



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

П Р И К А З

01.07.2025

№

16-98

г. Пенза

Об утверждении методических рекомендаций по вопросам организации социального питания в организациях, входящих в систему образования, находящихся на территории Пензенской области

В целях реализации Закона Пензенской области от 18.12.2024 № 4509-ЗПО «Об организации социального питания в Пензенской области», руководствуясь Положением о Министерстве образования Пензенской области, утвержденным постановлением Правительства Пензенской области от 05.08.2008 № 485-пП (с последующими изменениями), п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить методические рекомендации по вопросам организации социального питания в организациях, входящих в систему образования, находящихся на территории Пензенской области (далее – методические рекомендации), согласно приложению к настоящему приказу.

2. Рекомендовать руководителям органов местного самоуправления Пензенской области, осуществляющих управление в сфере образования, руководителям государственных образовательных учреждений, функции и полномочия учредителя в отношении которых осуществляет Министерство образования Пензенской области, при организации социального питания руководствоваться методическими рекомендациями.

3. Настоящий приказ разместить (опубликовать) на официальном сайте Министерства образования Пензенской области в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и на «Официальном интернет-портале правовой информации» (www.pravo.gov.ru).

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Министр

А.Н. Фомин

Приложение
к приказу Министерства образования
Пензенской области
от 01.07.2025 № 16-98

**Методические рекомендации по вопросам организации
социального питания в организациях, входящих в систему
образования, находящихся на территории Пензенской области**

I. Общие положения и область применения

1.1 Настоящие методические рекомендации разработаны в целях организации качественного и безопасного социального питания в организациях, входящих в систему образования, находящихся на территории Пензенской области (далее – образовательные организации Пензенской области).

1.2 Методические рекомендации определяют основные положения по организации социального питания в образовательных организациях Пензенской области.

1.3 Методические рекомендации предназначены для руководителей образовательных организаций, операторов питания, оказывающих услуги по организации социального питания в образовательных организациях, юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в образовательные организации Пензенской области.

1.4 Методические рекомендации распространяются на услуги по организации социального питания обучающихся образовательных организаций Пензенской области, оказываемые как непосредственно образовательными организациями, так и операторами питания.

1.5 Методические рекомендации направлены на:

- организацию здорового социального питания в образовательных организациях Пензенской области;
- формирование принципов рационального, сбалансированного питания при оказании услуг по организации социального питания.

1.6 При организации социального питания в образовательных организациях Пензенской области рекомендуется реализовывать следующие задачи:

- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся образовательных организаций;
- 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 пищи;
- оптимальный режим питания;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- учет индивидуальных особенностей обучающихся образовательных организаций Пензенской области;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- соответствие сырья и продуктов, используемых в социальном питании, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания,

предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции.

II. Организация социального питания в организациях, входящих в систему образования, находящихся на территории Пензенской области

2.1 В соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с последующими изменениями) и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3./2.4.3590-20) при организации социального питания должны быть реализованы принципы рационального, сбалансированного и здорового питания.

2.2 Рациональное питание должно основываться на теории сбалансированного питания и предусматривать правильный режим потребления пищи.

2.3 Обучающиеся образовательных организаций Пензенской области, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда.

2.4 Для обучающихся в образовательных организациях Пензенской области рекомендуется организовать двухразовое горячее питание.

При этом обучающиеся, занимающиеся в первую смену, должны получать завтрак и обед; дети, посещающие группу продленного дня, дополнительно получают и полдник. При организации учебного процесса во вторую смену детям обеспечивают обед и полдник.

2.5 В целях реализации принципов рационального питания меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима образовательной организации) для каждой возрастной группы детей.

2.6 Для реализации принципов здорового социального питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами.

2.7 Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

2.8 Меню утверждается руководителем образовательной организации при самостоятельной форме организации социального питания.

2.9 В случае заключения контракта на оказание услуги по организации социального питания меню утверждается руководителем исполнителя контракта и согласовывается руководителем образовательной организации.

2.10 В организованных детских коллективах при формировании меню учитываются требуемые для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития в разрезе каждой возрастной группы в соответствии с Приложением № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.11 Формируя меню необходимо руководствоваться среднесуточными наборами пищевой продукции, отраженными в приложении № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, не допускать использования запрещенной в детском питании пищевой продукции, предусмотренной Приложением № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, соблюдать массу порций и суммарные объемы блюд по приемам пищи в соответствии с Приложением № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.12 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.

2.13 Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню. Допускается замена одних блюд, изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5 \%$, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

2.14 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.

2.15 При формировании ассортимента социального питания необходимо учитывать следующие требования:

- питание обучающихся должно быть полноценным, то есть в течение недели должен использоваться весь количественный набор пищевых продуктов в соответствии с установленными нормами;
- включать в меню блюда, приготовленные с использованием щадящих технологий;
- не допускать повторения одних и тех же блюд в один день и в течение 2-3 последующих дней;
- широко использовать сезонные блюда из овощей, ягод, фруктов;
- ассортимент блюд, кулинарных и булочных изделий разнообразить по набору продуктов, способам их кулинарной обработки, особое внимание уделять вкусовым свойствам пищи.

2.16 Кроме того, при формировании ассортимента социального питания необходимо:

- предусмотреть совместимость продуктов (например, белковые продукты: мясо, рыба, творог, яйца, молоко, сыр, орехи, бобовые - идеально сочетаются с некрахмалистыми свежими овощами, зеленью, но несовместимы с крахмалосодержащими продуктами; некоторые белковые продукты несовместимы друг с другом: мясо – сыр, орехи – мясо, молоко – яйца, молоко –

мясо, рыба-молоко; углеводные продукты лучше не есть с продуктами кислыми, например, с лимоном и т.д.);

- предусмотреть сочетаемость основных горячих блюд и гарниров (наилучший гарнир к мясу - овощи, блюда из мясного фарша (например, котлеты) можно подавать с гарниром из круп, к примеру, с гречкой, с макаронными изделиями; к печени подходят картофель, гречка и все виды пюре; гарниры из круп плохо сочетаются с рыбой, гарниры из риса подходят к блюдам из рыбы, отварной птицы; для более гармоничного и полного вкуса к гарнирам подают соусы, которые придают блюдам особенную текстуру, богатый вкус и аромат);

- в ассортимент завтраков и обедов включать разнообразные холодные блюда и закуски из сырых и вареных овощей, в качестве заправки рекомендуется использовать растительное масло;

- в ассортимент обедов можно включать практически все супы, кроме холодных, (окрошка, свекольник) и острых (солянки, харчо и т.д.);

- не рекомендуется использовать в питании детей морскую рыбу с темным мясом (скумбрия, ставрида, тунец); наиболее предпочтительны для изготовления рыбных блюд малокостистые рыбы: треска, хек, минтай, ледяная рыба, кета, горбуша, навага, судак, сельдь соленая, другие;

- при изготовлении каш и гарниров из круп предпочтительнее использовать овсяную крупу, хлопья геркулеса, гречневую крупу, так как они богаты минеральными веществами и витаминами; при использовании круп из ячменя (перловой, ячневой) следует отдавать предпочтение зернам меньшего размера, они лучше развариваются и лучше усваиваются;

- при изготовлении гарниров из макарон рекомендуется использовать макароны из твердых сортов пшеницы;

- включать в меню блюда из творога: сырники, запеканки, пудинги, вареники; обязательным условием при переработке творога является его протирание.

2.17 Информацию о ежедневном меню, меню дополнительного питания, а также рекомендации по организации здорового питания в целях информирования общественности об организации социального питания в образовательных организациях Пензенской области размещают:

- на сайте образовательной организации Пензенской области с учетом требований установленных постановлением Правительства РФ от 20.10.2021 № 1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации» (с последующими изменениями);

- на стендах образовательной организации/столовой в доступных для родителей (законных представителей) и детей местах (п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.18 Образовательная организация разъясняет принципы социального питания и правила личной гигиены обучающимся.

III. Требования к безопасности и качеству социального питания в организациях, входящих в систему образования, находящихся на территории Пензенской области

3.1 Основные требования к организации социального питания обучающихся образовательных организаций установлены положениями федеральных законов от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями), от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с последующими изменениями), санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.2 Пищевая ценность пищевых продуктов для питания должна соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста. Пищевые продукты должны быть безопасными для здоровья.

3.3 Сырье, используемое в производстве продуктов социального питания, и готовые продукты питания, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям.

3.4 Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья должен осуществляться при наличии документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов (например, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии и свидетельства государственной регистрации).

3.5 При организации питания обучающихся не допускается использование пищевой продукции без маркировки, с истекшими сроками годности, признаками недоброкачества, не соответствующей требованиям технических регламентов.

3.6 Нельзя использовать при приготовлении блюд для питания детей мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыбу, не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, а также мясо диких животных; мясо, птицу, рыбу (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку; субпродукты (за исключением говяжьих печени, языка, сердца, непотрошенной птицы); яйца и мясо водоплавающих птиц; зельца, изделий из мясной обреси, диафрагмы; грибы; масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое; уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный); кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки); ядро абрикосовой косточки, арахис.

При организации питания в образовательных организациях обучающимся запрещено давать пищу, жареную во фритюре, а также острые соусы, кетчупы и майонез; содержащие уксус консервированные овощи и фрукты; молочную продукцию и мороженое на основе растительных жиров; карамель; окрошку и холодные супы; яичницу-глазунью; паштеты; блинчики с мясом и с творогом;

блюда из сухих пищевых концентратов; картофельные и кукурузные чипсы, снеки; сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности; рулеты из мякоти голов; кровяную и ливерную колбасы, мясные и рыбные заливные блюда; студни, форшмак из сельди; макароны по-флотски (с фаршем) либо с рубленым яйцом; фляжный творог либо приготовленный из непастеризованного молока; творог и сметану без термической обработки; грибы; сырокопченые мясные изделия и колбасу; пищевую продукцию домашнего изготовления; кремовые кондитерские изделия.

В качестве напитков обучающимся не допускается давать кофе натуральный; тонизирующие напитки; квас; холодные напитки и морсы из плодово-ягодного сырья без термической обработки; газированные напитки, в том числе воду; соки концентрированные диффузионные; молоко и молочную продукцию, не прошедшую первичную обработку и пастеризацию; кисломолочные напитки, а также стерилизованные молоко и молочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности; простоквашу и кумыс; кисломолочную продукцию с содержанием этанола более 0,5%,

IV. Обеспечение контроля качества и организации социального питания в организациях, входящих в систему образования, находящихся на территории Пензенской области

4.1 Образовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

4.2 В целях обеспечения безопасным и качественным горячим питанием в образовательной организации необходимо, в первую очередь, обеспечить контроль за качеством и безопасностью продовольственного сырья и пищевых продуктов, поставляемых на пищеблок и не допускать снижения пищевой и биологической ценности готовых блюд.

4.3 Руководителям образовательных организаций необходимо разработать и утвердить в установленном порядке соответствующие положения, обеспечивающие организацию и контроль за предоставлением социального питания, в том числе:

- положение об организации питания;
- положение о бракеражной комиссии;
- положение о родительском контроле.

4.4 Оценка качества блюд и кулинарных изделий осуществляется посредством ведения журнала бракеража готовой продукции.

4.5 Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией социального питания обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- проведение производственного контроля;

- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

4.6 При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся образовательной организацией или лицом, ответственным за проведение данных процедур, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта. Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции (без конкурсных процедур).

4.7 При подготовке технического задания на проведение конкурса (аукциона и пр.) на поставку продуктов, необходимо вносить такие характеристики, как калибровка фруктов; кроме того, обязательными условиями является соответствие продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.