



АДМИНИСТРАЦИЯ
КОТЕЛЬНИКОВСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ

им. В.И. Ленина ул., дом № 9 г. Котельниково,
Волгоградская обл., 404354,
тел./факс 8(84476) 3-44-66/3-26-48,
E-mail: edu_kotel@volganet.ru
от 27.07.2020г. № 13-01-08/869

Руководителям
образовательных учреждений
Котельниковского
муниципального района

Уважаемые руководители!

В связи с подготовкой к учебному году и изменениями в федеральном законодательстве с 01.09.2020 отдел образования администрации Котельниковского муниципального района (далее отдел образования) обращает внимание на отдельные вопросы организации горячего питания в образовательных организациях.

Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" внесены изменения в Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (далее - закон № 29-ФЗ) и Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (далее - закон № 273-ФЗ), которые затрагивают организацию питания учащихся в образовательных организациях.

Закон № 29-ФЗ дополнен гл. IV.1 "Организация питания детей":

- статьей 25.1 Закона № 29-ФЗ установлены требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов для питания детей. Из ее положений следует, что пищевая ценность пищевых продуктов для питания детей должна соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста. Пищевые продукты для питания детей должны удовлетворять физиологические потребности детского организма, быть качественными и безопасными для здоровья детей.

- статья 25.2 Закона № 29-ФЗ регламентирует организацию питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления. В силу ее положений питание детей, обучающихся по основным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования в образовательных организациях, детей, пребывающих в организациях отдыха детей и их оздоровления, организуется непосредственно указанными организациями. Питание детей предусматривает в обязательном порядке наличие горячих блюд с учетом норм обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, установленных в соответствии с законодательством РФ.

При организации питания детей образовательные организации обязаны:

учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья;

размещать на своих официальных сайтах информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню;

соблюдать нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, а также санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей в организованных детских коллективах, к поставляемым пищевым продуктам для питания детей, их хранению.

Статья 37 Закона № 273-ФЗ дополнена ч. 2.1., из которой следует, что дети, обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка. Организация питания осуществляется за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов РФ, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством РФ. Указанная норма вступит в силу 01.09.2020.

В соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 (ред. от 25.03.2019) "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") питание обучающихся в образовательных учреждениях обеспечивают организации общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации. Организационными общественного питания образовательных организаций для обслуживания обучающихся могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), осуществляющие закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений;

- доготовочные организации общественного питания, осуществляющие приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

- столовые образовательных учреждений, работающие на продовольственном сырье и (или) на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

- буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

В базовых организациях школьного питания, столовых образовательных учреждений, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию.

В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию готовых блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд (отваривание колбасных изделий, яиц, заправка салатов, нарезка готовых продуктов).

В доготовочные организации общественного питания должны поступать мытые и/или очищенные овощи, полуфабрикаты высокой степени готовности (мясные, рыбные). На доготовочных организациях, работающих на полуфабрикатах, работа на сырье не проводится. При заключении контрактов образовательными организациями необходимо учитывать тип организации общественного питания (базовые организации школьного питания, доготовочные, столовые и буфеты-раздаточные).

Для обеспечения посадки всех обучающихся в обеденном зале в течение не более чем в 3 перемены, отдельно по классам, площадь обеденного зала рекомендуется принимать из расчета не менее 0,7 кв. м на одно посадочное место. В случае отсутствия возможности размещения обучающихся, получающих горячее питание в обеденном зале, необходимо разработать графики посещения столовых.

Роспотребнадзором разработаны следующие методические рекомендации:

- родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях (МР 2.4.0180-20);
- рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20).

Указанные документы конкретизируют требования к организации питания, регламентированные действующими санитарными нормами и правилами.

Отдел образования просит изучить вышеуказанные документы и учитывать их при организации питания в образовательных организациях.

Приложение: на 41 л. в 1 экз.

/ Начальник отдела образования



Н.А. Голова