

Таблица 1.

Рекомендуемое количество приёмов пищи в образовательной организации в зависимости от режима функционирования

Примерное время нахождения ребёнка в образовательной организации	Количество приёмов пищи
До 6 часов	- один приём пищи - завтрак или обед в зависимости от режима обучения (смены), - либо завтрак для детей, обучающихся в первую смену, - либо обед для детей, обучающихся во вторую смену.
Более 6 часов	не менее двух приёмов пищи (приёмы пищи определяются временем нахождения в организации): завтрак и обед для детей, обучающихся в первую смену, обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену).
При посещении группы продлённого дня до 15.00	завтрак, обед
При посещении группы продлённого дня до 18.00	завтрак, обед, полдник

Для приёма пищи в расписании занятий предусматривается достаточное время - не менее 20 минут.

В случае, если для организации питания предусматривается использование столовой, находящейся за пределами общеобразовательной организации, продолжительность перемен рекомендуется увеличивать на период времени нахождения ребенка в пути.

2.3 Формирование у детей 1-4 классов культуры правильного питания.

Образовательная организация обучающимся разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены.

В образовательной организации необходимо создать благоприятные условия для приёма пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность.

При приёме пищи дети не должны спешить так как при быстрой еде пища плохо измельчается, недостаточно обрабатывается слюной, что ведет к повышенной нагрузке на слизистую желудка. В результате ухудшается перевариваемость и усвояемость пищи. Торопливая еда формирует у детей патологический стереотип поведения.

2.4. Энергетическая ценность рациона питания должна удовлетворять энергозатратам ребёнка, биологическая ценность - физиологическим потребностям. Питание детей должно быть сбалансированным и разнообразным.

2.5. Во время организации внеклассной работы педагогическому коллективу рекомендуется проведение бесед, лекций, викторин, иных форм и

методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

2.6. Наглядными формами прививания навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, буфете, в «уголке здоровья» и тому подобное.

2.7. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии образовательной организации с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

3. Требования к индивидуальным предпринимателям и юридическим лицам, оказывающим услуги в сфере питания в образовательных организациях

3.1. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов, материалов и изделий, розничной торговлей пищевыми продуктами и оказанием услуг в сфере общественного питания, обязаны предоставлять представителям образовательных организаций или потребителям (обучающимся, родителям (законным представителям), а также органам государственного надзора в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий в соответствии с их компетенцией полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3.2. Юридические лица и индивидуальные предприниматели обязаны соблюдать требования, установленные в соответствии с законодательством Российской Федерации при обращении с пищевыми продуктами, материалами и изделиями при оказании услуг в сфере общественного питания.

3.3. Сырье и готовые продукты питания, используемые в производстве продуктов детского питания, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к товарам.

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

3.4. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений в соответствии с требованиями СанПин 2.4.5.2409-08.

Рекомендуемый остаточный срок годности скоропортящихся продуктов на момент поставки – не менее 80% от установленного, иные продукты питания

целесообразно принимать с достаточным сроком годности для исполнения условий государственного (муниципального) контракта (договора).

3.5. Все продукты и блюда, используемые в питании обучающихся в образовательном учреждении, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

4. Обеспечение контроля качества за организацией питания обучающихся 1-4 классов

4.1. Образовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество предоставляемого горячего питания обучающимся 1-4 классов.

Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами и предметами производственного окружения.

4.2. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся, обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- проведение производственного контроля, основанного на принципах системы ХАССП (от англ. Hazard Analysis and Critical Control Points — анализ опасностей и критические контрольные точки) для управления безопасностью пищевых продуктов;

- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объёмом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (в соответствии с приложением 5 Рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, утверждённых Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020).

5. Особенности закупки услуг по обеспечению питанием обучающихся 1-4 классов

5.1. При подготовке и проведении закупки по обеспечению питанием обучающихся 1-4 классов (закупка продуктов и (или) услуг по организации питания обучающихся) образовательной организацией (ответственным лицом)