***Организация горячего питания в ОГКОУ «Школа-интернат №26»***

 ***г. Ульяновска***

В соответствии с п. 1 ст. 37 Закона об образовании[[1]](https://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a100/916425.html%D1%8D#anchor) на образовательные организации возложена обязанность по организации питания обучающихся. Какие нормы и требования следует при этом соблюдать, а также каков порядок отражения в учете различных операций, связанных с организацией питания, рассмотрим в данной статье.

Организацией питания должно заниматься образовательное учреждение. При этом нормативное регулирование  обеспечения питанием обучающихся находится в компетенции органов государственной власти субъектов РФ и органов местного самоуправления (п. 4 ст. 37 Закона об образовании). Они определяют стоимость питания, источники и правила его финансирования, льготные категории обучающихся, которые освобождаются от платы за питание полностью или частично, другие общие организационные вопросы.

Кроме этого, на федеральном уровне совместным Приказом Минздравсоцразвития РФ № 213н, Минобрнауки РФ № 178 от 11.03.2012 утверждены Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях (далее – Рекомендации). В них перечислены технические регламенты, СанПиНы и федеральные законы, которые необходимо соблюдать образовательным организациям. Следует заметить, что некоторые из названных в регламенте документов изменены или утратили силу, при этом сам регламент не утратил актуальности. Рассмотрим его основные положения.

**Требования к питанию.**

За питанием может быть организован контроль со стороны родительских комитетов, опекунских советов и других общественных организаций.

При организации питания рекомендуется предусмотреть следующие основные моменты (п. 4 Рекомендаций):

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

б) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания;

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

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

е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;

з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании, 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, утвержденным Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299, СанПиН 2.3.2.1940-05[[2]](https://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a100/916425.html%D1%8D#anchor), СанПиН 2.3.2.1078-01[[3]](https://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a100/916425.html%D1%8D#anchor).

Обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется обеспечивать среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами (п. 7 Рекомендаций):

* воспитанников дошкольных образовательных учреждений – среднесуточными наборами (рационами) питания для детей возрастных групп в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13[[4]](https://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a100/916425.html%D1%8D#anchor);
* обучающихся общеобразовательных учреждений – среднесуточными наборами (рационами) питания для обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11, с 11 лет и старше – в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08[[5]](https://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a100/916425.html%D1%8D#anchor);
* обучающихся 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;
* обучающихся, получающих 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;
* обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в специальных (коррекционных) учреждениях – среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с видом образовательного учреждения (общеобразовательная школа, общеобразовательная школа-интернат);
* детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, – среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с СанПиН 2.4.3259-15[[6]](https://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a100/916425.html%D1%8D#anchor).

Согласно п. 11 Рекомендаций образовательным учреждениям рекомендуется использовать цикличное меню на 10, 14, 20, 28 дней.

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

При разработке меню и организации питания следует также руководствоваться Методическими рекомендациями «МР 2.4.5.0107-15. 2.4.5. Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015. В них изложены основные принципы и рекомендации по организации питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах, а также по использованию ассортимента пищевых продуктов в питании детей.

В учреждениях также необходимо предусмотреть централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения (п. 12 Рекомендаций).

Обеспечение водой может производиться в стационарных питьевых фонтанчиках или в емкостях.

Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, рекомендуется составлять в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 и СанПиН 2.4.5.2409-08 (п. 14 Рекомендаций).

Надлежит организовывать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Интервалы между приемами пищи не должны превышать трех-четырех часов. Для обучающихся и воспитанников, посещающих группу продленного дня в общеобразовательных учреждениях, дополнительно рекомендуется организовать полдник (п. 15 Рекомендаций).

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

Ассортиментный перечень пищевых продуктов, разрешенный для торговли таким способом, приведен в п. 16 Рекомендаций.

**Организация питания.**

Организация питания в образовательных учреждениях может осуществляться с помощью индустриальных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоках образовательных учреждений в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (п. 17 Рекомендаций).

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 доготовочными и раздаточными столовыми образовательных учреждений (п. 18 Рекомендаций).

Работники пищеблоков должны проходить курсы повышения квалификации (п. 19 Рекомендаций).

Разработка программ и проведение мероприятий, направленных на подготовку, переподготовку и [повышение квалификации](https://www.audit-it.ru/terms/trud/povyshenie_kvalifikatsii.html) специалистов, обеспечивающих совершенствование организации питания в образовательных учреждениях, формирование культуры здорового питания у обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, могут осуществляться на базе региональных стажировочных площадок, в структуру которых могут входить профильные образовательные учреждения профессионального образования, общеобразовательные учреждения, научные организации (п. 20 Рекомендаций).