

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»  
(ФГБОУ ВО «МГУПП»)

Волоколамское шоссе, дом 11, Москва, 125080.  
тел: (499)750-01-11 (доб. 65-67); e-mail: mgupp@mgupp.ru; http://www.mgupp.ru  
ОКПО 02068634, ОГРН 1037739533699; ИНН/КПП 7712029651/774301001

«Утверждаю»

Проректор по научной работе,  
д.т.н., профессор

М.П. Щегинин

«08» ноября 2021 г.



**ТИПОВОЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ПОРЯДОК**

**оказания услуг по обеспечению горячим питанием  
обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций  
Белгородской области**

Разработал:  
начальник юридического отдела

И.В. Александрова

МОСКВА, 2021 г.

## Оглавление

1.	Общие положения, нормативное регулирование.....	3
2.	Организация питания обучающихся .....	4
3.	Режим организации питания .....	6
4.	Меню .....	7
5.	Отдельные технологические требования, учитываемые при организации питания .....	9
6.	Организация обслуживания учащихся горячим питанием .....	10
7.	Особенности организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании .....	12

## 1. Общие положения, нормативное регулирование

1.1. Типовой муниципальный порядок оказания услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Белгородской области (далее – «Типовой порядок») определяет основные положения по организации горячего питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Белгородской области, в том числе обучающихся 1-4 классов.

1.2. Целью настоящего Типового порядка является обеспечение требований по организации горячего питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Белгородской области.

1.3. Типовой порядок разработан в том числе с учетом следующих нормативных правовых актов и методических рекомендаций федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в их действующих редакциях:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – ФЗ от 29.12.2012 № 273-ФЗ);

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

- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021);

- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020);

- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020);

- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- 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»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Закон Белгородской области от 31.10.2014 № 314 «Об образовании в Белгородской области»;

- Приказ Департамента образования Белгородской области от 09.02.2021 № 245 «Об утверждении положения об организации здорового питания детей и подростков в общеобразовательных организациях Белгородской области».

1.4. Терминология, используемая в настоящем Типовом порядке:

1.4.1. *Здоровое питание* - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных ФЗ от 02.01.2000 № 29-ФЗ, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включающие в себя:

обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;

соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);

наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;

исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий.

1.4.2. *Горячее питание* - здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

## **2. Функции образовательной организации в сфере организации питания обучающихся, включая горячее питание**

2.1. К компетенции образовательной организации относится создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации (пункт 3 статьи 28 ФЗ от 29.12.2012 № 273-ФЗ).

2.2. Руководитель образовательной организации является лицом, ответственным за организацию питания (включая горячее питание) обучающихся в соответствии с действующими нормами и требованиями.

2.3. В области контроля и ответственности руководителя образовательной организации находится организация питания в образовательной организации в соответствии с установленными требованиями, в том числе, но не ограничиваясь:

2.3.1. Предоставление качественного и безопасного питания, включая соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания детей, к поставляемым

пищевым продуктам для питания детей, их хранению, обеспечение школьного производственного контроля.

2.3.2. Создание необходимых условий для организации питания.

2.3.3. Полнота охвата обучающихся питанием, включая организацию горячего питания с учетом установленных норм обеспечения питанием детей, а также учет и организацию питания в отношении отдельных категорий обучающихся, выдачу наборов продуктов для обучающихся, получающих образование на дому.

2.3.4. Соблюдение норм обеспечения питанием детей.

2.3.5. Своевременную подготовку контрактной документации на поставку продуктов питания в образовательную организацию, контроль их надлежащего исполнения сторонами контракта.

2.3.6. Ведение необходимой документации по организации питания, в том числе в отношении льготной категории обучающихся.

2.3.7. Утверждение меню и контроль за его исполнением.

2.3.8. Размещение на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информации об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню.

2.3.9. Комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами, которые должны соответствовать установленным требованиям (касающимся прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации, имеющие личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе).

2.3.10. Укомплектованность столовой необходимым функционирующим оборудованием и инвентарем.

2.3.11. Утверждение графиков питания.

2.3.12. Создание условий для осуществления родительского контроля организации питания.

2.3.13. Учет представляемых по инициативе родителей (законных представителей) сведений 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.

2.3.14. Координацию работы муниципальной общеобразовательной организации с органами управления муниципальных районов и городских округов совместно с органами местного самоуправления муниципальных образований, взаимодействие образовательной организации с различными государственными службами по контролю за качеством школьного питания.

2.4. Обучающиеся муниципальных общеобразовательных организаций, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда.

Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской

Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

2.5. При организации питания в муниципальных общеобразовательных организациях рекомендуется проводить профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам.

2.6. Организация питания в муниципальных общеобразовательных организациях может осуществляться с помощью промышленных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоках образовательных организаций в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.7. В целях обеспечения системы организации питания в муниципальных общеобразовательных организациях рекомендуется предусматривать обучение работников пищеблоков у поставщиков технологического оборудования, а также на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).

2.8. В образовательной организации создаются благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность.

### **3. Режим организации питания**

3.1. Интервалы между приемами пищи обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций рекомендуется составлять не менее 2-3 часов и не более 4-5 часов.

3.2. Для обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций рекомендуется организовывать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Интервалы между приемами пищи не следует превышать трех - четырех часов. Для обучающихся, посещающих группу продленного дня, дополнительно рекомендуется организовать полдник.

3.3. Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

В случае, если для организации питания предусматривается использование столовой, находящейся за пределами общеобразовательной организации, продолжительность перемен рекомендуется увеличивать на период времени нахождения ребенка в пути.

При приеме пищи дети не должны спешить.

3.4. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.

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

3.6. Рекомендуемое количество приемов пищи в образовательной организации в зависимости от режима функционирования:

Вид	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество приемов пищи
Общеобразо	до 6 часов	один прием пищи - завтрак

вательные организации		или обед в зависимости от режима обучения (смены), либо завтрак для детей, обучающихся в первую смену, либо обед для детей, обучающихся во вторую смену
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед для детей, обучающихся в первую смену, либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Группы продленного дня в общеобразовательн ой организации	до 14.00	дополнительно к завтраку обед
	до 18.00	дополнительно обед и полдник

#### 4. Меню

4.1. Муниципальным образовательным организациям рекомендуется использовать цикличное меню на 10, 14, 20, 28 дней. 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.

4.2. Меню рекомендуется разрабатывать на основе утвержденных наборов (рационов) питания, обеспечивающих удовлетворение потребностей обучающихся разных возрастных групп в основных пищевых веществах и энергетической ценности пищевых веществ с учетом длительности их пребывания в образовательном организации и учебной нагрузки.

4.3. При организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций 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.

4.4. При организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций рекомендуется обеспечивать потребление обучающимися муниципальных общеобразовательных организаций пищевых веществ, энергетическая ценность которых

составляет от 25 до 100% от установленной суточной потребности в указанных веществах (в зависимости от времени пребывания в образовательных организациях).

4.5. Питание должно быть сбалансированным и разнообразным. Одни и те же блюда не должны повторяться в течение дня и двух смежных дней. В суточном рационе питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) рекомендуется составлять 1:1:4 (в процентном отношении от калорийности - 10-15, 30-32 и 55 - 60% соответственно).

4.6. Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макро-микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человек.

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

При круглосуточном пребывании обучающихся в общеобразовательных организациях при пятиразовом питании распределение калорийности рекомендуется составлять: завтрак - 20%, обед - 30 - 35%, полдник - 15%, ужин - 25%, второй ужин - 5 - 10%.

При организации шестиразового питания: завтрак - 20%, второй завтрак - 10%, обед - 30%, полдник - 15%, ужин - 20%, второй ужин - 5%.

4.8. Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

Завтрак для обучающихся 1-4 классов должен содержать 12-16 г белка, 12-16 г жира и 48-60 г углеводов, для обучающихся старших классов - 15-20 г белка, 15-20 г жира и 60-80 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.

4.9. Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20-25 г белка, 20-25 г жира и 80-100 г углеводов.

4.10. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

4.11. Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед - мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).

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

4.13. Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся.



4.14. 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.

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

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде; ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываются в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептов.

4.16. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд.

4.17. Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии.

4.18. В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюду) по пищевым и биологически активным веществам.

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

4.19. Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте общеобразовательной организации и т.п.).

4.20. Меню, используемое для организации питания в образовательной организации, рекомендуется согласовать с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

## **5. Отдельные технологические требования, учитываемые при организации питания**

5.1. Производство готовых блюд для муниципальных общеобразовательных организаций осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражается рецептура, технология приготовления блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд.

5.2. Быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева). Предусматривается документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в том числе включая контроль температурного режима в массе готового блюда.

5.3. Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов. Для обжаривания полуфабрикатов следует использовать противни со специальным покрытием, отвечающим требованиям

безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и не требующим смазывания жиром (маслом).

5.4. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

5.5. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже  $75^{\circ}\text{C}$ , вторые блюда и гарниры - не ниже  $65^{\circ}\text{C}$ , холодные напитки - не выше  $20^{\circ}\text{C}$ . Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

5.6. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$  не более 30 минут.

5.7. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

5.8. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Хранение заправленных салатов не допускается.

5.9. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

5.10. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

5.11. При признании региона эндемичным по недостатку отдельных микроэлементов в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

5.12. О проводимых в образовательной организации мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности рекомендуется информировать родителей и законных представителей (опекунов) обучающихся.

## **6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием**

6.1. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные столы, а за учащимися класса (группы) - индивидуальные места за столами - в соответствии с их ростовыми данными.

6.2. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий, не более чем в две перемены на каждой смене для обеспечения условий для питания детей всех возрастных категорий).

Отпуск учащимся питания в столовой разрабатывается исходя из режима учебных занятий руководством столовой совместно с дирекцией школы, родительским и

ученическим комитетами, утверждается директором школы и вывешивается на видном месте.

Контроль за соблюдением графика посещения столовой и порядком во время приема пищи учащимися должен возлагаться на дежурного преподавателя.

Дежурный преподаватель, а также заместитель директора, ответственные за организацию питания школьников, должны определяться отдельным распоряжением руководителя образовательной организации.

6.3. При разработке графика следует учитывать необходимость полного (100%) обеспечения учащихся первой смены горячими завтраками.

6.4. Рекомендуются организовывать завтраки в соответствии с требованиями рационального питания на двух (после второго и третьего уроков) больших переменах в четыре потока, а обедов - после пятого урока в два потока, что позволит обеспечить длительность интервалов между отдельными приемами пищи в пределах не более 3,5 - 4 часов.

В муниципальных общеобразовательных организациях, в которых увеличить число посадочных мест в столовых невозможно по объективным причинам (или в переходный период до проведения реконструкции и/или модернизации пищеблока), целесообразно внедрить систему гибких перемен (гибкое или скользящее расписание): учебные занятия для 1-4 классов начинаются раньше или позже начала учебных занятий для обучающихся 5-11 классов (с учётом режима 1-ой или 2-ой смены) и соответственно время перемен для 1-4 классов не совпадает со временем перемен для 5-11 классов.

Кроме того, в муниципальных общеобразовательных организациях, в которых увеличить число посадочных мест в столовых невозможно по объективным причинам (или в переходный период до проведения реконструкции и/или модернизации пищеблока), возможно введение в Учебный план для 1-4 классов отдельного урока «Урока питания». В рамках времени «Урока питания» обучающиеся 1-4 классов смогут получать горячее питание (часть 32 времени урока) и обучатся в оставшееся время столовому этикету, узнавать о правилах здорового питания, режиме питания, о полезных и вредных продуктах и т.д. (на основе существующих или разработанных учебных курсов). Такой урок возможно вводить только в 1 классах, в 1-2 классах, в 1-3 классах или с 1 по 4 классы, в зависимости от выбора и условий в каждом конкретном случае.

6.5. Организацию обслуживания учащихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов. При использовании таких способов организации питания, как «шведский стол», персонализированное питание, в том числе, для детей с различными медицинскими показаниями, в образовательной организации должны быть предусмотрены иные способы обслуживания учащихся.

6.6. Предварительное накрытие столов скомплектованными рационами питания следует применять в небольших и средних по вместимости (до 200 мест) школьных столовых.

6.7. Для оценки удовлетворенности качеством питания рекомендуется разрабатывать и внедрять автоматизированные системы, предназначенные как для учащихся, так и для родителей учащихся, позволяющие в режиме реального времени (в т.ч. через сеть Интернет) осуществлять обратную связь с родителями и учащимися.

Автоматизированная система должна предоставлять учащимся и родителям возможность оценки горячего питания, обслуживания, соблюдение требований

санитарного законодательства по различным параметрам и получать обратную связь от организаций, осуществляющих горячее питание.

### **7. Особенности организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании**

При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, в муниципальной образовательной организации должны соблюдаться следующие требования:

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

7.2. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

7.3. В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.