МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САХАЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ

РАСПОРЯЖЕНИЕ

28.12.2020 № 3.12-1210-р

Южно-Сахалинск

Об утверждении Регионального стандарта организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Сахалинской области

В целях реализации «Перечня мероприятий («Дорожной карты») по организации бесплатного горячего питания учащихся, получающих начальное образование в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Сахалинской области, на 2020 - 2023 годы», утвержденного распоряжением Правительства Сахалинской области от 14.07.2020 № 424-р:

1. Утвердить Региональный стандарт организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Сахалинской области (далее – Стандарт (прилагается)).

2. Рекомендовать органам местного самоуправления Сахалинской области при организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях руководствоваться в работе настоящим Стандартом.

Министр А.Н. Киктева

3.12-1272-р (п)(4.0)

УТВЕРЖДЕН

распоряжением министерства образования
Сахалинской области
от 28.12.2020 № 3.12-1210-р

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Сахалинской области

Глава 1. Общие положения

1. Региональный стандарт организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Сахалинской области (далее - Региональный Стандарт) разработан с целью совершенствования организации питания в общеобразовательных организациях и оказания методической помощи органам, осуществляющим управление в сфере образования, организациям, предоставляющим услуги общественного питания в общеобразовательных организациях, руководителям и ответственным специалистам общеобразовательных организаций и предприятий общественного питания в сфере организации качественного и доступного горячего школьного питания.

2. Основная цель Регионального Стандарта - сохранение и укрепление здоровья обучающихся путем совершенствования организации питания в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Сахалинской области.

3. Задачи Регионального Стандарта:

1) обеспечение безопасности, качества и доступности питания в общеобразовательных организациях;

2) установление унифицированных требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Сахалинской области.

4. Региональный Стандарт представляет собой совокупность требований к:

– безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству приготовленных блюд и условиям приема пищи в общеобразовательной организации;

– условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для обучающихся в общеобразовательных организациях;

– условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию.

5. Региональный Стандарт формирует основу для разработки муниципальных и ведомственных планов действий в сфере питания в общеобразовательных организациях, совершенствования организации систем управления, установления обязательных требований, относящихся к компетенции соответствующих органов управления и руководителей общеобразовательных организаций.

6. Правовой основой для разработки Регионального Стандарта являются:

1) Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

2) Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

3) Федеральный закон от 7 февраля 1992 года № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

4) Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

5) Федеральный закон от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

6) Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;

7) Закон Сахалинской области от 18.03.2014 № 9-ЗО «Об образовании в Сахалинской области»;

8) Закон Сахалинской области от 08.10.2008 № 98-ЗО «О наделении органов местного самоуправления государственными полномочиями Сахалинской области по обеспечению питанием и молоком обучающихся в образовательных организациях»;

9) Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (вместе с «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции») (далее - «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции»);

10) Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (вместе с «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки») (далее - «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки»);

11) Решение Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»);

12) Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299;

13) Постановление 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);

14) Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003);

15) Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 26.09.2001 № 24 «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с «СанПиН 2.1.4.1074-01. 2.1.4. Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») (далее - СанПиН 2.1.4.1074-01);

16) приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

17) Постановление Правительства Сахалинской области от 18.09.2017 № 437 «Об утверждении Порядка расходования субвенции, предоставляемой муниципальным образованиям Сахалинской области на реализацию Закона Сахалинской области «О наделении органов местного самоуправления государственными полномочиями Сахалинской области по обеспечению питанием и молоком обучающихся в образовательных организациях»;

18) Постановление Правительства Сахалинской области от 30.06.2017 № 313 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных образовательных организациях, реализующих программы начального общего, основного общего, среднего общего образования (без нахождения на полном государственном обеспечении и проживания в указанных организациях);

19) «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);

20) «МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019);

21) «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020).

Глава 2. Требования к безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации

2.1. Требования к безопасности и качеству питания.

Все сырье, используемое в производстве пищевой продукции для детей должно соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических

требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе», «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции».

Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, предлагаемых к поставке, должны соответствовать действующим техническим регламентам и национальным стандартам.

Качество и безопасность пищевых продуктов, материалов и изделий обеспечиваются посредством применения статьи 4 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые на предприятиях общественного питания при общеобразовательных организациях, должны соответствовать требованиям технических регламентов и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе».

Предприятия общественного питания при общеобразовательных организациях должны осуществлять производственный контроль, в соответствии с требованиями «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции».

2.2. Требования к безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации.

Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации должно соответствовать требованиям «ТР ТС 021/2011.

Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.3. Требования к удовлетворению физиологических норм в основных пищевых веществах и энергии.

Питание обучающихся в общеобразовательных организациях должно основываться на принципах здорового питания, в соответствии со статьей 2.1 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Потребность детей в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах представлена в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Обучающиеся общеобразовательных организаций, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда. Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.

Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. Не допускается замена обеда завтраком.

2.4. Требования к ассортименту продуктов, массе порций, формированию меню для организации питания обучающихся.

В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

Требования к массе порций, а также суммарные объемы блюд по приемам пищи изложены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При разработке меню рекомендуется руководствоваться следующим: включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей представлен в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Порядок разработки, согласования и утверждения меню представлен в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) сведениями и назначениями лечащего врача.

Питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с учетом рекомендаций «МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические

рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019)

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей, при приготовлении блюд и кулинарных изделий должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная.

При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся общеобразовательной организацией или лицом, ответственным за проведением 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). При подготовке технического задания на проведение конкурса (аукциона и пр.) на поставку продуктов, необходимо вносить такие характеристики, как калибровка фруктов (определение среднего веса (яблока 100-120г, мандарин — 60-70г и др.). Кроме того, обязательными условиями является соответствие продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.

2.5. Требования к среднесуточным наборам продуктов (рационам) для разных возрастных групп обучающихся.

Перечень среднесуточных наборов пищевой продукции (минимальных) для организации питания детей от 7 до 18 лет представлен в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.6. Требования к организации питьевого режима.

Организация питьевого режима в общеобразовательных организациях осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.7. Требования к воде, используемой для производственных целей.

Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна

отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.1.4.1074-01.

2.8. Требования к технологическому процессу приготовления блюд.

Предприятия общественного питания при общеобразовательных организациях для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции, в соответствии с требованиями «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки».

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, разработанными на основе Сборников рецептур, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

При приготовлении блюд, а также при организации питания детей в общеобразовательных организациях не допускается использование деформированной столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.9. Сбор и обращение отходов.

Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории, в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления».

2.10. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться в соответствии с требованиями Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011; технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов, в соответствии со статьей 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.11. Санитарное состояние и содержание производственных помещений.

Все производственные помещения, а также помещения, предназначенные для организации питания, должны подвергаться уборке, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Санитарное состояние и содержание производственных помещений, мытье и хранение кухонной и столовой посуды должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Санитарную обработку столовой и кухонной посуды, технологического оборудования и уборку помещений проводят в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Глава 3. Требования к организации питания

3.1. Требования к организации питания в общеобразовательной организации.

В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

Организация питания в общеобразовательных организациях должна соответствовать требованиям Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Обеспечение обучающихся в государственных и муниципальных образовательных организациях Сахалинской области горячим питанием за счет средств областного бюджета Сахалинской области, в соответствии со статьей 10 Закона Сахалинской области от 18.03.2014 № 9-ЗО «Об образовании в Сахалинской области», осуществляется в соответствии с постановлением Правительства Сахалинской области от 15.09.2017 № 433 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием обучающихся, осваивающих программы начального общего, основного общего, среднего общего образования в муниципальных образовательных организациях, реализующих соответствующие образовательные программы».

Обеспечение бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных образовательных организациях, реализующих программы начального общего, основного общего, среднего общего образования (без нахождения на полном государственном обеспечении и проживания в указанных организациях) за счет средств областного бюджета Сахалинской области, в соответствии со

статьей 10 Закона Сахалинской области от 18.03.2014 № 9-ЗО «Об образовании в Сахалинской области», осуществляется в соответствии с постановлением Правительства Сахалинской области от 30.06.2017 № 313 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных образовательных организациях, реализующих программы начального общего, основного общего, среднего общего образования (без нахождения на полном государственном обеспечении и проживания в указанных организациях).

Информация о ежедневном меню, а также о цикличном меню должна размещаться на видном месте в столовой образовательной организации, а также в сети интернет на сайте образовательной организации и организации общественного питания. В случае изменения меню, такая информация должна публиковаться в столовой общеобразовательной организации и в сети интернет с указанием причины изменения.

3.2. Способы и формы организации питания обучающихся.

Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно образовательной организацией.

При выборе формы оказания услуг по организации питания (аутсорсинг или инсорсинг) необходимо учитывать существующий в общеобразовательной организации опыт и качество организации питания, а также удовлетворенность родителей качеством оказываемых услуг.

Рекомендуется осуществлять принятие решения по выбору формы оказания услуг по организации питания в общеобразовательной организации с учётом мнения родителей (законных представителей) обучающихся. В таком случае должны быть выработаны принципы и правила участия родителей (законных представителей) обучающихся в процессе выработки решения, которые необходимо закрепить соответствующим нормативно-правовым документом.

3.3. Требования к оснащенности технологическим оборудованием и инвентарем, требования к оборудованию, инвентарю.

При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования, руководствоваться санитарными нормами и требованиями технических регламентов.

При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды, ассортимент основных блюд, мощность технологического оборудования и т.п.

Рекомендации по оснащению пищеблоков изложены в «Рекомендациях по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20».

3.4. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала.

В столовой должны создаваться условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации, в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров

(обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

Глава 4. Требования по контролю за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях

4.1. Осуществление контроля со стороны общеобразовательной организации.

Качество готовой пищи в школьных столовых ежедневно проверяет бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой, медработник и представитель администрации школы. Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале, который оформляется в соответствии с рекомендациями санитарных правил.

4.2. Родительский контроль, организация работы «Советов общественного контроля», дегустационных комиссий.

Повседневный контроль за работой школьной столовой должен осуществляться при взаимодействии с родителями обучающихся. Организация родительского контроля может осуществляться родителями индивидуально в ежедневном режиме, в форме анкетирования родителей и детей, проведения дегустаций в рамках работы дегустационных комиссий, в участии в работе «Советов общественного контроля».

График и порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе, регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальными нормативными актами общеобразовательной организации.

Глава 5. Формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию

Общеобразовательная организация – один из основных источников формирования культуры здорового питания и правильного пищевого поведения детей (наряду с семьей). Системная работа по формированию культуры здорового питания включает три направления:

1) рациональная организация питания;

2) включение в воспитательный и учебный процесс образовательных программ формирования культуры здорового питания;

3) просветительская работа с детьми, их родителями (законными представителями) и педагогами.

Только сочетание всех направлений работы поможет создать такую среду, в которой возможно формирование культуры здорового питания и здорового образа жизни. Особенно важно при решении данной проблемы привлечь родителей и сделать их своими союзниками.

В общеобразовательных организациях рекомендуется использовать разнообразные формы взаимодействия с семьей.

Формы познавательной деятельности, в которых могут быть затронуты проблемы здорового питания: общественные форумы знаний, творческие отчеты, дни открытых занятий, праздники знаний и творчества, турниры знатоков, совместные олимпиады, выпуск предметных газет, КВН и т. д.

Родители могут помочь в оформлении, подготовке поощрительных призов, оценке результатов, непосредственно участвовать в мероприятиях, создавая собственные или смешанные команды. Это могут быть конкурсы: «Семья - эрудит по вопросам разумного питания», «Семейное увлечение традициями национальной кухни»; читательские конференции «Круг семейного чтения по проблеме здорового питания» и др.

Особое внимание необходимо уделять проведению родительских собраний. На них обсуждаются проблемы жизни детского и родительского коллективов, но содержание не должно сводиться к монологу преподавателя.

Это - взаимный обмен мнениями, идеями, совместный поиск. Тематика собраний может быть разнообразной: «Мы - за здоровое питание», «О «правильных» и «неправильных» продуктах», «Учимся правильно питаться», «Народные традиции здорового питания», «Основные принципы организации рационального питания в школьном возрасте» и др.

Заслуживают внимания тематические конференции по обмену опытом формирования у детей (на всех уровнях) привычки к разумному питанию. Такая форма вызывает интерес, привлекает внимание родительской и педагогической общественности, деятелей науки и культуры, представителей общественных организаций.

Формы трудовой деятельности: оформление кабинетов, благоустройство места для приёма пищи, создание библиотеки по проблеме здорового питания, ярмарка-распродажа блюд, приготовленных по семейным рецептам, выставки «Вкусный мир нашего дома» и др.

Формы досуга: совместные праздники, подготовка концертов и спектаклей, посвященных организации разумного питания, соревнования, конкурсы и т. п.

Информационные уголки и стенды оформляются по различным направлениям формирования культуры здорового питания. Наиболее удобное место для размещения уголков и стендов для обучающихся - торцовые и боковые стены, простенки коридоров, ведущих к столовой, а также стены обеденного зала, для родителей - стены главного холла, для педагогических работников - учительская. Материалы следует располагать в определенной последовательности и красочно оформлять их, выполняя в едином подборе сочетаний, размеров, шрифтов.

Специальные разделы на школьном сайте должны освещать все основные направления работы общеобразовательной организации по формированию культуры здорового питания, содержать актуальную информацию, адресованную всем участникам образовательного процесса: педагогам, обучающимся и их родителям, а также всем заинтересованным

лицам. Необходимо размещение на школьном сайте непосредственных ссылок на другие ресурсы в информационно-телекоммуникационной сети Интернет по вопросам здорового питания.

Целесообразно на сайте органов управления образованием и общеобразовательных организаций создать специализированный раздел «Школьное питание», содержащий актуальные нормативные правовые документы федерального, регионального и муниципального уровней, регулирующие вопросы школьного питания.

Целесообразно подключение средств массовой информации для освещения положительных изменений в системе школьного питания: публикации в газетах и журналах, теле- и радиопередачи, размещение информации на сайтах в сети Интернет.

На сайтах общеобразовательных организаций должны быть освещены мероприятия, проводимые в этих учреждениях: закупка нового оборудования, проведение конкурсов на лучшее блюдо, лекций и семинаров для родителей по вопросам здорового питания, должно быть опубликовано школьное меню и т.д.

Эффективным способом работы с родительской общественностью является создание на сайтах общеобразовательных организаций разделов по консультированию населения в режиме «вопрос-ответ», предоставляющих возможность оперативно получить разъяснения у специалистов, а также своевременного урегулирования спорных ситуаций и конфликтов.

Целесообразно создавать условия для формирования положительного отношения к питанию в школе у обучающихся, их родителей и педагогов, для чего возможна разработка дизайн-проектов школьных столовых. Опыт реализации экспериментальных проектов позволил констатировать, что для обучающихся большое значение имеет эстетичное оформление школьной столовой, которая по своему виду напоминает кафе, с учётом разработки и продвижения бренда здорового питания.

Глава 6. Требования к результатам применения Регионального стандарта

6.1. Требования к охвату питанием.

В общеобразовательной организации, в соответствии с настоящим Региональным Стандартом, должны создаваться условия для организации горячего питания 100 процентов, нуждающихся в нем обучающихся.

6.2. Требования к организации мониторинга охвата горячим питанием обучающихся.

Мониторинг горячего питания проводится в целях определения приоритетных направлений государственной и региональной политики в области обеспечения качества и безопасности питания обучающихся в общеобразовательных организациях, охраны их здоровья, а также для разработки мер по совершенствованию организации питания в общеобразовательных организациях Сахалинской области.

Требования к организации и содержание текущего и итогового мониторинга организации горячего питания в общеобразовательных организациях устанавливаются министерством образования Сахалинской области.