

УТВЕРЖДАЮ»
руководитель Рабочей группы по сопровождению
экспериментальных проектов организации питания
учащихся в общеобразовательных учреждениях при
Комиссии при Президенте Российской Федерации
по реализации приоритетных национальных
проектов и демографической политике
А.В.Дворкович
«1» августа 2011 г.

Концепция государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений и методического обеспечения его внедрения в Российской Федерации

Проект государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (далее - Стандарт) и методического обеспечения его внедрения в Российской Федерации разрабатывается в соответствии с поручением Президента Российской Федерации от 7 июня 2011 г. № Пр-1580ГС.

Стандарт рассматривается в качестве основного документа для создания и внедрения современной системы организации питания в образовательных учреждениях Российской Федерации, утверждаемого нормативным правовым актом Правительства Российской Федерации и обязательного для исполнения на территории Российской Федерации. Основная цель - сохранение и укрепление здоровья обучающихся, воспитанников путем оптимизации их питания в образовательных учреждениях.

Задачи:

обеспечения безопасности, качества и доступности питания;

установление унифицированных требований к организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях Российской Федерации

Основными принципами при разработке Стандарта являются:

оптимизация обязательных требований к организации питания обучающихся, воспитанников в образовательных учреждениях (дошкольных, общеобразовательных (в т.ч.

школ-интернатов, кадетских школ, спортивных школ, школ в сфере искусства и пр.), начального, среднего и высшего профессионального образования), требований к

безопасности, качеству, доступности питания в образовательных учреждениях;

отсутствие дублирования действующих нормативных и методических документов;

разделение полномочий и ответственности органов государственной власти субъекта Российской Федерации, органов местной власти и образовательных учреждений;

повышение роли отечественного агропромышленного комплекса для обеспечения качества и доступности питания;

развитие государственно-частного партнерства;

внедрение успешного опыта реализации в 44 субъектах Российской Федерации экспериментального проекта по совершенствованию организации школьного питания в рамках приоритетного национального проекта «Образование» в 2008-2011 годах.

Стандарт представляет собой совокупность требований к:

безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству содержимого «тарелки» и условиям приема пищи в образовательном учреждении;

технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для образовательных учреждений;

экономическим условиям организации питания в образовательных учреждениях;

условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся, воспитанников мотивации к здоровому питанию;

результатам применения данного стандарта в организации питания в образовательных

учреждениях.

Стандарт формирует основу для разработки региональных, ведомственных планов действий в сфере питания в образовательных учреждениях, совершенствования организации

систем управления, установления обязательных требований, относящихся к компетенции соответствующих органов управления и руководителей учреждений.

Стандарт разрабатывается на основе следующих документов:

1. Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 г. №1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года»
2. Указ Президента Российской Федерации от 30 января 2010 г №120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»
3. «Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан» (утв. Верховным советом Российской Федерации 22 июля 1993 г. № 5487-1 (ред. 18 июля 2011 г.)
4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (ред. от 19 июля 2011г.) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
5. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ (ред. от 19 июля 2011г.) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
6. Закон Российской Федерации от 10 июля 1992 г. (ред. от 18 июля 2011г.) «Об образовании»
7. Федеральный закон от 21 декабря 1996 г. № 159-ФЗ (ред. от 17 декабря 2009 г. «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»
8. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. « 2300-1 (ред. от 18 июля 2011 г.) «О защите прав потребителей»
9. Федеральный закон от 21 июля 2005 г. № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд»
10. Федеральный закон от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ (ред. от 27.06.2011) «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт»
11. Федеральный закон Российской Федерации от 27 октября 2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
12. Федеральный закон Российской Федерации от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ (ред. 22 июля 2010 г.) «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
13. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р. «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года»
14. Приказ Роспотребнадзора от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»
15. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. №189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с «СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»)
16. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (вместе с

- «СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»).
17. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 июня 2008 г. № 42 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2399-08» (вместе с «СанПиН 2.4.5.2399-08. Дополнения и изменения № 1 к СанПиН 2.3.1940-05. Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»).
18. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 января 2005 г. №3 (ред. от 26 июня 2008 г.) «О введении в действие СанПиН 2.3.1940-05» вместе с «СанПиН 2.3.2.1940-05.2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 17 января 2005 г.)
19. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 1 июня 2011 г. №79 «Об утверждении СанПиН 2.3.2871-11» «Изменения № 24 к СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (вместе с «СанПиН 2.3.2.2871-11. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы...»).
20. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. №36 (ред. от 11 апреля 200 г.) «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 июня 2001 г.)
21. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 апреля 2009 г. № 59 (ред. от 23 декабря 2010 г.) «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1293-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1293-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 апреля 2003 г.)
22. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (в ред. решений Комиссии Таможенного союза от 17 августа 2010 г. № 341, от 18 ноября 2010 г. № 456, от 2 марта 2011 г. №571, от 7 апреля 2011 г. №622), утвержденные решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299
23. «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 24 августа 2007 г. №0100/8606-07-34)
24. «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 24 августа 2007 г. №0100/8605-07-34)
25. «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 24 августа 2007 г. №0100/8604-07-34)
26. «МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические

рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18 декабря 2008 г.)

27. «Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ. Методические рекомендации. МР 2.3.1.1915-04» (утв. Роспотребнадзором 2 июля 2004 г.)

Разделы Стандарта:

1. Требования к безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству содержимого «тарелки» и условиям приема пищи в образовательном учреждении, включая:
 - 1.1. Требования к безопасности и качеству содержимого «тарелки».
 - 1.2. Требования к безопасности используемой посуды.
 - 1.3. Требования к удовлетворению физиологической потребности в основных пищевых вещества, энергии и биологически активных минорных веществах с учетом региональных особенностей и специфики образовательного процесса.
 - 1.4. Требования к ассортименту продуктов; перечни разрешенных и не разрешенных продуктов для организации питания обучающихся, воспитанников.
 - 1.5. Требования к среднесуточным наборам продуктов (рационам) для разных возрастных групп обучающихся, воспитанников с учетом региональных особенностей и специфики образовательного процесса.
 - 1.6. Требования к меню и методика его формирования, требования к объему порций, примерные меню.
 - 1.7. Требования к обязательному и дополнительному ассортименту дополнительного питания.
 - 1.8. Требования к организации питьевого режима.
 - 1.9. Требования к организации основного и дополнительного питания.
 - 1.10. Требования к торговле в образовательных учреждениях пищевыми продуктами с использованием торговых автоматов.
2. Требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для образовательных учреждений, включая:
 - 2.1. Требования к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды.
 - 2.2. Санитарно-гигиенические и санитарно-технические требования к организации питания.
 - 2.3. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов.
 - 2.4. Требования к технологическому процессу приготовления блюд.
 - 2.5. Требования к оснащенности технологическим оборудованием и инвентарем, требования к оборудованию, инвентарю.
 - 2.6. Требования к управлению организацией питания с учетом типов и видов образовательных учреждений.
 - 2.7. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса.
3. Требования к экономическим условиям организации питания в образовательных учреждениях, включая:
 - 3.1. требования к нормативам, способам и формам финансирования питания обучающихся и воспитанников за счет родительских средств, а также из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников;
 - 3.2. требования к расчету стоимости питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях с учетом социально-экономических особенностей территорий; методика расчета;
 - 3.3. требования к порядку учета и отнесения расходов на организацию питания из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников и родительских средств.
4. Требования к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся, воспитанников мотивации к здоровому питанию, включая:
 - 4.1. требования к организации работы по формированию культуры здорового питания

в образовательном учреждении;

4.2. требования к дополнительным образовательным программам по формированию культуры здорового питания;

4.3. требования к профессиональной подготовке педагогов в сфере формирования культуры здорового питания;

4.4. требования к оформлению, содержанию и своевременному обновлению наглядной агитации о культуре здорового питания в образовательном учреждении.

5. Требования к результатам применения данного стандарта в организации питания в образовательных учреждениях, включая:

5.1. требования к организации и содержанию контроля за реализацией стандарта (в том числе, общественного);

5.2. требования к охвату питанием;

5.3. требования к организации текущего (ежегодного) и итогового (в последний год обучения) мониторинга состояния здоровья.

Методическое обеспечение внедрения Стандарта в Российской Федерации будет включать рекомендации для органов государственной власти субъектов Российской Федерации по разработке соответствующих региональных планов действий для его поэтапного введения в субъектах Российской Федерации в течение 3-5 лет.

Руководитель экспертной группы по разработке проекта государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, директор государственного учреждения Научно-исследовательский институт питания Российской академии медицинских наук В.А.Тутельян