



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

Льва Толстого ул., 26, г. Самара, Россия, 443010
Тел.: (846) 332 32 50; факс: (846) 333 58 02; e-mail: dosamadm@samadm.edu.ru

02 СЕН 2024 г. № 12-01-02/2051
на № _____

Руководителям муниципальных
общеобразовательных учреждений
городского округа Самара

Уважаемые руководители!

В целях создания эффективной комплексной системы организации качественного и полноценного горячего питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений городского округа Самара (далее – общеобразовательные учреждения) в 2024 – 2025 учебном году сообщаем следующее.

1. Горячее питание должно быть предоставлено обучающимся с первого дня организации образовательного процесса.

Обращаем ваше внимание, что здоровое питание – питание, ежедневный рацион которого отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

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

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организация питания

обучающихся возлагается на учреждения, осуществляющие образовательную деятельность.

2. Ответственным за организацию питания обучающихся является руководитель общеобразовательного учреждения, который должен обеспечить все условия для осуществления этого процесса в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, методическими рекомендациями, в том числе СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», МР 2.4.0179 – 20 от 18.05.2020 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», МР 2.4.0180 – 20 от 18.05.2020 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

Вышеперечисленные нормативные документы определяют основные положения по организации здорового питания обучающихся общеобразовательных учреждений, в том числе обучающихся 1-х – 4-х классов.

3. Необходимо продолжить работу по организации индивидуального питания обучающихся, имеющих патологию, в соответствии с требованиями и рекомендациями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, на основании локальных нормативных актов, разработанных общеобразовательным учреждением.

Питание обучающихся, имеющих хронические заболевания (сахарный диабет, пищевые аллергии, целиакия, фенилкетонурия, ожирение, заболевания пищеварительной системы и другие заболевания) и требующих индивидуального подхода к формированию рационов питания, должно быть организовано в соответствии с методическими рекомендациями:

- МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019;

- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020;

- МР 2.3.03.16-23 «Гигиена питания. Подготовка и проведение мониторинга питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 28.02.2023.

4. К началу 2024 – 2025 учебного года необходимо организовать проведение следующих мероприятий:

- получить от родителей (законных представителей) согласие на обработку персональных данных ребенка, в которые необходимо включить специальную категорию персональных данных о состоянии здоровья и информацию, о передаче этих данных в организацию, оказывающую услуги по предоставлению питания, в целях разработки меню для учащихся с пищевыми особенностями;

- принять (при отсутствии) либо актуализировать локальные акты о порядке создания необходимых условий для питания обучающихся, нуждающихся в индивидуальном питании; включить в локальный акт учреждения информацию о цели сбора и обработки персональных данных о состоянии здоровья учащихся с хроническими заболеваниями и требующих индивидуального подхода к формированию рационов питания, а также срок использования и действия данной информации после окончания срока использования этих данных;

- разработать рационы питания детей с пищевыми особенностями.

В связи с этим организовать работу по получению от родителей (законных представителей) на основании их заявлений необходимой информации о запрещенных и разрешенных продуктах питания и представить данную информацию в организацию, оказывающую услуги организации питания, в целях разработки меню для учащихся с пищевыми особенностями.

- разместить на сайте общеобразовательного учреждения разработанное и согласованное меню.

5. На официальных сайтах общеобразовательных учреждений информация по организации питания должна быть размещена в соответствии с приказом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 04.08.2023 № 1493 «Об утверждении требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления информации».

Обращаем ваше внимание на то, что подраздел «Организация питания в образовательной организации» должен быть размещен строго в специальном разделе «Сведения об образовательной организации», доступ к которому должен осуществляться с главной страницы сайта.

Кроме того, данный подраздел должен содержать форму обратной связи для родителей (законных представителей) обучающихся и ответы на вопросы родителей по питанию в активном формате для заполнения.

Напоминаем, что данному вопросу уделяется особое внимание и осуществляется постоянный мониторинг официальных сайтов общеобразовательных учреждений в части содержания полной и актуальной информации в данном подразделе.

Особое внимание необходимо уделить размещению на официальном сайте ежедневного меню на неделю (в формате PDF для родителей (законных

представителей) и в формате таблицы EXCEL для автоматизированного мониторинга в папке food).

В связи с вышеуказанным, просим усилить контроль за ведением и размещением на официальном сайте общеобразовательного учреждения подраздела «Организация питания в образовательной организации» в соответствии с требованиями, а также, в случае выявления нарушений, незамедлительно обеспечить их устранение.

6. Руководитель общеобразовательного учреждения должен обеспечить контроль со стороны ответственных лиц за организацией и качеством питания обучающихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (приложение).

7. Особое внимание необходимо уделить вопросу увеличения охвата питанием обучающихся 5-х – 11-х классов. С этой целью рекомендуется организовать питание «по свободному выбору» и дополнительное питание через реализацию буфетной продукции.

8. В соответствии с п. 3.2.1 приказа Департамента образования Администрации городского округа Самара № 100-од от 06.02.2024 «Об осуществлении мониторинга количества обучающихся, получающих питание в муниципальных образовательных учреждениях городского округа Самара» ежемесячные отчеты о количестве обучающихся, получающих бесплатное питание, заполняются в автоматизированной информационной системе «БАРС» (далее – АИС «БАРС»).

Обращаем ваше внимание, что общеобразовательные учреждения ежемесячно, не позднее 2-го числа месяца, следующего за отчетным, формируют в электронной форме отчет о количестве обучающихся, получающих бесплатное питание, посредством заполнения соответствующей экранной формы раздела «Мониторинг питание» в АИС «БАРС». Отчет должен быть подписан усиленной квалифицированной электронной подписью директора общеобразовательного учреждения либо иным

уполномоченным лицом. Представление отчета на бумажном носителе в сканированном виде не требуется.

9. Необходимо отметить, что решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательным учреждением должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующий порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется оформлять локальным актом общеобразовательного учреждения.

10. В соответствии с приказом от 25.03.2024 № 297-од Департамента образования «Об осуществлении мониторинга деятельности муниципальных образовательных учреждений городского округа Самара по вопросу организации питания обучающихся» Департаментом образования проводятся выездные и камеральные проверки по вопросу осуществления контроля со стороны администрации общеобразовательного учреждения за эффективным использованием бюджетных средств, выделяемых на предоставление бесплатного питания обучающихся 1-х – 4-х классов и отдельным категориям обучающихся 5-х – 11-х классов.

Также напоминаем о предстоящих документарных проверках, которые в соответствии с приказом Департамента образования от 27.12.2023 № 1950-од «Об осуществлении контроля за целевым и эффективным использованием бюджетных средств, выделяемых для организации бесплатного и льготного питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений городского округа Самара, в 2024 году», возобновятся в сентябре текущего года.

11. Бесплатное горячее питание отдельным категориям обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте до 18 лет предоставляется в соответствии с постановлением Администрации городского округа Самара

от 11.01.2016 № 15 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания отдельным категориям обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений городского округа Самара» (далее – Порядок № 15). Необходимо внимательно изучить данный документ и при постановке обучающихся на бесплатное питание руководствоваться требованиями Порядка № 15.

При организации бесплатного питания отдельным категориям обучающихся необходимо осуществлять постоянный контроль за эффективным использованием бюджетных средств.

Питание за счёт родительских средств предоставляется на основании договоров с родителями (законными представителями) на оказание услуг по предоставлению питания.

Приложение: на 3 л. в 1 экз.

Заместитель главы
городского округа Самара -
руководитель Департамента



И.Н.Коковина

Основные направления осуществления контроля за организацией
и качеством питания обучающихся муниципальных
общеобразовательных учреждений городского округа Самара.

- оснащение столовой, производственных цехов для приготовления пищи соответствующей мебелью, необходимым холодильным, технологическим и другим оборудованием в соответствии с действующими нормами, обеспечивающими соблюдение санитарно-гигиенических и технологических требований;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений пищеблока и столовой;
- выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся, содержанием помещений пищеблока и столовой;
- создание необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья обучающихся;
- соблюдение правил личной гигиены персоналом пищеблока, сотрудниками образовательных учреждений, обучающимися;
- соблюдением требований санитарных правил и нормативов к организации питьевого режима;
- назначение представителя из числа сотрудников общеобразовательного учреждения, ответственного за организацию питания обучающихся, выполнением его функциональных обязанностей;
- издание приказа об организации питания обучающихся по возложению обязанностей на всех ответственных лиц, утверждению режима работы столовой, графика дежурств учителей по столовой по дням недели, графика питания детей;
- осуществление в порядке, установленном на основании локальных нормативных актов, разработанных учреждением, индивидуального питания обучающихся, имеющих патологию, в соответствии с принципами лечебного

и профилактического питания детей на основе соответствующих норм питания и меню;

- создание бракеражной комиссии для проведения ежедневного бракеража каждой партии приготовленных блюд в составе представителя администрации общеобразовательного учреждения или ответственного за организацию питания, повара-бригадира, медицинского работника, представителя родительской общественности;

- создание на официальном сайте общеобразовательного учреждения подраздела «Организация питания в образовательной организации» и размещение в нем актуальной необходимой информации в соответствии с предъявляемыми требованиями;

- наличие основного меню на период не менее двух недель, составленного в соответствии с санитарными правилами и утвержденным руководителем комбината школьного питания и согласованным руководителем общеобразовательного учреждения, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд;

- соответствие фактического рациона питания, утвержденному основному меню;

- размещение основного и ежедневного меню на сайте общеобразовательного учреждения;

- соответствие пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам и наличием сопроводительных документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции;

- соблюдение технологии приготовления блюд, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий;

- выполнение качественного и количественного рациона питания детей, ассортимента используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- ведение «Ведомости контроля за питанием» в соответствии с формой рекомендуемой СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- осуществление организации со стороны операторов питания производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;
- проведение витаминизации блюд;
- отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд;
- ежедневное ведение учетной документации пищеблока в соответствии с действующими санитарными правилами;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника пищеблока;
- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- организация работы по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (классные часы, лекции, семинары, конференции, деловые игры, викторины, дни здоровья и т.д.);
- эффективное и рациональное использование бюджетных средств, выделяемых на предоставление бесплатного и льготного питания: правильностью постановки обучающихся на получение бесплатного и льготного питания; формированием и ведением ежедневного учета обучающихся в разрезе категорий, фактически получающих бесплатное и льготное питание в учреждениях (журнал и табель учета посещаемости обучающихся по факту получения бесплатного и льготного питания); соответствием учета посещаемости обучающихся, получивших бесплатное и льготное питание, по табелю и классным журналам.