

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ**

П Р И К А З

04.06.2021

№ 889

Мурманск

О внесении изменений в Единый региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций

В связи с введением в действие санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п р и к а з ы в а ю:

внести в Единый региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций, утвержденный приказом Министерства образования и науки Мурманской области от 30.11.2020 № 1555 (в редакции приказа Министерства образования и науки Мурманской области от 14.12.2020 № 1622), следующие изменения:

1. Пункт 2.7 раздела 2 «Организация питания обучающихся в образовательных организациях» изложить в следующей редакции:

«2.7. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом сезонности, требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития. Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

– продукты повышенной пищевой ценности, в том числе обогащенные продукты (макро - микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

– пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли. Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человека.

При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд) в соответствии с требованиями действующих санитарных правил и нормативов (далее – СанПиН).

В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии.».

2. Пункт 2.8 раздела 2 «Организация питания обучающихся в образовательных организациях» изложить в следующей редакции:

«2.8. Энергетическая ценность школьного завтрака для обучающихся 1-4 классов должна составлять 400-550 ккал (20-25% от суточной калорийности), школьного обеда – 600-750 ккал (30-35% от суточной калорийности).

Для общеобразовательных организаций, расположенных в Арктической зоне, необходимо повышать суточную калорийность пищевого рациона на 10%.

В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации. В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей. В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

При разработке меню рекомендуется включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.».

3. Пункт 4.2 раздела 4 «Требования к качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации» изложить в следующей редакции:

«4.2. Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, должны соответствовать требованиям действующих технических регламентов, национальных стандартов и технических условий на пищевые продукты, поставляемые для организации социального питания.

Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.».

4. Пункт 4.3 раздела 4 «Требования к качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации» изложить в следующей редакции:

«4.3. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым СанПиН к питьевой воде.».

Министр



О.А. Дзюба