МИНИСТЕРСТВО МИНИСТЕРСТВО

 ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ

 СОЦИАЈЉНОГО РАЗВИТИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(МИНЗДРАВСОЦРАЗВИТИЯ РОССИИ) (МИНОБРНАУКИ РОССИИ)



 2012 Г. №213н/ 178

Москва

Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений

Во исполнение пункта 1в перечня поручений Президента Российской Федерации по итогам заседания президиума Государственного совета Российской Федерации и Комиссии при Президенте Российской Федерации по реализации приоритетных национальных проектов и демографической политике от 30 мая 2011 г. п р и к а з ы в а е м:

Утвердить прилагаемые методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях (далее — рекомендации),

2. Рекомендовать:

Министерству образования и науки Российской Федерации, Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения совместно с органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющими управление в сфере образования, обеспечить проведение ежегодного всероссийского мониторинга организации ШКОЛЬНОГО питания; органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации. осуществляющим управление в сфере образования, довести рекомендации до сведения государственных образовательных учреждений субъектов Российской Федерации и муниципальных образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Министр здравоохранения и | Министр образования и науки |
| социального развития | Российской Федерации |

Российской Федерации

 Т.А. Голикова А.А. Фурсенко

Утверждены приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и

Министерства образования науки Российской Федерации

2012 г.

Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений

 1. Настоящие методические рекомендации разработаны в целях совершенствования организации питания обучающихся й воспитанников образовательных учреждений.

 2. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений соблюдаются требования, установленные:

техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г, № 880 (далее — технический регламент о безопасности пищевой продукции); техническим регламентом Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 882 (далее технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей); техническим регламентом Таможенного союза на масложировую продукцию, принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. № 883 (далее — технический регламент на масложировую продукцию); техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности проду-кции, предназначенной для детей и подростков», принятым решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. №797;

Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 (далее — Единые требования);

Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 5203 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999; -14, ст 1650; -20025 1, ст, 2; 2003, № 2, ст.167, № 27, ст. 2700; 2004, № 35, ст, 3607; 2005, № 19, ст. 1752; 2006, № 1,

2

ст. 10; № 52, ст. 5498; 2007, № 1, ст. 21, ст. 29; № 27, ст. 3213; № 46, ст. 5554; № 49, ст. 6070; 2008, № 29, ст, 3418; ЛЬ. 30, ст 3616; 2009, № 1, ст. 17; 2010,

№ 40, ст. 4969; 2011, № 1, ст- 6; № 30, ст. 4563, ст. 4590, ст. 4591, ст. 4596, № 50, ст, 7359);

Федеральным законом от 2 января 2000 г, № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 2, ст. 150; 2002, № 1, сто; 2003, № 2, ст. 167; № 27, ст. 2700; 2004. № 35. ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; № 50, ст. 5242• 2006, № 1, ст, 10; № 14, ст. 1458; 2007, № 1, ст.29; 2008; № 30, ст. 3616; 2009, № 1, ст. 17; 2011, № 1, ст. 6; № 30, ст. 4590, 4596);

Законом Российской Федерации от 10 июля 1992 г. № 3266-l «(Об образовании» (Собрание законодательства Российской Федерации, Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, № З, ст. 150; 1997, № 47, ст, 5341; 2000, № 30, ст. 3120; № 33, ст. 3348; 2002, № 26, ст. 2517, № 30, ст. 3029; 2003, № 2, ст. 163; 28, ст. 2892; 2004, № 10, ст. 835; № 27, ст. 2714; № 35$ 3607; 2005, № 19, ст. 1752; № 30, ст. 3103, 3111; 2006, № 1, ст. 10; № 12, ст. 1235; № 45, ст. 4627; № 50, ст. 5285; 2007? № ст. 21; № 2, ст. 360; № 7, ст. 834, ст.838•, 17, ст. 1932; № 27, ст 3213, ст.3215; № 30, ст. 3808; № 43, ст. 5084; № 44, ст. 5280; № 49, ст. 60682 6069, 6070, 6074; 2008, № 9, ст. 813; № 17, ст. 1757; № 30, ст. 3616; № 44, ст, 4986; № 52, ст. 6236, ст 6241; 2009, ЛЬ 7, ст. 786, 787; № 29, ста 3585; № 46, ст. 5419; № 51, ст, 6158; № 52, ст. 6405, ст.6441; 2010, № 19. ст. 2291; № 25, ст. 3072; № 31, ст, 4184; № 40, ст. 4969; № 46, ст. 5918; № ст. 6595; 2011, ст. 51, № 6, ст. 793; № 23, ст. 3261; № 25, ст. 3537, 3538; № 27, ст. 3871, ст.3880; № 30, ст. 4590; № 46, ст. 6408; № 47, ст. 6608; № 49, ст. 7061, 7063; 2012, № 10, ст. 1159); санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 января 2005 г. № З (зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации З февраля 2005 г, № 6295) (далее — СанПиН 2.32.1940-05), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 июня 2008

г. № 42 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 15 толя 2008 г, № 11967); санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 7 августа 2008 г. № • 12085) (далее — СанПиН 2.4\*5.2409-08); санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству,

З

содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 июля 2010 г. № 91 (зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 27 августа 2010 г, № 18267), (далее - СанПиН 2.4.1.2660-10), с изменениями, внесенными постановлением Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 20 декабря 20lO г. № 164 (зарегистрировано Министерством ЮСТИЦИИ Российской Федерации 22 декабря 2010 г, № 19342);  санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами - СанПин 2.32.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22 марта 2002 г. № 3326) (далее — СанПиН 2,321078-01), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 апреля 2003 г. № 41 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29 мая 2003 г. № 4603), от 25 июня 2007 г. № 42 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 16 июля 2007 га № 9852), от 18 февраля 2008 г. № 13 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 11 марта 2008 г. № 11311), от 5 марта 2008 г. № 17 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации З апреля 2008 г. № 11465), от 21 апреля 2008 г. № 26 (зарегистрпрованно Министерством юстиции Российской Федерации 23 мая 2008 г. № 1741), от 23 мая 2008 г. № 30 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 6 июня 2008 г. № 11805), от 16 июля 2008 г № 43 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 31 июля 2008 г. № 12059), от октября 2008 г, № 56 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 2 октября 2008 г. № 12391), от 10 октября 2008 г. № 58 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 27 октября 2008 г. № 12530), от 11 декабря 2008 г. № 69 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации

19 декабря 2008 г. № 12906), от 5 мая 2009 г. № 28 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29 июня 2009 г. № 141.68), от 8 декабря 2009 г. № 73 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 24 декабря 2009 г. № 15813), от 27 января 2010 г. № 6 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 10 марта 2010 г. № 16592), от 28 июня 2010 г. № 71 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 9 августа 2010 г. № 18097), от 10 августа 2010 г. № 102 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 8 сентября. 2010 г. № 18381), от 12 ноября 2010 г, № 145 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации

23. декабря 2010 г. № 19298), от апреля 201l г № 30 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 13 мая 2011 г. № 20739), от июня 2011 г. № 79 (зарегистрировано Министерством юстиции

Российской Федерации 19 июля 201 1 г. № 21407), от 6 июля 2011 № 90(зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации

15 декабря 2011 г. № 22636); санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2. I .4„1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, Контроль качества», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26 сентября 2001 г. № 24 (зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 31 октября 2001 г. № 301.1) с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 7 апреля 2009 г. № 20 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 5 мая 2009 г. 13891), от 25 февраля 2010 г, № 10 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации

22 марта 2010 г, № 16679), от 28 тоня. 2010 г. № 74 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2010 г. № 18009); санитарно-эпидемиологическими правилами нормативами СанПиН 24.4, 1204-03 «Санитарном-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 17 марта 2003 г. № 20 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 21 марта 2003 г. 4303); санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 24.1201-03 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 11 марта 2003 г. № 13 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 21 марта 2003 г. № 4304) с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 апреля 2007 г, № 23 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации

7 июня 2007 г. № 9616), от 4 марта 2011 г. № 16 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29 марта 2011 20328); санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.21293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 апреля 2003 г- № 59 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня. 2003 г. № 46l3), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26 мая 2008 г, № 32 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 16 июня 2008 г. № l848), от 24 апреля 2009 г. № 24 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации

5

19 мая 2003 та № 13938), от 23 декабря 2010 г. № 168 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 4 февраля 2011 г. № 19706); санитарными правилами СП 2,4.990-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации ноября 2000 г. (признано не нуждающимся в государственной регистрации письма соответственно Министерства юстиции Российской Федерации от 14 декабря 2000 г. № 10936-ЮД) (далее — сп 2.4990-00);

1. Родительским комитетам, опекунским? советам и другим общественным организациям рекомендуется принимать участие в контроле организации питания в образовательных учреждениях по согласованию с администрацией образовательных учреждений. 
2. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется реализовывать следующие задачи:

а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся и воспитанников образовательных учреждений;

б) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пиши (флавоноиды, нуклеот— и др.);

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и, кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовые качества? и сохранения исходной пищевой ценности;

д) учет- индивидуальных особенностей обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания; включая соблюдение всех санитарных требований „к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

з) соответствие сырья й. продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 23.2.1940-05, СанПиН 2.32107801.

1. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется включать в рационы питания все группы продуктов, в том числе: мясо и мясопродукты;

рыбу и рыбопродукты; молоко и молочные продукты; яйца; пищевые жиры; овощи и фрукты; крупы, макаронные изделия и бобовые; хлеб и хлебобулочные изделия;

сахар и кондитерские изделия.

1. Обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется обеспечивать всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания для соответствующих образовательных учреждений,
2. Обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется обеспечивать среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами:

воспитанники дошкольных образовательных учреждений среднесуточными наборами (рационами) питания для детей возрастных групп в соответствии с СанПиН2.4, I .266()-10; обучающиеся общеобразовательных учреждений - среднесуточными наборами (рационами) питания для обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до l l, с 1 лет и старше — в соответствии с СанПиН 24.5.2409-08; обучающиеся учреждений начального и среднего профессионального образования среднесуточными наборами (рационами) питания для обучающихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования в соответствии с СанПиН 2,4.5.2409-08; обучающиеся, получающие высшее профессиональное образование по очной форме обучения в учреждениях высшего профессионального образования среднесуточными наборами (рационами) питания для обучающихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08; обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья в специальных (коррекционных) учреждениях — среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с видом образовательного учреждения

(общеобразовательная школа, общеобразовательная школа-интернат); дети-сироты\_ и дети, оставшиеся без попечения родителей среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с СП 2.4.990„OO.

1. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется обеспечивать потребление обучающимися и воспитанниками образовательных учреждений пищевых веществ, энергетическая. ценность которых составляет от 25 до 100 % от установленной суточной потребности в указанных веществах (в зависимости

от времени пребывания в образовательных учреждениях).

1. В суточном рационе питания обучающихся и воспитанников образовательных. учреждений оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) рекомендуется составлять :4 (в процентном отношении от калорийности — 10—15, 30-32 и 55—60 % соответственно). 

Интервалы между приемами пищи обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется составлять не менее 2 З часов и не более 4 — 5 часов.

При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении следуег составлять: завтрак — 25 0/0, обед — 35 94, полдник — 15 % (для обучающихся во вторую смену — до 20-25 94), ужин — 25 94.

При круглосуточном пребывании обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях при пятиразовом питании распределение калорийности рекомендуется составлять: завтрак — 20 94, обед 30—35 94, ПОЛдНИК — 15 96, ужин — 25 94, второй ужин —- 5—10 94.

При организации шестиразового питания: завтрак — 20 0/0, второй завтрак — 10 94, обед — 30 94, полдник — l5 94, ужин — 20 0/0, второй ужин —

1. Образовательным учреждениям рекомендуется использовать цикличное меню на 10, 143 20, 28 дней.

Меню для каждого типа образовательных учреждений рекомендуется разрабатывать на основе утвержденных наборов (рационов) питания, обеспечивающих удовлетворение потребностей обучающихся и воспитанников разных возрастных групп в основных пищевых веществах й энергетической ценности пищевых веществ с учетом длительности их пребывания в образовательном учреждения и учебной нагрузки.

1. В образовательных учреждениях рекомендуется предусмотреть централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим в образовательном учреждении рекомендуется организовывать в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости.

13» При организации питания в образовательных учреждениях рекомендуется проводить профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам.

14. Ассортимент пищевых продуктов, составляюших основу питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, рекомендуется составлять в соответствии с требованиями СанПиН 2.4102660-10 и СанПин 2.4., 5

15, Для обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Интервалы между приемами пищи не следует превышать трех - четырех

часов. Для обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, посещающих группу продленного дня в общеобразовательных учреждениях, дополнительно рекомендуется организовать полдник.

16. В образовательных учреждениях (кроме дошкольных) может осуществляться торговля пищевой продукцией с использованием торговых. автоматов,

В ассортиментный перечень пищевых продуктов для торговли через торговые автоматы могут включаться:

молоко питьевое стерилизованное витаминизированное, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков (молочные коктейли витаминизированные), с массовой долей жира до % не требующее особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25 0С), в асептической упаковке, массой нетто до 250 г; стерилизованные (термизированные) продукты на основе йогурта, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков с массовой долей жира до 4 %, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25 0 С); творожные изделия (продукты), в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков, с массовой долей жира до 10 94, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25 0С), в индивидуальной потребительской упаковке массой нетто до 125 г, с приложением пластмассовых ложечек; вода питьевая негазированная высшей категории в упаковке емкостью до 0,5 л; напитки безалкогольные негазированные витаминизированные или сокосодержащие (кроме тонизирующих) в алюминиевых банках, полипропиленовых или ПЭТ-бутылках емкостью до 0,5 л; соки и нектары фруктовые и овощные натуральные (восстановленные витаминизированные или прямого отжима, без соли, консервантов и искусственных ароматизаторов) в индивидуальной потребительской упаковке из полимерного или комбинированного материала емкостью до 0,33 л,

7, организация питания в образовательньж учреждениях может (осуществлятся с помощью индустриальных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоках образовательных учреждений в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

1. Индустриальными способами производства питания для образовательных учреждений рекомендуется обеспечивать промышленное производство полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными (увеличенными) сроками годности на пищевых производственных комплексах с использованием современных технологий, обеспечивающих крупносерийное производство наборов (рационов) питания, с последующей их выдачей догатовочными и раздаточными столовыми образовательных учреждений,

9

1. В целях обеспечения системы организации питания в образовательных учреждениях рекомендуется предусматривать обучение работников пищеблоков у поставщиков технологического оборудования, а также на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).
2. Разработка программ и проведение мероприятий, направленных на подготовку, переподготовку и повышение квалификации специалистов, обеспечивающих совершенствование организации питания в образовательных учреждениях, формирование культуры здорового питания у обучающихся и воспитанников образовательных учреждений может осуществляться на базе региональных стажировочных площадок, в структуру которых могут входить профильные образовательные учреждения профессионального образования, общеобразовательные учреждения, научные организации-

2.1. Ежегодный всероссийский мониторинг организация школьного питания рекомендуется осуществлять на основе анализа состояния питания обучающихся и воспитанников общеобразовательньж учреждений по следующим направлениям:

а) состояние здоровья обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений;

б) соответствие школьных пищеблоков требованиям санитарноэпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания:

в) модели организации питания в общеобразовательных учреждениях, реализуемые в субъекте Российской Федерации;

г) характеристика питания (по фактически применяемым рационам питания), в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность) выходу блюд (вес), щжличности меню;

д) обеспеченность обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами; перечень организаторов питания в общеобразовательных учреждениях;

ж) ценообразование, стоимость питания в общеобразовательных учреждениях, дотации на питание обучающимся и воспитанникам общеобразовательных учреждений из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных. источников;

з) система электронных безналихмых расчетов при оплате питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений;

и) изучение общественного мнения об организации шпания в общеобразовательных учреждениях;

к) пропаганда здорового литания в общеобразовательных учреждениях в рамках деятельности МУНйЦИКЕЛЬНЫХ органов власти и органов исполнительной власји субъекта Российской Федерации; 

л) осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;

м) реализация региональных и муниципальных программ. по совершенствованию организации питания в общеобразовательных учреждениях;

н) подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в общеобразовательных учреждениях;

о) деятельность стажировочньж площадок, ресурсных и иных методических и консультационных центров по совершенствованию организации питания в общеобразовательных учреждениях.