных образованиях - органами местного самоуправления.

Межведомственная система контроля предусматривает взаимодействие государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, их учредителей, органов государственной власти субъекта Российской Федерации и органов местного самоуправления, территориальных отделов Управления Роспотребнадзора, Россельхознадзора и других федеральных контрольно-надзорных органов (по согласованию), юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по оказанию услуг общественного питания в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях субъекта по рекомендуемым направлениям, приведенным в [Приложении 3](#).

Рекомендуется осуществлять ежегодное планирование централизованного проведения экспертиз в соответствии с требованиями [статьи 94](#) Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее - Федеральный закон № 44-ФЗ) на предмет качества и безопасности, в том числе

фальсификации, поставляемых пищевых продуктов при их приемке заказчиками по показателям, требующим проведения лабораторных исследований в аккредитованных организациях. Периодичность таких экспертиз устанавливается с учетом требований Приказа Минсельхоза России от 19.03.2020 № 140 "Об утверждении типового контракта на поставку продуктов питания", то есть не реже 1 раза в 3 месяца, если срок действия государственного (муниципального) контракта составляет более 3 месяцев, и не менее одного раза в течение срока действия контракта в случае, если срок действия контракта составляет менее 3 месяцев. Порядок финансирования и проведения экспертизы поставляемого продовольствия с проведением лабораторных исследований рекомендуется устанавливать в соответствии со [статьей 139](#) Бюджетного кодекса Российской Федерации нормативным правовым актом высшего исполнительного органа государственной власти субъекта Российской Федерации в Правилах, устанавливающего общие требования к формированию, предоставлению и распределению субсидий (на обеспечение обучающихся и воспитанников горячим питанием) из бюджета субъекта Российской Федерации местным бюджетам.

3.2 Разработка и применение типовых требований к безопасности и качеству поставляемых пищевых продуктов, проведению экспертиз при их приемке

При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций государственные (муниципальные) заказчики в соответствии с законодательством о размещении заказов для государственных и муниципальных нужд и [Приказом](#) Минсельхоза России от 19.03.2020 № 140 устанавливают требования к безопасности, пищевой ценности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды, а также дополнительные требования к пищевой ценности, качеству, срокам годности, таре и упаковке пищевых продуктов.

Типовые требования к безопасности и качеству поставляемых пищевых продуктов могут быть определены органами управления в региональных нормативных документах, устанавливающих ассортиментных перечнях пищевой продукции для обеспечения питанием детей ([Приложение 4](#)).

При поставках пищевых продуктов перед проведением их приемки должны быть представлены: комплект документов, подтверждающих соответствие пищевых продуктов обязательным требованиям к пищевым продуктам, комплект документов, подтверждающих соответствие пищевых продуктов требованиям технической документации, по которой они изготовлены, документы, подтверждающие их прослеживаемость, в том числе на основе подтверждения в рамках контроля продукции животного происхождения в Федеральной государственной автоматизированной информационной системе "Меркурий" (далее - ФГИС "Меркурий") ([Приложение 5](#)). К документам, подтверждающим прослеживаемость пищевых продуктов в системе ФГИС "Меркурий", целесообразно обеспечивать доступ для государственных (муниципальных) заказчиков, потребителей и их законных представителей через сайты общеобразовательных организаций.

В соответствии с [частью 2 статьи 25.1](#) Федерального закона № 29-ФЗ производство (изготовление) пищевых продуктов для питания детей должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей. Оценка (подтверждение) соответствия специализированной пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза проводится в форме государственной регистрации¹³. Реестр свидетельств о государственной регистрации ведется на [сайте](#) Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека¹⁴.

IV. Нормирование при обеспечении и организации питания в общеобразовательных организациях

По решению органа государственной власти, государственного органа (органа местного самоуправления), осуществляющих в соответствии с законодательством Российской Федерации функции и полномочия учредителя государственных (муниципальных) учреждений, при определении объема финансового обеспечения выполнения государственного (муниципального) задания используются нормативные затраты на оказание услуг¹⁵.

При определении базового норматива затрат на оказание государственной (муниципальной) услуги применяются нормы, выраженные в натуральных показателях, установленные нормативными правовыми (муниципальными правовыми) актами, в том числе ГОСТами, СНИПами, СанПиНами, стандартами, порядками и регламентами (паспортами) оказания государственной (муниципальной)

услуги¹⁶.

Основными видами норм, выраженных в натуральных показателях и необходимых для обоснования нормативов затрат на оказание услуг по обеспечению питанием обучающихся, а также для организации контроля за соблюдением целей, условий и порядка предоставления субсидий на его организацию, а также для проведения мониторинга достижения результатов предоставления субсидий, являются:

нормы (размеры) обеспечения питанием обучающихся;
штатные нормативы содержания персонала столовых;
нормативы оснащения пищеблоков столовых оборудованием, мебелью, спецодеждой, столовой, кухонной посудой и кухонным инвентарём.

4.1 Нормы (размеры) обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных организациях по приемам пищи с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и местных особенностей питания населения в субъектах Российской Федерации

Нормы обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях в зависимости от возрастной категории детей устанавливаются федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов¹⁷. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет установлены санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами в [таблице 2](#) приложения № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утверждённые [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Размеры обеспечения для организации питания детей в общеобразовательных организациях устанавливаются субъектами Российской Федерации в соответствии с полномочиями, определенными [пунктом 2 статьи 25.3](#) Федерального закона № 29-ФЗ¹⁸.

Основной целью разработки размеров обеспечения по приемам пищи (завтрак, обед, полдник для общеобразовательных организаций) является создание условий для обязательного выполнения требований [пункта 2 статьи 25.2](#) Федерального закона № 29-ФЗ об обязательном соблюдении норм обеспечения питанием детей при организации питания.

Для достижения данной цели необходимы нормы (размеры) обеспечения на приемы пищи, которые установлены в [таблице 3](#) приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20¹⁹ "Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации", так как обеспечение питанием (в том числе бесплатным) детей в общеобразовательных организациях осуществляется на отдельные приемы пищи, а в [таблице 2](#) приложения № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 установлены только среднесуточные наборы пищевой продукции.

Установление размеров обеспечения на приемы пищи необходимо также в целях:

обоснования реальной потребности бюджетных средств на приобретение пищевых продуктов для обеспечения бесплатным питанием льготных категорий обучающихся и воспитанников;

формирования эффективной системы контроля за целевым использованием бюджетных средств и выполнением натуральных норм;

обеспечения высокого единого уровня по количеству выдаваемых продуктов, разнообразию и качеству питания обучающихся в субъекте Российской Федерации во всех общеобразовательных организациях.

При разработке размеров обеспечения на приемы пищи рекомендуется учитывать следующие требования и ограничения:

общее содержание пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ за завтрак, обед, полдник (с учетом потерь при тепловой обработке пищевых продуктов) должно составлять, в соответствии с [таблицей 3](#) приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в пределах 60-75%, за завтрак и обед - в пределах 50-60% от суточной потребности, установленной в [таблице 1](#) приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

общее содержание пищевой продукции (в нетто г, мл, на 1 чел. в сутки) за завтрак, обед, полдник должно составлять не менее 60-75% (за завтрак, обед в пределах 50-60%) от значений, установленных в [таблице 2](#) приложения № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с учетом допустимых норм замен;

общую стоимость размеров обеспечения целесообразно определять в следующей пропорции от стоимости среднесуточных наборов, установленных в [таблице 2](#) приложения № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20): завтрак - 20-25%, обед - 30-35%, полдник - 10-20%;

стоимость размеров обеспечения на завтрак для обучающихся 7-11 лет должна быть не менее средней стоимости питания, установленной для расчета объема субсидии из федерального бюджета для субъекта Российской Федерации и рассчитываемой по средним потребительским ценам Росстата на продовольственные товары в соответствии с [приложением № 29](#) Государственной программы Российской Федерации "Развитие образования"²⁰.

При разработке (обосновании) размеров обеспечения продуктами детей в общеобразовательных организациях применяются замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами, предусмотренные [Приложением № 11](#) к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а в части замены продуктов растительного происхождения рекомендуется применять пропорции, установленные [Приказом](#) Минздрава России от 05.08.2003 № 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации".

В целях обеспечения сбалансированности рациона, а также недопущения необоснованного удешевления рациона, по отдельным наименованиям пищевой продукции рекомендуется устанавливать ограничения по применению замен. Например, максимальный уровень допустимых замен некоторых, наиболее "значимых" продуктов (мяса, рыбы, молока, творога, фруктов) на продукты-заменители может быть определен в размере не более 30% от нормы.

Для обоснованного применения в питании детей пищевых продуктов (таких как молоко сухое, порошок яичный, полуфабрикаты промышленного производства (пельмени, сырники), предусмотренных сборниками технических нормативов на продукцию общественного питания, но не отраженных в номенклатуре среднесуточных наборов пищевой продукции ([Приложение № 7](#) к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и в таблицах замен пищевой продукции ([Приложение № 11](#) к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) дополнительно к нормам допустимых замен одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами рекомендуется устанавливать нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении продукции общественного питания в общеобразовательных организациях. Обоснование норм взаимозаменяемости продуктов производится: для продуктов животного происхождения - исходя из массовой доли содержания белков, а продуктов растительного происхождения - углеводов. Замена по отдельным видам продуктов может быть обоснована с учетом пропорций их потребления в рецептурах блюд, потребительских свойств.

Примеры установленных региональных размеров обеспечения в общеобразовательных организациях по приемам пищи и применяемых норм замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами приведены в [Приложении 6](#).

4.2 Типовые штатные нормативы содержания персонала пищеблоков образовательных организаций и специалистов органов управления обеспечения питания

Минимальное количество работников предприятий общественного питания в общеобразовательных организациях определяется в соответствии с [таблицей 6.19](#) СанПиН 1.2.3685-21. С учетом установленных требований учредителями общеобразовательных организаций разрабатываются штатные расписания по количеству работников предприятий общественного питания общеобразовательных организаций, осуществляющих приготовление пищи самостоятельно.

Дополнительно к минимальному количеству работников, установленных [СанПиН 1.2.3685-21](#), рекомендуется включать в штат столовых:

0,5 ставки повара - при количестве питающихся по лечебному и диетическому питанию 10-20 чел., в последующем - 0,5 ставки на каждые 30 чел.;

до 25% должностей - при применении метода предварительного заказа и приготовлении блюд на выбор.

Персонал для уборки помещений предприятия общественного питания определяется по нормативам, исходя из площади помещений, подлежащих уборке.

Количество специалистов по организации питания в органах местного самоуправления рекомендуется определять в зависимости от количества общеобразовательных организаций, но не менее одной ставки специалиста с профильным образованием.

На уровне субъекта Российской Федерации рекомендуется предусматривать формирование специализированного органа управления обеспечением питанием в образовательных организациях (или отдела, группы в составе регионального органа управления образованием).

Исходя из требований по тарифно-квалификационным характеристикам, характерам работ и

разрядам, к профессиям работников предприятий общественного питания, задействованным в организации питания обучающихся и воспитанников ([Приложение 7](#)), в общеобразовательных организациях рекомендуется иметь работников следующих основных профессий:

- заведующий производством;
- старший повар (повар) детского питания.

Органы государственной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления, предприятия, являвшиеся организаторами питания в образовательных организациях, в случаях, когда квалификация указанных работников не соответствует установленным требованиям, организуют обучение (повышение квалификации) по целевым договорам с учреждениями среднего профессионального образования.

4.3 Нормирование оснащения пищеблоков столовых оборудованием, мебелью, спецодеждой, столовой, кухонной посудой и кухонным инвентарём

Материально-технические условия реализации программ общего образования должны обеспечивать соблюдение гигиенических нормативов и санитарно-эпидемиологических требований и наличие оборудованных помещений для организации питания [[24](#); [25](#); [26](#)]. Для их формирования, определения потребности в материальных средствах, а также при определении базового норматива затрат на оказание услуги по организации питания обучающихся целесообразно применять нормы, выраженные в натуральных показателях, устанавливаемые нормативными правовыми (муниципальными правовыми) актами [[23](#)].

Рекомендуется устанавливать нормы, выраженные в натуральных показателях, применительно к оснащению пищеблоков столовых оборудованием, мебелью, спецодеждой, столовой, кухонной посудой и кухонным инвентарём.

Нормы оснащения технологическим оборудованием помещений пищеблоков (далее - нормы оснащения) разрабатываются с учетом обязательного минимального перечня оборудования производственных помещений предприятий общественного питания в общеобразовательных организациях и базовых предприятий питания, определенного в [таблице 6.18 раздела VI СанПиН 1.2.3685-21](#). Нормы оснащения рекомендуется детализировать в зависимости от типа столовой, численности питающихся, производительности и сроков эксплуатации оборудования. Нормы оснащения мебелью (столы обеденные, стулья и т.п.) разрабатываются исходя из количества мест в обеденном зале, которые должны обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен, а во вновь строящихся и реконструируемых - не более чем в две перемены.

Варианты норм оснащения столовых общеобразовательных организациях оборудованием, спецодеждой, столовой, кухонной посудой и кухонным инвентарём представлены в [Приложении 8](#).

Планирование оснащения пищеблоков в общеобразовательных организациях оборудованием рекомендуется осуществлять в соответствии с методикой оценки состояния пищеблоков общеобразовательных организаций ([Приложение 9](#)) в следующей последовательности:

- проведение аудита (инвентаризации) пищеблоков общеобразовательных организаций, в том числе с применением единой формы паспорта предприятия питания ([Приложение 10](#));

- обоснование потребности в дооснащении предприятия общественного питания и (или) замене оборудования по каждой общеобразовательной организации по каждому виду оборудования в количественном и денежном выражении.

- формирование заявок на дооснащение и замену оборудования по каждой общеобразовательной организации и по каждому виду оборудования.

- определение источников финансирования и разработка ежегодных и перспективных планов в разрезе муниципальных образований по закупке и поставке необходимого оборудования, мебели и имущества.

V. Определение нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере общественного питания и на обеспечение бесплатным питанием льготных категорий обучающихся

Нормативные затраты (нормативы) на организацию и обеспечение питанием обучающихся в общеобразовательных организациях определяются:

- на обеспечение бесплатным (льготным) питанием льготных категорий, обучающихся;
- на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере общественного питания для всех

обучающихся.

Нормативы определяются применительно к организации питания по основному меню.

Ценообразование на продукцию дополнительного питания (услуги по предоставлению отдельных готовых блюд по меню дополнительного питания и буфетной продукции по утвержденному ассортименту) рекомендуется регулировать путем установления наценки (в процентах к сырьевой себестоимости) на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах. Единая предельная наценка в разрезе видов реализуемой продукции (как правило, на продукцию собственного производства и на покупные товары) устанавливается в соответствии с [постановлением](#) Правительства Российской Федерации от 07.03.1995 № 239 "О мерах по упорядочению государственного регулирования цен (тарифов)", органами государственной власти субъектов Российской Федерации ([Приложение 11](#)).

Определение нормативных затрат на обеспечение бесплатным питанием льготных категорий обучающихся в общеобразовательных организациях рекомендуется осуществлять в соответствии с порядком, установленным пунктом 7 [Приложения № 29](#) к государственной программе Российской Федерации "Развитие образования" (11) применительно к определению средней стоимости горячего питания на 1 обучающегося по программам начального общего образования в день, рассчитываемой на основании средней по Российской Федерации стоимости среднесуточных наборов пищевых продуктов для организации горячего питания обучающихся по программам начального общего образования, рассчитываемой на основании федерального статистического наблюдения за потребительскими ценами на товары и услуги за год, предшествующий текущему финансовому году с учетом относительного показателя индекса цен на условный (минимальный) набор продуктов питания в i-м субъекте Российской Федерации и г. Байконуре.

Для обучающихся по программам начального общего образования расчет производится исходя из стоимости среднесуточных наборов пищевых продуктов, установленных в [таблице 2](#) приложения № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для организации питания детей от 7 до 11 лет, для обучающихся по программам основного и среднего общего образования - из стоимости среднесуточных наборов пищевых продуктов, установленных в [таблице 2](#) приложения № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для организации питания детей старше 12 лет. При определении средней стоимости питания на отдельные приемы пищи рекомендуется принимать стоимость завтрака в размере 20-25% от стоимости среднесуточных наборов, обед - 30-35%, полдник - 10-20% соответственно ([Приложение 12](#)).

Размер нормативных затрат на обеспечение бесплатным питанием льготных категорий обучающихся должен обеспечивать возможность выполнения установленных норм (размеров) обеспечения при организации питания обучающихся и включает затраты на закупку пищевой продукции, ее экспертизу, хранение, переработку (на предприятиях поставщиков или исполнителей услуг) и доставку на пищеблоки общеобразовательных организаций.

Определение нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере общественного питания в общеобразовательных организациях (далее - нормативные затраты на услуги общественного питания) рекомендуется производить с учетом положений [приказа](#) Минпромторга России от 25.06.2015 № 1684 "Об утверждении Общих требований к определению нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере общественного питания, применяемых при расчете объема финансового обеспечения выполнения государственного (муниципального) задания на оказание государственных (муниципальных) услуг (выполнение работ) государственным (муниципальным) учреждением".

Нормативные затраты на услуги общественного питания определяются на основе базового норматива затрат на оказание государственной (муниципальной) услуги в сфере общественного питания и корректирующих коэффициентов (с учетом особенностей условий обеспечения питанием отдельных категорий, общеобразовательных организаций или муниципальных образований) к базовому нормативу затрат, определяемых в соответствии с порядками, принятыми Правительством Российской Федерации, высшим исполнительным органом государственной власти субъекта Российской Федерации (местной администрацией) на основании [пункта 4 статьи 69.2](#) Бюджетного кодекса Российской Федерации.

К основным видам затрат, учитываемых при формировании базового норматива затрат на услуги общественного питания, рекомендуется относить:

затраты, которые рекомендуется включать в состав услуг общественного питания, оказываемых непосредственно в столовых общеобразовательных организаций, в том числе:

на оплату труда с начислениями на выплаты по оплате труда работников, непосредственно связанных с оказанием услуги общественного питания, включая начисления на выплаты по оплате труда (далее - затраты на оплату труда);

на оснащение пищеблоков столовых спецодеждой, столовой, кухонной посудой и кухонным инвентарём;

на ремонт и техническое обслуживание технологического оборудования;
на выполнение санитарно-эпидемиологических требований, в том числе мероприятий производственного контроля;
на аттестацию рабочих мест и охрану труда;
на утилизацию бытовых и пищевых отходов;
на банковское обслуживание и эквайринг;
другие виды затрат по решению учредителей общеобразовательных организаций, в том числе; затраты на товары (услуги), закупка и поставка которых могут осуществляться как централизованно органами государственной власти субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления, учредителями общеобразовательных организаций, так и включаться в состав услуг общественного питания, оказываемых непосредственно в столовых общеобразовательных организаций и учитываемых при определении норматива затрат:

затраты на оснащение пищеблоков столовых оборудованием, мебелью и их замену исходя из сроков эксплуатации;

затраты на экспертизу пищевой продукции;

затраты на подготовку, повышение квалификации и (или) переподготовку персонала пищеблока.

Затраты на оплату труда рекомендуется определять, исходя из типовых штатных нормативов содержания персонала пищеблоков образовательных организаций (с учетом положений [раздела 4.2](#) настоящих методических рекомендаций).

Затраты на оснащение пищеблоков столовых спецодеждой, столовой, кухонной посудой и кухонным инвентарём, оборудованием (и на его замену, исходя из сроков эксплуатации) рекомендуется определять с применением норм, выраженных в натуральных показателях и установленные нормативными правовыми (муниципальными правовыми) актами (с учетом положений [раздела 4.3](#) настоящих методических рекомендаций - [Приложение 13](#)).

В нормативных (муниципальных) актах, указанные в настоящем подразделе нормативные затраты, могут отражаться в виде коэффициента затрат, связанных с оказанием услуги в сфере общественного питания приготовлением горячего питания организациями общественного питания (коэффициента затрат, связанных с приготовлением горячего питания организациями общественного питания, [Приложение 14](#)).

Коэффициент затрат определяется как отношение общей суммы нормативных затрат, учитываемых по решению учредителей общеобразовательных организаций в базовом нормативе затрат на услуги общественного питания, к нормативным затратам на обеспечение бесплатным питанием льготных категорий обучающихся. Коэффициент затрат может устанавливаться по отдельным приемам пищи или как средний показатель.

Нормативные затраты на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере общественного питания в общеобразовательных организациях и на обеспечение бесплатным питанием льготных категорий обучающихся рекомендуется применять при расчете объема субсидии на финансовое обеспечение выполнения государственного (муниципального) задания государственным (муниципальным) учреждением [23], а также могут использоваться для расчета объема финансирования казенного учреждения на основании бюджетной сметы.

Целесообразно устанавливать соответствующие виды субсидий на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере общественного питания в общеобразовательных организациях и на обеспечение бесплатным питанием льготных категорий обучающихся в соответствии с [абзацем второго пункта 1 статьи 78.1.#](#) Бюджетного кодекса Российской Федерации (субсидии на иные цели) в целях обеспечения осуществления контроля за использованием учреждениями бюджетных средств, учитывая, что субсидия на финансовое обеспечение выполнения государственного задания предоставляется учреждению общей суммой (без детализации направлений ее расходования)²¹.

Органам государственной власти субъектов Российской Федерации рекомендуется, с учетом положений [статьи 99](#) Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (далее - Федеральный закон № 273-ФЗ), указанные нормативы затрат определять в расчете на одного обучающегося.

При обосновании начальной максимальной цены контрактов при размещении заказов на оказание услуг по организации питания в общеобразовательных организациях рекомендуется применять в качестве цены единицы услуги сумму установленных нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере общественного питания в общеобразовательных организациях и на обеспечение бесплатным питанием льготных категорий обучающихся.

Органам государственной власти субъектов Российской Федерации, органам местного самоуправления в соответствии со [статьей 69.2](#) Бюджетного Кодекса Российской Федерации рекомендуется устанавливать предельные цены на оплату услуг в сфере общественного питания в

общеобразовательных организациях физическими лицами (обучающимися или их законными представителями). Предельные цены на оплату услуг организации питания по единому комплексному основному меню и диетическому меню рекомендуется устанавливать с учетом установленных (принятых при обосновании необходимых ассигнований из бюджета субъекта Российской Федерации) нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере общественного питания в общеобразовательных организациях и на обеспечение бесплатным питанием льготных категорий обучающихся из расчета на одного питающегося на соответствующий прием пищи с учетом возрастной категории и состояния здоровья.

Рекомендуется обеспечивать равную доступность питания по единому основному меню для всех обучающихся в субъекте Российской Федерации, независимо от источника финансирования. При этом могут устанавливаться единые предельные цены на услуги по организации питания по комплексному основному меню, учитывающие следующие возможные варианты формирования стоимости:

вариант 1 - единая предельная стоимость платных услуг по единому комплексному основному меню и диетическому меню принимается с учетом только установленных нормативных затрат на обеспечение бесплатным питанием льготных категорий обучающихся из расчета на одного питающегося на соответствующий прием пищи с учетом возрастной категории и состояния здоровья.

вариант 2 - единая предельная стоимость платных услуг по единому комплексному основному меню и диетическому меню принимается с учетом нормативных затрат и на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере общественного питания в общеобразовательных организациях, и на обеспечение бесплатным питанием льготных категорий обучающихся.

VI. Рекомендации по организации управления питанием в общеобразовательных организациях

6.1 Рекомендации по определению функций органов государственной власти субъекта Российской Федерации в сфере обеспечения и организации питания обучающихся общеобразовательных организаций

Координация межведомственного взаимодействия органов государственной власти субъекта Российской Федерации и органов местного самоуправления в сфере обеспечения и организации питания обучающихся общеобразовательных организаций осуществляется уполномоченным органом субъекта Российской Федерации (например, Министерством (комитетом, департаментом) образования и науки) на основе постоянной консультационно-методической помощи и организационно-технической поддержки.

В целях обеспечения согласованных действий по гарантированному обеспечению обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций распоряжением Правительства субъекта Российской Федерации может создаваться межведомственная рабочая группа (иной рабочий орган) с участием заинтересованных государственных и муниципальных органов власти, контрольно-надзорных органов, научных, экспертных и общественных организаций под руководством заместителя председателя Правительства субъекта Российской Федерации, курирующего социальный блок.

Рекомендуется включать в положение об уполномоченном органе субъекта Российской Федерации в сфере обеспечения и организации питания обучающихся общеобразовательных организаций разработку и реализацию региональных программ в области здорового питания обучающихся, а также подготовку проектов и организацию исполнения нормативных правовых актов Правительства субъекта Российской Федерации в сфере обеспечения питанием обучающихся общеобразовательных организаций.

К полномочиям органа государственной власти субъекта Российской Федерации в сфере образования могут быть отнесены:

обоснование нормативов финансирования обеспечения питанием обучающихся образовательных организаций для финансового обеспечения бесплатным питанием отдельных категорий обучающихся;

подготовка проектов и организация исполнения нормативных актов Правительства субъекта Российской Федерации в сфере обеспечения питанием обучающихся образовательных организаций;

разработка методических рекомендаций по организации питания в образовательных организациях;

определение порядка использования средств бюджета субъекта Российской Федерации, выделенных на обеспечение бесплатным питанием, на выплату денежной компенсации или выдачу наборов пищевых продуктов при невозможности обеспечения горячим питанием по объективным

причинам;

разработка проектов размеров обеспечения питанием обучающихся образовательных организаций (среднесуточных и по приемам пищи, которые предусмотрены для организации бесплатного питания), в том числе детей, нуждающихся в диетическом питании, детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья;

определение Порядка предоставления платных услуг по организации питания и реализации буфетной продукции, оказываемых государственными (муниципальными) бюджетными образовательными организациями, в том числе при реализации единого основного (организованного) меню, включающего горячее питание, диетического меню, а также дополнительного питания по меню дополнительного питания и ассортиментному перечню буфетной продукции;

определение Порядка проведения закупок (в том числе централизованных) пищевых продуктов, услуг по организации питания в общеобразовательных организациях;

разработка рекомендаций по описанию объекта закупки (технического задания) при размещении заказов на оказание услуг по организации питания и поставку пищевых продуктов в общеобразовательные организации;

определение типового ассортиментного перечня и требований к безопасности и качеству пищевой продукции для обеспечения питания обучающихся образовательных организаций;

определение содержания информации об условиях организации питания детей, размещаемой образовательными организациями на своих официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет";

порядок разработки вариантов типовых региональных основных и диетических меню, в том числе с выдачей блюд на выбор, и их применения при организации питания;

утверждение (подготовка проектов) региональных нормативов оснащения столовых образовательных организаций технологическим оборудованием, столовой и кухонной посудой и инвентарем, спецодеждой, порядка оценки состояния пищеблоков, проведения паспортизации и предоставления заявок на обеспечение таким имуществом;

разработка типовых программ производственного контроля, основанных на принципах ХАССП и порядка их применения при организации питания;

обоснование функций и ответственности органов управления образованием при муниципальных образованиях и других подведомственных Министерству образования организаций по вопросам обеспечения питанием, учету, отчетности и контролю в данной сфере;

установление нормативов по включению в штаты столовых образовательных организаций производственного и вспомогательного персонала с учетом числа питающихся и применяемой модели питания;

определение периодичности, порядка повышения квалификации производственного персонала пищеблоков и должностных лиц образовательных организаций;

обоснование стоимости питания с учетом экономии средств субсидий исходя из фактической (прогнозируемой) посещаемости в образовательных организациях;

разработка порядка проведения и организация контроля и мониторинга обеспечения питанием обучающихся образовательных организаций;

разработка регламента приемки и экспертизы пищевой продукции на предприятиях общественного питания образовательных организаций;

реализация мероприятий по формированию культуры здорового питания обучающихся.

К полномочиям органа государственной власти субъекта Российской Федерации в сфере агропромышленного комплекса и продовольственной политики могут относиться:

разработка и реализация мер государственной поддержки развития производства пищевых продуктов, в том числе специализированных, для питания обучающихся образовательных организаций;

субсидирование и организация периодических лабораторных испытаний при проведении экспертизы (в соответствии со [ст. 94](#) Федерального закона № 44-ФЗ) качества и безопасности пищевых продуктов, поставляемых в образовательные организации.

К полномочиям органа государственной власти субъекта Российской Федерации в сфере здравоохранения могут относиться:

проведение ежегодного мониторинга состояния здоровья обучающихся образовательных организаций по алиментарно-зависимым заболеваниям и группам здоровья;

оказание содействия в организации питания обучающихся образовательных организаций, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

К полномочиям Управления ветеринарии субъекта Российской Федерации может относиться участие в организации периодических лабораторных испытаний при проведении экспертизы (в соответствии с [приказом](#) Минсельхоза России от 19.03.2020 № 140) и проведение плановых

(внеплановых) проверок в отношении предприятий производителей (поставщиков), которые допускали поставку фальсифицированной и опасной продукции животного происхождения в образовательные организации.

6.2 Рекомендации по описанию объекта закупки (разработке технического задания) при размещении заказов на оказание услуг по организации питания и поставку пищевых продуктов в общеобразовательные организации

В зависимости от формы организации питания общеобразовательные организации размещают заказы на:

поставку пищевых продуктов (при организации питания самостоятельно);

оказание услуг по организации питания (при аутсорсинге).

Выбор формы организации питания определяется решением учредителя общеобразовательной организации.

Функциональные, технические и качественные характеристики к объекту закупки устанавливаются заказчиками самостоятельно, исходя из характера обязательств по государственному (муниципальному) контракту (контракту), не противоречащие законодательству Российской Федерации, иным положениям государственного (муниципального) контракта (контракта) в соответствии со [статьей 33](#) Федерального закона № 44-ФЗ и с учетом требований приказа Минсельхоза России от 19.03.2022 № 140 "Об утверждении типового контракта на поставку продуктов питания".

Органами государственной власти субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления при разработке в соответствии со [статьей 69.2](#) Бюджетного кодекса Российской Федерации государственного (муниципального) задания могут быть установлены показатели, характеризующие качество оказываемых государственных (муниципальных) услуг, включая функциональные, технические и качественные характеристики к объектам закупки. Такие показатели могут быть установлены также нормативными правовыми актами и муниципальными правовыми актами, устанавливающими порядок определения объема и условия предоставления бюджетным и автономным учреждениям субсидий на иные цели в соответствии с [абзацем вторым пункта 1 статьи 78.1](#) Бюджетного кодекса Российской Федерации²², а также в Правилах, устанавливающих общие требования к формированию, предоставлению и распределению субсидий из бюджета субъекта Российской Федерации местным бюджетам, в соответствии со [статьей 139](#) Бюджетного кодекса Российской Федерации

6.2.1 Рекомендации по установлению показателей, характеризующих качество пищевых продуктов, применяемых при организации питания в общеобразовательных организациях

Такие показатели могут быть установлены органами управления в форме типовых требований к безопасности и качеству поставляемых пищевых продуктов или в ассортиментных перечнях пищевой продукции для обеспечения детей питанием (раздел 3.2 настоящих методических рекомендаций), которые должны учитываться заказчиками при описании объекта закупки (разработке технического задания) при размещении заказов на оказание услуг по организации питания и поставку пищевых продуктов, в том числе при проведении централизованных закупок в порядке, определенном [частью 7 статьи 26](#) Федерального закона № 44-ФЗ.

Рекомендуется учитывать при их разработке:

производство (изготовление) пищевых продуктов для питания детей должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей²³ в соответствии с требованиями статьи 8 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" [ТР ТС 021/2011](#) (Утвержденного [решением](#) Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880) - Требования безопасности к специализированной пищевой продукции;

отражать наименования пищевой продукции, которые рекомендуется закупать у субъектов малого предпринимательства в соответствии со [статьей 30](#) Федерального закона № 44-ФЗ;

описание требований по качеству к отдельным продуктам, в том числе условия изготовления (ГОСТ, ТУ), остаточные сроки годности;

порядок приёмки продовольствия, в том числе мероприятия по проведению экспертизы (объекты экспертизы, объёмы, периодичность, сроки, источники финансирования экспертизы).

6.2.2 Рекомендации по установлению показателей, характеризующих оказание услуг по организации питания в общеобразовательных организациях

При их разработке должны учитываться Типовые условия контрактов на оказание услуг питания обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденные [Постановлением](#) Правительства Российской Федерации от 29.03.2023 № 498.

Исходя из специфики организации питания в общеобразовательных организациях рекомендуется также учитывать при их разработке:

обязанность выполнения установленных норм (размеров) обеспечения питанием обучающихся и порядок контроля за их выполнением с учетом допустимых норм замен;

обязанность соблюдать и организация выполнения требований санитарных правил, требований технической и пожарной инспекции, других обязательных требований;

порядок организации питания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;

порядок организации питания для обучающихся за родительскую плату, преподавательского состава и обслуживающего персонала общеобразовательной организации;

порядок обеспечения обучающихся, преподавательского состава и обслуживающего персонала общеобразовательной организации буфетной продукцией;

порядок применения типовых требований к безопасности и качеству поставляемых пищевых продуктов (ассортиментных перечнях пищевой продукции для обеспечения детей питанием);

организацию выполнения технического обслуживания технологического оборудования пищеблока, а в случае необходимости, проведения ремонта или доставки и установки оборудования, необходимого для оказания услуги;

порядок приемки оказанной услуги, в том числе поставляемых пищевых продуктов, включая проведение их экспертизы.

Дополнительно рекомендуется определять требования и порядок организации питания с выдачей блюд на выбор (варианты питания с блюдами на выбор приведены в Приложении 15).

6.2.3 Рекомендации по проведению централизованных закупок пищевых продуктов и услуг по организации питания в общеобразовательных организациях

При организации закупок для нужд общеобразовательных организаций рекомендуется учитывать положительную практику проведения централизованных закупок пищевых продуктов и услуг по организации питания на муниципальном уровне.

В соответствии с пунктом 11 Приложения № 29 к государственной программе Российской Федерации "Развитие образования", утвержденной [Постановлением](#) Правительства РФ 20.06.2020 № 900 "О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации "Развитие образования" в целях достижения результата использования субсидии может быть предусмотрено предоставление субсидий из бюджета субъекта РФ местным бюджетам. При этом условием предоставления из бюджета субъекта РФ данных субсидий может являться централизация закупок в порядке, определенном [частью 7 статьи 26](#) Федерального закона № 44-ФЗ.

Аналогичный подход к централизации закупок целесообразно применять при проведении конкурсных процедур, проводимых в рамках [Федеральный закон](#) от 18.07.2011 № 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" и [Федеральным законом](#) от 13.07.2020 № 189-ФЗ "О государственном (муниципальном) социальном заказе на оказание государственных (муниципальных) услуг в социальной сфере". При этом следует учитывать, что [Федеральным законом](#) от 13.07.2020 № 189-ФЗ установлено, при проведении конкурсных процедур предусматривается приоритетный порядок использования качественных критериев, величина значимости которых не может быть ниже 80% суммы величин значимости всех критериев.

6.3 Порядок проведения независимой оценки качества оказания услуг и поступающих пищевых продуктов в соответствии с законодательством о контрактной системе

Контроль за соблюдением установленных в законодательстве Российской Федерации норм по обеспечению питанием обучающихся осуществляется сегодня самими общеобразовательными

организациями и их учредителями, отдельными общественными организациями, родительскими комитетами, территориальными отделами Управления Роспотребнадзора.

Независимая оценка качества условий осуществления образовательной деятельности в части оценки условий организации питания (экспертиза) производится в соответствии со [статьей 95](#) Федерального закона № 273-ФЗ в порядке и сроки, определяемые уполномоченным органом государственной власти субъекта Российской Федерации в сфере образования, но не реже 1 раза в 2 года, с привлечением к оценке экспертных организаций, отдельных экспертов, имеющих компетенцию в данной сфере деятельности.

Под оценкой качества оказанной услуги по обеспечению питания обучающихся общеобразовательных организаций (экспертизой) понимается комплекс мероприятий, проводимых в целях определения соответствия объема и качества оказанных услуг, требованиям нормативно-правовых актов, нормативно-технической документации и условиям контракта.

В рамках оценки качества оказанной услуги по обеспечению питания обучающихся общеобразовательных организаций экспертизе подвергаются готовые блюда, а также используемые для приготовления блюд пищевые продукты.

Объектами экспертизы также являются меню (в случае, если они разработаны исполнителем услуг).

Допускается выборочная экспертиза готовых блюд, пищевых продуктов с распространением результатов приемки на всю партию готовых блюд, пищевых продуктов. При этом заказчик вправе предъявлять исполнителю претензии в отношении всего объема или части оказанных услуг (готовых блюд, пищевых продуктов).

Алгоритм, периодичность, объем, сроки проведения экспертизы отражаются в конкурсной (аукционной) документации и в контракте.

Экспертиза услуг организации питания в общеобразовательных организациях проводится за счет средств учредителя общеобразовательной организации, на основе конкурсного отбора исполнителя экспертных и лабораторных услуг.

Критерии качества для независимой оценки услуги по обеспечению общественного питания детей и подростков в образовательных организациях определяются на основании рекомендаций, приведенных в Приложении 16 к настоящим методическим рекомендациям.

6.4 Организация мониторинга питания в общеобразовательных организациях

При формировании показателей организации питания детей для проведения мониторинга рекомендуется учитывать, что в результате их анализа должны быть получены:

данные о выполнении обязательных требований федерального законодательства и региональных нормативных актов в данной сфере;

аналитические показатели, позволяющие провести объективную оценку состояния основных компонентов региональных и муниципальных систем организации питания.

Применяемая система мониторинга должна отражать следующие характеристики (параметры):

источники данных, порядок ввода (обобщения), в том числе применение существующих информационных систем (при их наличии);

применяемые справочники НСИ;

основные показатели, периодичность их сбора, степень детализации (за каждое учреждение, за муниципалитет или за субъект Российской Федерации), маркировку уровня сбора информации;

применяемые и планируемые к внедрению методы и оценку степени автоматизации сбора информации;

цель и порядок применения органами управления полученных данных;

применяемые (или подлежащие разработке) описания порядка подготовки, сбора данных и методики их анализа.

Рекомендуемые показатели состояния системы организации питания детей в общеобразовательных организациях для проведения мониторинга, основание для их контроля, основные цели, задачи и критерии оценки мониторинга приведены в таблице 1.

Таблица 1 - Рекомендуемые показатели состояния системы организации питания детей в общеобразовательных организациях для проведения мониторинга

№ п/п	Наименование вида мониторинга	Основание	Цель и задачи мониторинга	Источники данных	Основные критерии оценки
1	Выполнение обязательных норм обеспечения (с учетом допустимых норм замен) в применяемых основных меню питания детей	Федеральный закон № 29-ФЗ Статья 25.2. образовательные организации обязаны: соблюдать нормы обеспечения питанием детей ...	Обеспечение единого уровня качества и разнообразия питания во всех учреждениях субъекта Российской Федерации; Недопущение невыполнения обязательных норм обеспечения в применяемых основных меню питания детей	Ведомость контроля за рационом питания (Приложение № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), по меню основного питания	Степень выполнения норм по основным продуктам: мясо- и молокопродукты, творог, рыба, овощи, фрукты, масло коровье, недопустимость превышения норм выдачи сахара и соли
2	Анализ фактической стоимости среднесуточного расхода продуктов на 1 питающегося в сравнении с плановыми значениями, используемыми при расчете объема субсидии, выделяемой в соответствии с ч. 5 273-ФЗ	Федеральный закон № 273-ФЗ Статья 37, ч. 5. Бюджетам субъектов Российской Федерации могут предоставляться субсидии из ФБ на софинансирование организации и обеспечения бесплатным горячим питанием. Приложение № 29 к Государственной программе Российской Федерации "Развитие образования" (субсидия в размере стоимости нормы обеспечения по потребительским ценам статистики)	Предотвращение случаев нецелевого расходования средств федеральной субсидии, выделяемой в размере, достаточном для выполнения установленных натуральных норм обеспечения пищевыми продуктами	Ведомость контроля за рационом питания (Приложение № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), по меню основного питания 1-4 классов. Потребительские цены статистики по субъекту Российской Федерации	Сравнение установленной стоимости горячего питания для субъекта Российской Федерации (для расчета размера федеральной субсидии) и стоимости фактического рациона по ведомости контроля (по потребительским ценам статистики)
3	Анализ достаточности бюджетного финансирования на организацию бесплатного питания по установленным	Приложение № 29 к Государственной программе Российской Федерации "Развитие образования" (субсидия в размере	Достижение нормативов и объемов финансирования, достаточных для обеспечения выполнения обязательных норм пищевых	Бюджетный норматив на бесплатное горячее питание (для выполнения натуральных норм), установленный в бюджете	Сравнение бюджетных нормативов на бесплатное горячее питание и цены единицы услуги при организации питания через

	нормам обеспечения и на при организации питания самостоятельно и через аутсорсинг	стоимости нормы обеспечения по потребительским ценам статистики). Приказ Минпромторга России от 25.06.2015 № 1684 "Об утверждении Общих требований к определению нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере общественного питания, применяемых при расчете объема финансового обеспечения..." (в соответствии с абзацем вторым пункта 4 статьи 69.2 Бюджетного кодекса Российской Федерации)	продуктов и на выполнение обязательных санитарно-эпидемиологических требований (оплату труда, обеспечение посудой, инвентарем, моющим средствами, на мероприятия программ производственного контроля) при организации питания самостоятельно и через аутсорсинг	субъектов и/или местном бюджете, выделяемый для закупок пищевых продуктов для школ, организующих питание самостоятельно. Цена единицы услуги по организации БПП, установленная учредителями ОО для определения НМЦК при организации питания через аутсорсинг	аутсорсинг с нормативными затратами на оказание услуг в сфере общественного питания в общеобразовательных организациях и на обеспечение бесплатным питанием льготных категорий обучающихся, определяемых с учетом раздела 5 настоящих рекомендаций
4	Обеспеченность пищеблоков ОУ оборудованием (в сравнении с обязательными требованиями и с учетом количества питающихся) и достаточность финансирования замены оборудования	СанПиН 1.2.3685-21 Таблица 6.18 : минимальный перечень оборудования столовых	Достижение уровня оснащённости пищеблоков, обеспечивающего возможности организации безопасного и качественного питания всех категорий, питающихся в учреждении	Данные учета о количестве, марках, дате ввода в эксплуатации оборудования пищеблоков учреждений	Обеспеченность основными видами технологического оборудования, %
5	Укомплектованность пищеблоков ОУ персоналом и фактический размер оплаты труда	СанПиН 1.2.3685-21 Таблица 6.19 Минимальное количество работников пищеблока в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления	Достижение уровня укомплектованности персоналом пищеблоков, обеспечивающего возможности организации безопасного и качественного питания всех категорий, питающихся в учреждении	Данные учета о количестве и квалификации работников столовых, о среднем фактическом размере оплаты их труда	Укомплектованность пищеблоков ОУ персоналом (в сравнении с обязательными нормативами), отношение фактического среднего размера оплаты труда работников пищеблоков и средней оплаты труда работников сферы общественного питания в

					регионе
6	Анализ охвата бесплатным питанием категорий, установленных федеральным законодательством (1-4 классы, ОВЗ), Указом Президента (многодетные)	Федеральный закон № 273-ФЗ, Указ Президента Российской Федерации от 23.01.2024 "О мерах социальной поддержки многодетных семей"	Определение степени реализации льгот на бесплатное питание, установленных федеральным законодательством. Определение фактического среднего охвата бесплатным питанием с учетом данных о посещаемости детьми учебных занятий.	Данные учета общего количества обучающихся и количества обучающихся, имеющих подтвержденные в установленном порядке льготы, а также фактических данных ежедневного учета посещаемости и ежедневного учета количества питающихся	Степень охвата бесплатным питанием категорий, установленных федеральным законодательством, с учетом посещаемости
7	Анализ охвата бесплатным питанием категорий, установленных НПА субъектов и ОМС (из малообеспеченных семей, семей участников СВО, в группах продленного дня, другие)	НПА субъектов Российской Федерации и ОМС	Определение степени реализации льгот на бесплатное питание, установленных региональным законодательством (актами ОМС). Определение фактического среднего охвата бесплатным питанием с учетом данных о посещаемости детьми учебных занятий	Данные учета общего количества обучающихся и количества обучающихся, имеющих подтвержденные в установленном порядке льготы, а также фактических данных ежедневного учета посещаемости и ежедневного учета количества питающихся	Степень охвата бесплатным питанием категорий, установленных региональными НПА, с учетом посещаемости

6.5 Применение современных информационных технологий в управлении организацией питания и организации ведомственного контроля

Для принятия правильных и своевременных управленческих решений органы государственной власти субъекта Российской Федерации и учредители общеобразовательных организаций должны быть обеспечены достоверной и оперативной информацией, которую возможно получить с помощью современных ИТ-инструментов.

Современные информационные системы позволяют сделать прозрачным весь процесс продвижения продуктов от поля до тарелки, выстроить процессы прослеживаемости продукции, вести прозрачную систему учета и реализации на производстве, осуществлять контроль расходования бюджетных средств, проводить мониторинг, организовать контроль и проведение оценки качества предоставления услуги, а также организовать активное взаимодействие с потребителями и законными представителями учащихся.

С этой целью в субъекте Российской Федерации рекомендуется создавать единую региональную информационную систему управления и мониторинга питания обучающихся общеобразовательных организаций для оценки его состояния и эффективности в режиме онлайн (рекомендации по ее структуре приведены в Приложении 77 настоящих методических рекомендаций).

На официальных сайтах общеобразовательных организаций в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" рекомендуется размещать следующую информацию об условиях организации питания обучающихся:

- циклическое основное (организованное) меню общеобразовательной;
- ежедневное меню - размещается (в день, предшествующий дню обеспечения) оригинал меню с подписями и печатями в формате pdf;

- нормативно-правовая документация - на сайтах общеобразовательных организаций отображается в табличном виде с прикрепленными документами в формате pdf;

- данные по предоставляемому льготному питанию и порядку обеспечения им, стоимости и размеру обеспечения питанием для каждой категории обучающихся;

- график питания по классам;

- порядок оплаты питания за счет средств родителей;

- рекомендуемый ассортимент дополнительного питания и цены на буфетную продукцию (уточняются ежемесячно);

- действующие контракты на организацию питания;

- контактные данные территориального органа Роспотребнадзора, поставщика услуг, членов родительской комиссии по питанию, ответственного по питанию, федеральной, региональной и муниципальной открытых линий по приему обращений и жалоб по организации питания обучающихся;

- особые условия организации питания с учетом состояния здоровья обучающихся и эпидемиологической обстановки;

- установленный порядок доступа родителей на предприятия общественного питания в общеобразовательной организации;

- информация для родителей о здоровом питании, в том числе о рациональном распределении суточного рациона между школьным (исходя из примерного меню) и домашним этапами его потребления.

Дополнительно рекомендуется размещать следующую информацию:

- паспорт пищеблока;

- формы и результаты анкетирования родителей и обучающихся;

- данные из ФГИС "Меркурий" о безопасности и качестве поступающих продуктов питания.

6.6 Рекомендации по определению основных функций общеобразовательных организаций в зависимости от формы организации питания обучающихся

Функции, осуществляемые общеобразовательными организациями, зависят от применяемой формы организации питания обучающихся:

- самостоятельно (за счет штатных сотрудников образовательной организации);

- предприятиями общественного питания, выполняющими услугу по организации питания по договору (форма передачи функции организации питания сторонней организации - аутсорсинг).

В зависимости от формы организации питания на общеобразовательную организацию могут возлагаться следующие функции:

при самостоятельной организации питания - за выполнение всех функций (разработка основного и специализированного меню, приобретение, доставка, хранение пищевых продуктов, приготовление пищи в соответствии с утвержденным меню, выдача готовой пищи, содержание помещений, содержание, ремонт и обслуживание оборудования, осуществление мероприятий производственного контроля и т.д.) по организации питания;

при передаче организации питания сторонней организации (на аутсорсинг) общеобразовательные организации выполняют функции заказчика и получателя услуг, в том числе:

а) осуществление контроля за полнотой и качеством оказания услуг, соблюдением сроков их оказания;

б) выполнение функций получателя услуг;

с) согласование ежедневного меню;

д) организацию приема пищи обучающимися, проведение мероприятий для полного охвата обучающихся горячим питанием;

е) ежедневный контроль за качеством продуктов и пищи, полновесностью порций;

ф) проведение мероприятий по профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;

г) проведение мероприятий по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи;

h) взаимодействие с соответствующими органами исполнительной власти, обучающимися и их полномочными представителями.

Если общеобразовательная организация оказывает услуги по питанию самостоятельно, то контрольные функции получателя услуг может выполнять учредитель такой организации.

При организации питания через аутсорсинг на исполнителей услуг (предприятия общественного питания) рекомендуется возлагать:

а) непосредственное планирование питания, приобретение, доставку, хранение пищевых продуктов, приготовление пищи в соответствии с утвержденным меню, выдачу готовой пищи, содержание помещений, содержание, ремонт и обслуживание оборудования, осуществление мероприятий производственного контроля, обучение персонала;

б) текущее содержание материально-технической базы;

с) соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, организацию производственного контроля, обеспечение безопасности и качества пищи, полновесности порций и выполнение других требований, определяемых контрактом.

Рекомендуется отражать в локальных актах общеобразовательных организаций основные права и обязанности потребителей услуг при организации питания. Права потребителей услуг могут включать в себя:

д) право на получение необходимой и достоверной информации об исполнителе и оказываемых услугах общественного питания, обеспечивающей возможность их правильного выбора (информация размещается на вывесках, планшетах, электронных табло);

е) право на качественное оказание исполнителем услуги (качество которой соответствует контракту (договору));

ф) право на безопасность услуги для жизни, здоровья потребителя и имущества;

г) право на получение услуги по организации питания в срок, установленный контрактом (договором) об оказании услуги;

Обязанности потребителей услуг могут включать в себя:

своевременное прибытие на приемы пищи, согласно распорядку дня;

соблюдение правил личной гигиены (чистая одежда, чистые руки и т.д.);

соблюдение норм поведения в столовой во время приема пищи;

бережное отношение к имуществу столовой.

Для непосредственного управления и контроля за организацией питания в общеобразовательных организациях из числа преподавательского и административно-управленческого персонала могут назначаться ответственные должностные лица - ответственные по питанию. Примерные обязанности ответственного по питанию приведены в приложении 18 к настоящим методическим рекомендациям.

6.7 Алгоритм оценки пищеблоков образовательных организаций и операторов питания к началу работы после каникулярных и праздничных дней

Проведение образовательными организациями и организациями, оказывающими в них услуги общественного питания оценки соответствия санитарным нормам и правилам помещений, инвентаря,

оборудования и персонала пищеблоков, а также готовности к оказанию услуг общественного питания к работе после каникулярных и праздничных дней.

При проведении оценки рекомендуется использовать чек-лист самообследования (таблица 2).

По завершении учебного периода провести оценку:

исполнения ранее выданных предписаний Роспотребнадзора, в части организация питания; состояния производственных, санитарно-бытовых помещений и столовой (с целью приведения их в нормативное состояние, в том числе в части устранения дефектов, восстановления целостности покрытий);

исправности технологического, холодильного, моечного оборудования необходимого для работы, наличие маркировки;

текущего санитарного состояния пищеблока с целью определения объемов работ по проведению дезинсекции и дератизации;

наличия моющих и дезинфицирующих средств, их дезинфицирующих растворов, соблюдение сроков годности;

наличия достаточного количества уборочного инвентаря и его маркировки;

столовой и кухонной посуды, столовых приборов (целостность, достаточность);

имеющихся в наличии на пищеблоке остатков пищевых продуктов (соблюдение сроков годности, условий хранения). Пищевые продукты с истекшим сроком годности или заканчивающимся сроком годности, должны быть удалены и сделаны отметки в соответствующие журналы.

А также ведения документации, имеющейся на пищеблоке:

личных медицинских книжек (наличие результатов медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, о перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе);

анализ и актуализацию (при необходимости) договоров на поставку пищевых продуктов, оказание услуги по организации питания;

определение перечня и объема пищевой продукции в соответствии с утвержденным меню, необходимого для организации питания.

Принять меры по устранению выявленных нарушений и исполнению предписаний Роспотребнадзора.

Провести генеральную уборку с моющими и дезинфицирующими средствами в производственных, санитарно-бытовых помещениях, столовой и зоне для мытья рук.

По завершении каникулярного периода и до возобновления учебного периода (не позднее, чем за 1 день до начала работы) провести:

генеральную уборку с моющими и дезинфицирующими средствами в производственных, санитарно-бытовых помещениях, столовой и зоне для мытья рук;

завоз и прием пищевых продуктов (только после проведения дезинсекционных, дератизационных мероприятий, генеральной уборки), при наличии сопроводительной документации и маркировки;

обеспечить условия для соблюдения личной гигиены, в том числе в зоне мытья рук, возле обеденного зала (наличие мыла, бумаги, полотенца или электросушителей);

обеспечить персонал специальной одеждой и средствами индивидуальной защиты (перчатки, маски);

провести инструктаж с персоналом пищеблока;

принять меры по недопущению больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к организации питания (сбор информации об отсутствии инфекционных заболеваний у членов их семей, организация "фильтров");

обеспечить наличие персонала в соответствии с установленными нормами.

Таблица 2 - Чек-лист самообследования

Блок 1. Сотрудники			
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА (поставить V или обвести O)	КОММЕНТАРИЙ (описать проблему при несоответствии)	СРОК УСТРАНЕНИЯ (самостоятельно; требуется)

			дополнительное финансирование)
Штат сотрудников пищеблока укомплектован	да нет		
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	да нет		
Сроки прохождения гигиенического обучения соблюдены	да нет		
Сведения о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях	да нет		
Принятие мер с целью выявления и недопущения больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к работе, с занесением результатов в гигиенический журнал (сотрудников)	да нет		
Блок 2. Оборудование и инвентарь			
Холодильное оборудование в рабочем состоянии	да нет		
Тепловое оборудование в рабочем состоянии	да нет		
Моечное оборудование в рабочем состоянии	да нет		
Технологическое оборудование в рабочем состоянии	да нет		
Холодильное оборудование обеспечено термометрами	да нет		
Складские помещения обеспечены психрометрами	да нет		
Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	да нет		
Столовой посуды достаточно, дефекты отсутствуют	да нет		
Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют	да нет		
Разделочных столов достаточно, дефекты отсутствуют	да нет		
Кухонная посуда, разделочный инвентарь, разделочные столы промаркированы	да нет		
Блок 3. Условия для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима			

Отсутствие в помещениях пищеблока насекомых и (или) грызунов, личных вещей, комнатных растений	да нет		
Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования	да нет		
Наличие на рабочих местах инструкций по мойке и дезинфекции посуды, обработке пищевой продукции	да нет		
Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	да нет		
Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован	да нет		
Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы	да нет		
Наличие достаточного количества специальной одежды для сотрудников, хранение рабочей одежды и обуви отдельно от личной, средств индивидуальной защиты	да нет		
Блок 4. Санитарно-эпидемиологическое, санитарно-техническое состояние помещений			
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены	да нет		
Генеральная уборка помещений пищеблока проведена	да нет		
Требуется проведение косметических ремонтных работ (побелка, покраска, ремонт (или) замена кафельной плитки)	да нет		
Стол и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений	да нет		
Проведена оценка канализационной системы (требуется проведение ремонтных работ).	да нет		
Проведена оценка вентиляционной системы (требуется проведение ремонтных работ)	да нет		
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения (требуется проведение ремонтных работ)	да нет		
Перед использованием водопроводной воды на пищеблоке слиты первые 5-10 литров от застоявшейся в трубах воды	да нет		

Умывальники при обеденном зале обеспечены горячей и холодной водой	да нет		
Блок 5. Оценка качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок			
Проведена актуализация договоров на организацию питания, поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья (при необходимости)	да нет		
Наличие утвержденного меню, разработанного на период не менее двух недель (с учетом режима работы организации) для каждой возрастной группы обучающихся (7-11 лет, 12 лет и старше)	да нет		
Наличие утвержденной технологической документации на изготавливаемую продукцию (технологические карты); журнала бракеража готовой пищевой продукции, журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции; гигиенического журнала (сотрудников), журнала учета температуры и влажности в складских помещениях, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	да нет		
Наличие на пищеблоке достаточного количества пищевых продуктов в соответствии с утвержденным меню	да нет		
Заблаговременное осуществление заказа пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок для организации питания обучающихся, при наличии документов, подтверждающих их безопасность и качество	да нет		
Проведена оценка ассортиментного перечня дополнительного питания	да нет		

6.8 Рекомендации по организации родительского контроля за организацией питания в общеобразовательных организациях

Родительский (потребительский) контроль (контроль со стороны потребителей) за организацией питания в общеобразовательных организациях осуществляется полномочными представителями обучающихся (родителями, опекунами и т.п.), а также органами самоуправления обучающихся в старших классах общеобразовательной организации, в соответствии с законодательством Российской Федерации о защите прав потребителей, нормативными и методическими актами, разрабатываемыми федеральными и региональными органами исполнительной власти.

Учредители общеобразовательной организации (Министерство образования субъекта

Российской Федерации, органы местного самоуправления) во взаимодействии с органами самоуправления общеобразовательной организации определяют порядок организации всех видов контроля, его сроки, периодичность, порядок доступа на предприятия общественного питания общеобразовательных организаций. При организации питания через аутсорсинг основные положения устанавливаемого порядка проведения всех видов контроля рекомендуется включать в контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся.

Общий порядок обеспечения доступа на предприятие общественного питания общеобразовательной организации и проведения родительского контроля за организацией питания рекомендуется определять уполномоченным органом государственной власти субъекта Российской Федерации в сфере образования с учетом положений Методических рекомендаций [МР 2.4.0180-20](#) "Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях" и [Методических рекомендаций](#) Министерства просвещения Российской Федерации от 26.11.2021 № АБ-2133/10 "Создание условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях".

На их основе в общеобразовательных организациях разрабатывается Положение о порядке проведения родительского контроля за организацией питания, принимаются локальные акты о составе групп контроля и порядке их работы, графике посещения столовых.

Рекомендации по определению основных задач родительского контроля, форм участия родителей (законных представителей) обучающихся в контроле качества питания, порядке их доступа в помещения для приема пищи приведены в Приложении 19 к настоящим методическим рекомендациям.

Алгоритм по работе с обращениями граждан, поступающими на горячую линию "Школьное питание. Народный фронт" для представителей органов исполнительной власти, осуществляющих управление образованием в субъектах Российской Федерации приведены в Приложении 20 к настоящим методическим рекомендациям.

VII. Рекомендации по разработке и содержанию нормативных и правовых актов в сфере обеспечения и организации питания в общеобразовательных организациях

В целях реализации положений [части 4 статьи 37](#) Федерального закона № 273-ФЗ разрабатываются порядки обеспечения питанием обучающихся (в зависимости уровня бюджета, обеспечивающего питание):

в нормативных актах субъектов Российской Федерации;

в муниципальных актах органами местного самоуправления.²⁴

В порядки обеспечения питанием обучающихся рекомендуется включать положения, представленные в таблице 3.

Таблица 3 - Рекомендации по содержанию порядков обеспечения питанием обучающихся

Наименование разделов	Рекомендации по основному содержанию разделов (варианты содержания)
I. Общие положения	
1. Виды образовательных организаций, на которые распространяется Порядок	Вариант: Порядок регламентирует организацию и обеспечение питанием обучающихся государственных дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных и профессиональных образовательных организаций, организаций отдыха детей и их оздоровления субъекта Российской Федерации
2. Категории граждан, юридических лиц, на которых распространяется действие Порядка	Вариант: на граждан Российской Федерации, на иностранных граждан и лиц без гражданства, постоянно проживающих на территории Российской Федерации, а также на юридических лиц независимо от их организационно-правовой формы и индивидуальных предпринимателей, являющихся участниками отношений по организации питания и обеспечения питанием

	обучающихся указанных государственных (муниципальных) образовательных организаций и детей, пребывающих в организациях отдыха детей и их оздоровления субъекта Российской Федерации
3. Основные понятия, используемые в Порядке	С учетом приложения 1 к настоящим методическим рекомендациям
II. Случаи и порядок обеспечения бесплатным (льготным) питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджета субъекта Российской Федерации	В разрезе категорий обучающихся, для которых законами Российской Федерации, субъекта Российской Федерации или муниципальными актами установлено право на бесплатное (льготное) питание по основаниям предоставления и по категориям обучающихся, возрастам, приемам пищи; виды документов, сроки их представления родителями (законными представителями) обучающегося для получения бесплатного питания в зависимости от основания; случаи и порядок выплаты денежной компенсации родителям (законным представителям) в размере стоимости бесплатного питания; случаи и порядок выдачи наборов пищевых продуктов взамен горячего питания родителям (законным представителям).
III. Финансовое обеспечение расходов, связанных с обеспечением обучающихся бесплатным или льготным питанием в государственных образовательных организациях	Порядок определения нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере общественного питания и на обеспечение бесплатным питанием льготных категорий обучающихся с учетом раздела 5 методических рекомендаций, а также порядок их применения для обоснования предельных цен на оплату (размера родительской платы) услуг в сфере общественного питания, предоставляемые в общеобразовательных организациях на платной основе физическим лицам, и для обоснования стоимости оказания услуг по организации питания (цены единицы услуги), применяемых для расчета начальной (максимальной) цены контракта при размещении заказа на оказание услуг при организации питания обучающихся через предприятия общественного питания (при аутсорсинге). Условия предоставления из бюджета субъекта Российской Федерации субсидий в целях финансового обеспечения расходов, связанных с обеспечением обучающихся питанием
IV. Полномочия органов государственной власти субъекта Российской Федерации в сфере обеспечения и организации питания обучающихся государственных образовательных организаций	Применительно к полномочиям органов государственной власти субъекта РФ в сферах образования, финансов, сельского хозяйства, здравоохранения, ветеринарии, госзакупок, тарифного регулирования и других. С учетом раздела 6.1 Методических рекомендаций
V. Государственная поддержка организации питания в образовательных организациях субъекта Российской Федерации	Включая меры финансовой поддержки производства продукции для детского питания, создания производственных и логистических мощностей, производства и поставок технологического оборудования
VI. Организация питания с привлечением предприятий общественного питания в общеобразовательных организациях (аутсорсинг)	Включая основные права и обязанности заказчиков, исполнителей услуг и потребителей при организации питания за счет бюджетных средств и средств родителей, персонала и др.

Рекомендуется принятие (дополнение действующих) нормативных актов органов государственной власти субъекта Российской Федерации или актов органов местного самоуправления, издаваемых исходя из установленных для них полномочий, по следующим направлениям:

типовые требования к безопасности и качеству поставляемых пищевых продуктов (ассортиментных перечни пищевой продукции для обеспечения детей питанием);
 размеры обеспечения питанием детей (региональные нормы обеспечения) в общеобразовательных организациях по приемам пищи с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и местных особенностей питания населения;
 порядок разработки вариантов типовых региональных основных и диетических меню, в том числе с выдачей блюд на выбор, и их применения при организации питания;
 регламент приемки и экспертизы пищевой продукции, поступающей в общеобразовательные организации;
 нормативы (нормы) оснащения пищеблоков столовых оборудованием, мебелью, столовой посудой и кухонным инвентарём;
 типовые штатные нормативы укомплектования пищеблоков столовых персоналом, его подготовке и периодичности повышения квалификации;
 порядок предоставления платных услуг по организации питания и реализации буфетной продукции, оказываемых общеобразовательными организациями и/или операторами питания;
 требования к порядку учета и отнесения расходов на организацию питания из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников и родительских средств;
 рекомендации по разработке технического задания на поставку продуктов питания и оказание услуг по организации питания при размещении заказов, внедрению долгосрочных контрактов.
 порядок выдачи наборов пищевых продуктов родителям (законным представителям) обучающихся, имеющих право на предоставление бесплатного горячего питания, при переводе на обучение с применением дистанционных образовательных технологий в образовательных организациях (если выдача таких наборов предусмотрена нормативными актами);
 по особенностям производственного контроля при организации питания обучающихся в части, касающейся применения экспресс-методов контроля, экспертизы пищевой продукции, разделения (дублирования) мероприятий производственного контроля при аутсорсинге между исполнителем услуг и общеобразовательной организацией (например, по экспертизе, дезинсекции, дератизации, аттестации рабочих мест), а также разработке, при необходимости, типовых программ производственного контроля;
 проведения и организация контроля и мониторинга обеспечения питанием обучающихся образовательных организаций.

Перечень нормативных документов

Технические регламенты и др. документы Таможенного союза (ТС) и Евразийского экономического союза (ЕАЭС), Федеральные законы:

1. [Закон](#) Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 "О защите прав потребителей".
 2. ["Бюджетный кодекс](#) Российской Федерации" от 31.07.1998 № 145-ФЗ.
 3. [Федеральный закон](#) от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
 4. [Федеральный закон](#) от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".
 5. [Федеральный закон](#) от 27.12.2002 № 184-ФЗ "О техническом регулировании".
 6. [Федеральный закон](#) от 18.07.2011 № 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц".
 7. [Федеральный закон](#) от 21.11.2011 № 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации".
 8. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ([ТР ТС 021/2011](#), утв. [решением](#) Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880).
 9. [Федеральный закон](#) от 05.04.2013 № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".
- Нормативные акты Президента Российской Федерации, Правительства Российской Федерации:
10. [Указ](#) Президента Российской Федерации от 23.01.2024 "О мерах социальной поддержки многодетных семей".
 11. [Постановление](#) Правительства Российской Федерации от 26.12.2017 № 1642 "Об утверждении государственной программы Российской Федерации "Развитие образования".
 12. [Постановление](#) Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания".
 13. [Постановление](#) Правительства Российской Федерации от 20.10.2021 № 1802 "Об

утверждении Правил размещения на официальном сайте общеобразовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации об общеобразовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации".

14. **Постановление** Правительства Российской Федерации от 29.12.2021 № 2571 "О дополнительных требованиях к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, а также об информации и документах, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям, и признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации".

15. **Постановление** Правительства Российской Федерации от 29.03.2023 № 498 "Об утверждении типовых условий контрактов на оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования".

Санитарно-эпидемиологические правила, нормы и гигиенические нормативы:

16. **СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические** требования к организации общественного питания населения. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 27.10.2020).

17. **СанПиН 1.2.3685-21** "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 28.01.2021).

18. **СанПиН 3.3686-21** "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней", (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 28.01.2021).

Приказы Федеральных органов исполнительной власти Российской Федерации:

19. **Приказ** Минздрава России от 28.01.2021 № 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных **частью четвертой статьи 213** Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры".

20. **Приказ** Минздрава России от 06.12.2021 № 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок".

21. **Приказ** Минсельхоза России от 19.03.2022 № 140 "Об утверждении типового контракта на поставку продуктов питания".

22. **Приказ** Минпросвещения России от 18.11.2022 № 1001 "Об утверждении порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано федеральными государственными образовательными организациями, находящимися в ведении Министерства просвещения Российской Федерации, на дому, в том числе возможности замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией".

23. **Приказ** Минпромторга России от 25.06.2015 № 1684 "Об утверждении Общих требований к определению нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере общественного питания, применяемых при расчете объема финансового обеспечения выполнения государственного (муниципального) задания на оказание государственных (муниципальных) услуг (выполнение работ) государственным (муниципальным) учреждением".

24. **Приказ** Минпросвещения России от 31.05.2021 № 286 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 05.07.2021 № 64100).

25. **Приказ** Министерства просвещения Российской Федерации от 31.05.2021 № 287 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 05.07.2021 № 64101).

26. **Приказ** Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 № 24480).

Список приложений

к Методическим рекомендациям по организации выполнения органами государственной власти субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления и образовательными

организациями требований нормативно-правовых актов при обеспечении и организации питания в общеобразовательных организациях

- Приложение 1 Основные понятия, применяемые в Методических рекомендациях по организации выполнения органами государственной власти субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления и образовательными организациями требований нормативно-правовых актов при обеспечении и организации питания в общеобразовательных организациях (обязательное)
- Приложение 2 Положения законодательства РФ, определяющие обязательные требования к обеспечению и организации питания в общеобразовательных организациях, необходимость их включения в МР и разделы МР, разрабатываемые на основе указанных требований
- Приложение 3 Рекомендуемые функции и направления взаимодействия в рамках Межведомственной системы государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, их учредителей, органов государственной власти субъекта РФ и органов местного самоуправления, территориальных управлений Роспотребнадзора, Россельхознадзора и других федеральных контрольно-надзорных органов (по согласованию), юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по оказанию услуг общественного питания в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях субъекта РФ
- Приложение 4 Требования к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания (примеры установления в нормативных актах субъектов)
- Приложение 5 Порядок приемки пищевой продукции животного происхождения с использованием ИС "Меркурий"
- Приложение 6 Примеры установленных региональных размеров обеспечения в общеобразовательных организациях по приемам пищи и применяемых норм замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами
- Приложение 7 Требования по тарифно-квалификационным характеристикам, характерам работ и разрядам, к профессиям работников предприятий общественного питания, задействованным в организации питания общеобразовательных организаций
- Приложение 8 Варианты норм оснащения столовых общеобразовательных организаций оборудованием, спецодеждой, столовой, кухонной посудой и кухонным инвентарём для обеспечения выполнения обязательных требований по организации горячего питания обучающихся
- Приложение 9 Методика оценки расходов бюджетов субъектов Российской Федерации на создание условий для организации горячего питания обучающихся, оснащения и модернизации пищеблоков, протокол заседания Рабочей группы (штаба) по организации бесплатного здорового горячего питания для обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования
- Приложение 10 Материалы по проведению паспортизации производственных цехов и обеденных залов общеобразовательных организаций Республики Северная Осетия - Алания
- Приложение 11 Опыт субъектов Российской Федерации по регулированию предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую предприятиями общественного питания при общеобразовательных организациях
- Приложение 12 Определение средней стоимости питания на отдельные приемы пищи исходя из стоимости среднесуточных наборов пищевых продуктов, установленных в таблице 2 приложения № 7 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20 (пример расчета)
- Приложение 13 Пример расчета минимальных нормативных затрат на обеспечение бесплатным питанием льготных категорий, обучающихся в общеобразовательных организациях
- Приложение 14 Пример установления коэффициента затрат, связанных с оказанием услуги в сфере общественного питания (коэффициента затрат, связанных с приготовлением горячего

	питания организациями общественного питания) в нормативном акте Пензенской области
Приложение 15	Рекомендуемые модели организации питания с блюдами на выбор для обучающихся общеобразовательных организаций
Приложение 16	Рекомендации по установлению критериев качества для независимой оценки оказанной услуги по обеспечению питания обучающихся общеобразовательных организаций
Приложение 17	Рекомендации по структуре и функциям единой региональной информационной системы управления и мониторинга питания обучающихся общеобразовательных организаций
Приложение 18	Примерные обязанности ответственного по питанию
Приложение 19	Рекомендации по определению основных задач родительского контроля, форм участия родителей (законных представителей) обучающихся в контроле качества питания и порядке их доступа в помещения для приема пищи
Приложение 20	Алгоритм по работе с обращениями граждан, поступающими на горячую линию "Школьное питание. Народный фронт" для представителей органов исполнительной власти, осуществляющих управление образованием в субъектах Российской Федерации.

¹ [Часть 1 статьи 25.2](#) Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".

² [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" - санитарно-эпидемиологические правила и нормы, утверждённые [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

³ [Ст. 1](#) Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".

⁴ [Ст. 37](#) и [ст. 11](#) Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

⁵ [Часть 2 статьи 25.2](#) Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".

⁶ [Часть 2 статьи 25.2](#) Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".

⁷ [Статья 8](#) "Полномочия органов государственной власти субъектов Российской Федерации в сфере образования" Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

⁸ [Часть 2 статьи 99](#) Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

⁹ [Статьи 8](#) и [9](#) Федерального закона от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей". [Статья 14](#) Постановления Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания".

ГАРАНТ: По-видимому, в тексте предыдущего абзаца допущена опечатка. Вместо "Статья 14" имеется в виду "[пункт 14](#)".

¹⁰ [Постановление](#) Правительства Российской Федерации от 22.02.2020 N 203 "Об общих требованиях к нормативным правовым актам и муниципальным правовым актам, устанавливающим порядок определения объема и условия предоставления бюджетным и автономным учреждениям субсидий на иные цели "

¹¹ [Приказ](#) Минфина России от 27.04.2024 № 53н "Об утверждении Порядка проведения

мониторинга достижения результатов предоставления субсидий, в том числе грантов в форме субсидий, юридическим лицам, в том числе бюджетным и автономным учреждениям, индивидуальным предпринимателям, физическим лицам - производителям товаров, работ, услуг".

¹² По аналогии со **ст. 65** Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" - Плата, взимаемая с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в организациях, осуществляющих образовательную деятельность.

¹³ Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 **Глава 4**. Оценка (подтверждение) соответствия.

¹⁴ <https://fp.crc.ru/evrazes/?type=list>.

¹⁵ **Абзац 3 части 4 ст. 69.2**. Бюджетного кодекса Российской Федерации.

¹⁶ **Пункт 8** Приказа Минфина России от 01.07.2015 № 104н.

¹⁷ **Пункт 1 статьи 25.3**. Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".

¹⁸ **Пункт 2 статьи 25.3**. Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" - Органы государственной власти субъекта Российской Федерации на территории субъекта Российской Федерации могут обеспечивать питанием детей в организованных детских коллективах, в том числе детей, нуждающихся в диетическом питании, детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья, в размерах, соответствующих нормам или превышающих нормы, которые установлены **пунктом 1** настоящей статьи, с применением допустимых норм замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и местных особенностей питания населения. **Пункт 1** статьи 25.3. - Если иное не установлено законодательством Российской Федерации, в зависимости от возрастной категории детей, являющихся потребителями пищевых продуктов, федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов, устанавливаются нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах и допустимые нормы замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами.

¹⁹ **Приложением № 7** к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" установлены только среднесуточные наборы пищевой продукции для питания детей.

²⁰ **Постановление** Правительства Российской Федерации от 26.12.2017 N 1642 "Об утверждении государственной программы Российской Федерации "Развитие образования".

²¹ Письмо Минфина России от 25.11.2024 года № 12-10-15/117583 на обращение Минпросвещения России № ОК-771/15 от 11.11.2024.

²² **Постановление** Правительства Российской Федерации от 22.02.2020 N 203 "Об общих требованиях к нормативным правовым актам и муниципальным правовым актам, устанавливающим порядок определения объема и условия предоставления бюджетным и автономным учреждениям субсидий на иные цели".

²³ **Статья 25.1**. Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" - Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов для питания детей.

²⁴ **Часть 4 статьи 37** Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" - Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

Приложения

Приложение 1 к Методическим рекомендациям

Основные понятия, применяемые в методических рекомендациях

Нормы обеспечения питанием в организованных детских коллективах в зависимости от возрастной категории детей, являющихся потребителями пищевых продуктов - количество пищевой продукции (нетто, в г, мл) по ее классам (группам), предусмотренное для выдачи по основному (организованному) меню в среднем в сутки на одного ребенка, при потреблении которых полностью удовлетворяются его физиологические потребности в необходимых веществах. Устанавливаются федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

Размеры обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах - количество пищевой продукции (нетто, в граммах) по ее классам (группам), предусмотренное для выдачи по основному (организованному) меню в среднем в день (по приемам пищи или иной фиксированный отрезок времени) на одного обучающегося, соответствующее нормам или превышающее нормы, которые установлены нормативными правовыми актами федерального органа исполнительной власти, с применением допустимых норм замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и местных особенностей питания населения. Размеры обеспечения питанием детей устанавливаются органами государственной власти субъекта Российской Федерации на территории субъекта Российской Федерации.

Нормы лечебного (диетического) питания детей в зависимости от состояния здоровья количество пищевой продукции (нетто, в г, мл) по ее классам (группам), предусмотренное для выдачи по лечебному или диетическому меню (организованному или индивидуальному) в среднем в сутки на одного ребенка (по приемам пищи или иной фиксированный отрезок времени). Нормы лечебного (диетического) питания детей утверждаются Министерством здравоохранения Российской Федерации. Органы государственной власти субъекта Российской Федерации на территории субъекта Российской Федерации могут устанавливать размеры обеспечения питанием детей, нуждающихся в диетическом питании, в организованных детских коллективах.

Нормы замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами - таблица пропорций допустимых вариантов замены наименований пищевой продукции по ее классам (группам), ассортимент которой определен нормами обеспечения детей, на другие классы (группы, виды) пищевой продукции в количественном выражении (нетто, в граммах) с учетом ее пищевой ценности, состава и особенностей приготовления блюд.

Рацион питания (фактический рацион питания) - количество пищевой продукции по ее видам (нетто, в граммах, мл) на одного обучающегося, спланированное к выдаче по основному (организованному) меню, по лечебному или диетическому меню (фактически выданное по данным ведомости контроля за рационом питания) в среднем в день (на один или несколько приемов пищи) за период планирования питания (период, на который разработано основное (организованное) меню и соответствующая меню-раскладка). Рацион питания с учетом проведенных допустимых замен должен соответствовать установленным нормам (размерам) обеспечения питанием детей.

Основное питание обучающихся общеобразовательных организаций - горячее и промежуточное питание в соответствии с утвержденным основным (организованным) меню и соответствующее установленным нормам физиологической потребности и размерам обеспечения питанием обучающихся общеобразовательных организаций.

Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных Федеральным законом ФЗ-29, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений;

Горячее питание - здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Промежуточное питание - здоровое питание, обеспечивающее организм количеством основных питательных веществ на промежуточные приемы пищи (экспресс-завтрак, второй завтрак, полдник, второй ужин), соответствующие утвержденным нормам физиологической потребности и размерам обеспечения питанием обучающихся общеобразовательных организаций.

Дополнительное питание - реализация исполнителем услуг по питанию детей в организованных коллективах буфетной продукции по согласованному ассортименту и отдельных готовых блюд по меню дополнительного питания.

Услуга по питанию детей - услуга, оказываемая по решению учредителей общеобразовательной

организации юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями или самостоятельно общеобразовательной организацией, по предоставлению горячего, промежуточного, дополнительного питания, продуктов питания и напитков, готовых к употреблению, непосредственно в столовых учреждений, в которых организовано питание детей. Услуга по питанию детей включает приобретение пищевых продуктов, доставку пищевых продуктов до места оказания услуг, хранение пищевых продуктов, приготовление пищи в соответствии с утверждённым меню, выдачу готовой пищи, содержание помещений, содержание, ремонт и обслуживание оборудования, осуществление мероприятий производственного контроля и другие мероприятия, определяемые учредителями общеобразовательных организаций (заказчиками) в порядке обеспечения питанием обучающихся, конкурсной документации на размещение заказов на оказание услуг и разработке государственного (муниципального) задания на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере общественного питания государственным (муниципальным) учреждениям, проектах соглашения об оказании государственных (муниципальных) услуг в социальной сфере.

Исполнители услуг по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (предприятия общественного питания) - юридические лица, в том числе в случаях, определяемых решением учредителей, общеобразовательные организации, или индивидуальные предприниматели, оказывающие услуги по питанию детей.

Потребитель услуг по организации питания и обеспечению в установленных случаях бесплатным питанием в учреждениях социальной сферы - физическое лицо, имеющее в соответствии с федеральными законами, законами субъектов Российской Федерации, нормативными правовыми актами представительных органов муниципальных образований или принятыми в соответствии с ними правовыми актами право на получение государственных (муниципальных) услуг по организации питания (с полной или частичной оплатой их стоимости) и обеспечению в установленных случаях бесплатным питанием в учреждениях социальной сферы от исполнителя (исполнителей) услуг.

Получатель услуги по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций - образовательная организация, в которой организуется питание детей с привлечением сторонней организации общественного питания.

Организация питания - это комплекс мероприятий, проводимых исполнителями услуги по предоставлению здорового питания обучающимся (общеобразовательными организациями самостоятельно или с привлечением предприятий общественного питания) непосредственно в столовых образовательных учреждений.

Обеспечение питанием, в том числе горячим, всех обучающихся - деятельность учредителей общеобразовательных организаций по созданию кадровых, финансовых, материально-технических и иных условий для здорового питания обучающихся, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных [ст. 2.1](#) Федерального закона № 29-ФЗ, включая финансирование выполнения санитарных и других обязательных требований (за исключением финансирования затрат на приобретение пищевых продуктов).

Обеспечение бесплатным питанием - деятельность учредителей общеобразовательных организаций, органов государственной власти субъектов Российской Федерации и органов местного самоуправления по установлению льготных категорий питающихся, порядка их обеспечения и целевому финансированию их питания в размере стоимости пищевых продуктов по нормам (размерам) обеспечения.

Типовое меню и варианты его реализации - перечень типовых блюд и видов блюд данного типа, применение которых обеспечивает сбалансированность основных циклических и ежедневных меню общеобразовательной организации, разработанных на основе такого перечня. Типовые меню разрабатываются органами управления образованием в целях формирования единых требований и подходов в организации питания, оказания практической и методической помощи должностным лицам образовательных организаций. Типовые меню предназначены для составления на их базе циклических меню основного питания и (или) их включения в состав конкурсной документации при описании функциональных и качественных характеристик объекта закупки ([статья 33](#) Федерального закона № 44-ФЗ). Типовые меню разрабатываются по форме меню основного питания и за счет предусмотренного порядка замен блюд одного типа позволяет формировать множество вариантов основного меню.

Меню основного (организованного) питания (основное меню) - набор (комплекс) блюд, кулинарных изделий, напитков, пищевых продуктов и раскладка продуктов для приготовления каждого блюда, сформированных по приемам пищи на срок не менее 2-х недель с учетом режима работы общеобразовательной организации, с учетом принципов здорового питания, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

Лечебное и диетическое меню - набор (комплекс) блюд, кулинарных изделий, напитков,

пищевых продуктов, сформированных по приемам пищи для организации лечебного и диетического питания обучающихся по соответствующим диетам, с учетом особенностей заболевания и рекомендаций лечащего врача, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

Меню дополнительного питания - перечень отдельных блюд, кулинарных изделий, напитков и пищевых продуктов, реализуемых дополнительно к меню основного (организованного) питания. Ассортимент отдельных блюд или их комплексов, кулинарных изделий, напитков и пищевых продуктов для меню дополнительного питания составляется с учетом перечня продукции, разрешенной для питания обучающихся общеобразовательных организаций.

Модели организации питания - совокупность типов столовых, методов организации обслуживания, форм организации питания, типов предприятий для обеспечения общеобразовательной организации.

Материально-техническое оснащение пищеблоков - состав производственных помещений и оснащение их технологическим оборудованием в зависимости от применяемых технологий и модели организации питания.

Типы столовых: сырьевые, доготовочные (на полуфабрикатах низкой или высокой степени готовности (НСГ или ВСГ); раздаточные (с применением готовых горячих блюд или готовых охлажденных (замороженных) блюд).

Методы организации обслуживания: предварительное накрытие столов или линии самообслуживания (их сочетание для разных возрастов), и то, и другое с предварительным заказом блюд или без, с выбором блюд или без.

Формы организации питания - самостоятельно (за счет штатных сотрудников образовательной организации) или через предприятия общественного питания (аутсорсинг).

Приложение 2 к Методическим рекомендациям

Положения законодательства Российской Федерации, определяющие обязательные требования к обеспечению и организации питания в общеобразовательных организациях, необходимость их включения в Методические рекомендации и разделы Методических рекомендаций, разрабатываемых на основе указанных требований

<https://disk.handex.ru/i/MUhezR5YZGVpzA>



Приложение 3 к Методическим рекомендациям

Рекомендуемые функции и направления взаимодействия в рамках Межведомственной системы государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, их учредителей, органов государственной власти субъекта РФ и органов местного самоуправления, территориальных управлений Роспотребнадзора, Россельхознадзора и других федеральных контрольно-надзорных органов (по согласованию), юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по оказанию услуг общественного питания в

<https://disk.yandex.ru/i/0V1wJRjpiJELrw>



**Приложение 4
к Методическим рекомендациям**

Требования и положения к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания

https://disk.yandex.ru/i/Есрео_GknjWZpg



**Приложение 5
к Методическим рекомендациям**

**Порядок приемки пищевой продукции животного происхождения с использованием ИС
"Меркурий"²⁵**

²⁵ Региональный стандарт по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций Новгородской области.

<https://disk.yandex.ru/i/496g1tg1yyA7jw>



**Приложение 6
к Методическим рекомендациям**

Примеры установленных региональных размеров обеспечения в общеобразовательных организациях по приемам пищи и применяемых норм замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами

<https://disk.yandex.ru/i/ruTxS5QabHLCNw>



**Приложение 7
к Методическим рекомендациям**

Требования по тарифно-квалификационным характеристикам, характерам работ и разрядам, к профессиям работников предприятий общественного питания, задействованным в организации питания общеобразовательных организаций

<https://disk.yandex.ru/i/EealdaBSkn0i3w>



**Приложение 8
к Методическим рекомендациям**

Варианты норм оснащения столовых общеобразовательных организаций оборудованием, спецодеждой, столовой, кухонной посудой и кухонным инвентарём для обеспечения выполнения обязательных требований по организации горячего питания обучающихся

<https://disk.yandex.ru/i/Ppwo2rqABcctwA>



**Приложение 9
к Методическим рекомендациям**

Методика оценки расходов бюджетов субъектов Российской Федерации на создание условий для организации горячего питания обучающихся, оснащения и модернизации пищеблоков, протокол заседания Рабочей группы (штаба) по организации бесплатного здорового горячего питания для обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования

<https://disk.yandex.ru/i/LIHPcZDFKjRVZQ>



**Приложение 10
к Методическим рекомендациям**

**Материалы по проведению паспортизации производственных цехов и обеденных залов
общеобразовательных организаций Республики Северная Осетия - Алания**

<https://disk.yandex.ru/i/HnoxIVqWVCqrVw>



**Приложение 11
к Методическим рекомендациям**

**Опыт субъектов Российской Федерации по регулированию предельных наценок на продукцию
(товары), реализуемую предприятиями общественного питания при общеобразовательных
организациях**

https://disk.yandex.ru/i/W_VtqR53Yp9ekg



**Приложение 12
к Методическим рекомендациям**

Определение средней стоимости питания на отдельные приемы пищи исходя из стоимости среднесуточных наборов пищевых продуктов, установленных в таблице 2 приложения № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

https://disk.yandex.ru/i/DzLGqzQnZ_WQwA



**Приложение 13
к Методическим рекомендациям**

Пример расчета минимальных нормативных затрат на обеспечение бесплатным питанием льготных категорий, обучающихся в общеобразовательных организациях

<https://disk.yandex.ru/i/oFCD7FCXrS3N4Q>



**Приложение 14
к Методическим рекомендациям**

Пример установления коэффициента затрат, связанных с оказанием услуги в сфере общественного питания (коэффициента затрат, связанных с приготовлением горячего питания организациями общественного питания) в нормативном акте Пензенской области

https://disk.yandex.ru/i/_7_qU9kXUeDz9w



**Приложение 15
к Методическим рекомендациям**

Рекомендуемые модели организации питания с блюдами на выбор для обучающихся общеобразовательных организаций

<https://disk.yandex.ru/i/F6TrjQnRZGIpyQ>



**Приложение 16
к Методическим рекомендациям**

Рекомендации по установлению критериев качества для независимой оценки оказанной услуги по обеспечению питания обучающихся общеобразовательных организаций

<https://disk.yandex.ru/i/4bC-4qiqV9bcBw>



**Приложение 17
к Методическим рекомендациям**

Рекомендации по структуре и функциям единой региональной информационной системы управления и мониторинга питания обучающихся общеобразовательных организаций

<https://disk.yandex.ru/i/Kqgw0Q4uUBoSSg>



**Приложение 18
к Методическим рекомендациям**

Примерные обязанности ответственного по питанию

<https://disk.yandex.ru/i/6txJN38ZBSZpww>



**Приложение 19
к Методическим рекомендациям**

**Рекомендации по определению основных задач родительского контроля, форм участия родителей
(законных представителей) обучающихся в контроле качества питания и порядке их доступа в
помещения для приема пищи**

<https://disk.yandex.ru/i/2sHvmfrTCJEy3iw>



**Приложение 20
к Методическим рекомендациям**

**Алгоритм
по работе с обращениями граждан, поступающими на горячую линию "Школьное питание.
Народный фронт" для представителей органов исполнительной власти, осуществляющих
управление образованием в субъектах Российской Федерации**

<https://disk.yandex.ru/i/Sw2riFq8aEpwtQ>

