



Стандарт разработан на основе детального анализа работы всех субъектов системы организации школьного питания, проведенных мониторинговых исследований в 100% общеобразовательных организаций области, по результатам которых прописаны рекомендации по развитию материально-технической базы пищеблоков; совершенствованию нормативно-правовой базы в разрезе каждого муниципалитета; улучшению деятельности организаторов школьного питания и поставщиков пищевых продуктов, повышению квалификации работников сферы общественного питания, осуществлению производственного контроля, основанного на принципах ХАССП (система стандартов пищевой безопасности).

В части нормативной базы институтом разработаны типовые порядки оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных школ.

Разработано несколько вариативных меню с учетом возрастных, физиологических и индивидуальных особенностей детей, а также сезонности и социально-экономических условий региона:

- типовое региональное меню для государственных и муниципальных общеобразовательных организаций для двух возрастных групп (7-11 лет и 12-17 лет), а также рекомендации по практической реализации комплексных суточных рационов;

- примерное меню для кадетских классов, с учетом физиологических особенностей организма.

- меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (для больных сахарным диабетом (481 детей имеют подтвержденный диагноз), целиакией (7 чел.), муковисцидозом (14 чел.), фенилкетонурией (24 чел.).

Ко всем блюдам разработаны технологические карты.

#### **Разработанный Стандарт обеспечит:**

- единый региональный подход к организации питания школьников;
- качество и сбалансированность рационов здорового питания школьников, максимальное их разнообразие с включением в них всех групп продуктов, учитывая региональные и аграрные особенности региона;
- санитарно-эпидемиологическую безопасность питания, заключающуюся в соблюдении всех санитарных требований к состоянию и использованию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- системный подход к индивидуальным рационам питания обучающихся, в том числе детей с хроническими заболеваниями (диабет, целиакия, муковисцидоз, фенилкетонурия, заболевания ЖКТ и др.);
- прозрачность ценообразования для потребителя, заказчика, контролирующих органов и плательщика;
- модернизацию инфраструктуры школьного питания;
- создаст условия для 100- процентного охвата обучающихся общеобразовательных организаций здоровым горячим школьным питанием.

Мероприятия проведено с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований для профилактики и предотвращения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) и иных инфекционных заболеваний.

