

## 2. Составление меню

### Вопрос

Будет ли разработано **единое** рекомендованное **меню** на Федеральном уровне для питания школьников младших классов с учетом всех требований 47-ФЗ и Роспотребнадзора и соответствующее выделяемому финансированию?

### Ответ

В Федеральном законе 47-ФЗ отсутствует требование к наличию такого меню, но есть положение, что субъекты определяют размеры выдачи продуктов с учетом местных особенностей. Соответственно, и меню может разрабатываться на уровне субъектов и муниципалитетов. Кроме того, Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20), утвержденные 18.05.2020 г. содержат 2 варианта примерного меню завтраков и обедов для обучающихся 1-4-х и 5-11-х классов. Разработкой меню занимаются также экспертные организации. С содержанием 47-ФЗ и методических рекомендаций и контактами экспертных организаций можно ознакомиться на сайте ОНФ

### Вопрос

Может ли быть **единая стоимость питания** для школьников младших и старших классов, на завтрак и обед?

### Ответ

В соответствии с Рекомендуемыми среднесуточными наборами пищевых продуктов используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений (Приложение 8 к СанПиН 2.4.5.2409-08) количество продуктов для школьников старших классов (11-18 лет) больше чем для школьников младших классов (7-10 лет). Соответственно и стоимость питания должна быть выше (по оценкам экспертов в среднем на 10%).

Касаясь стоимости завтраков и обедов: в соответствии с Распределением в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи обучающихся в образовательных учреждениях (Приложение 4 к СанПиН 2.4.5.2409-08) доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии на завтрак в школе должна быть в пределах 20-25% а на обед в школе – 30-35%. Следовательно, и стоимость обеда по отношению к завтраку должна быть установлена выше.

### Вопрос

Есть ли конкретные рекомендации: какие **типы блюд** и как часто должны включаться в меню, чтобы обеспечить его сбалансированность.

### Ответ

Конкретных рекомендаций нет. Главное – сбалансированность меню. В методических рекомендациях Роспотребнадзора по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20), утвержденным 18.05.2020 г., содержатся 2 варианта примерного меню завтраков и обедов для обучающихся 1-4-х и 5-11-х классов. Разработкой меню занимаются также экспертные организации. С содержанием методических рекомендаций и контактами экспертных организаций можно ознакомиться на сайте ОНФ.

## Вопрос

Кто должен **разработать меню**: **Заказчик** или Исполнитель услуги в случае, если питание организуется через аутсорсинг?

## Ответ

В соответствии со ст. 33 Федерального закона №44-ФЗ, заказчик обязан в описании объекта закупки указать функциональные, технические и качественные характеристики, эксплуатационные характеристики объекта закупки. Исходя из специфики закупок услуг по организации питания, основные характеристики наиболее полно формулируются в меню, где отражаются ассортимент блюд, масса порций, основные химико-энергетические характеристики. Поэтому правильным вариантом является разработка меню заказчиком, включение меню в состав конкурсной документации, а затем и в контракт.

Толкование о том, что в соответствии с п. 6.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении» является неверным, т.к. указанная норма не может противоречить положениям федерального закона и исключать для заказчика возможность конкретизации закупаемых услуг.

## Вопрос

Может ли быть **меню единым** во всех школах муниципалитета, района, края?

## Ответ

Учитывая климатогеографические, национальные, конфессиональные и территориальные особенностей питания населения, в масштабах муниципалитета, района, или субъекта целесообразно разработать и внедрить **единое типовое меню** на основе определения перечня типовых блюд и их минимального выхода, применение которых обеспечивает сбалансированность примерных и фактических меню, разработанных на основе такого перечня. Используя перечень типовых блюд, может быть дополнительно разработано несколько вариантов их реализации с технологических возможностей конкретных пищеблоков, так и с учетом предпочтений питающихся.

**Единое меню в формате обязательного приготовления конкретных видов** блюд в масштабе муниципалитета, района, или субъекта на практике либо

невозможно реализовать по причине разных технологических возможностей конкретных пищеблоков, особенностей логистики, наличия продуктов, наличия и квалификации персонала, либо нецелесообразно, так как не будут учтены предпочтения питающихся

## Вопрос

Есть ли методика **разработки** сбалансированного **меню** с учетом выделяемого финансирования в соответствии с требованиями 47-ФЗ и Роспотребнадзора? Какие организации занимаются разработкой сбалансированного меню с учетом выделяемого финансирования?

## Ответ

В настоящее время такая методика, утвержденная федеральными органами власти, отсутствует. Необходимо ориентироваться на:

- Требования СанПиН 2.4.5.2409-08 (требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования);
- Методические рекомендации «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах» (МР 2.3.1.2432-08);
- Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20), утвержденные 18.05.2020 г. которые содержат 2 варианта примерного меню завтраков и обедов для обучающихся 1-4-х и 5-11-х классов.

С содержанием СанПиН и методических рекомендаций и контактами экспертных организаций можно ознакомиться на сайте ОНФ

## Вопрос

Какова должна быть **стоимость питания** одного бесплатного завтрака и одного бесплатного обеда для младших классов? Может ли она изменяться по дням недели? Может ли установленная стоимость бесплатного питания быть **меньше**, чем размер выделяемых **субсидий** по Постановлению Правительства РФ от 20.06.2020 № 900?

## Ответ

В настоящее время Методика формирования стоимости бесплатного питания для младших классов на федеральном уровне не разработана. Выделяемая субсидия не определяет стоимость питания. Определение стоимости питания возложено на субъекты РФ, с учетом всех затрат и способа организации питания (собственной службой либо через аутсорсинг). При этом стоимость бесплатного завтрака и бесплатного обеда, **как правило**, не может быть меньше размера выделяемой

субсидии в конкретном регионе по Постановлению Правительства РФ от 20.06.2020 № 900.

По дням недели стоимость **услуги** бесплатного питания не может изменяться. Она зафиксирована в договоре на период оказания услуги питания. Может изменяться лишь **себестоимость набора продуктов** для приготовления блюд в конкретный день. Однако в среднем за период двухнедельного меню **себестоимость набора продуктов** должна быть фиксирована и **соответствовать региональным нормативам**.

### Вопрос

В каких случаях в меню детских садов и школ должны включаться обогащенные продукты? Кто определяет обязанность их включения в меню: оператор школьного питания или органы исполнительной власти? Какую роль в определении необходимости включения таких продуктов играют органы здравоохранения?

### Ответ

Решение о необходимости включения в состав рациона питания в детских организованных коллективах обогащенных продуктов питания принимает администрация образовательного учреждения (учредителя), руководствуясь указаниями и рекомендациям органов здравоохранения. При этом учитываются **реальные проблемы** региона по недостатку микро и макроэлементов, особенности фактического потребления населением продуктов питания, а также мнение законных представителей детей.

Необходимые обогащенные продукты, объемы потребления и порядок доведения должны учитываться при закупках пищевых продуктов при самостоятельной форме организации питания, и при составлении конкурсной документации (в составе технического задания), а также отражаться в контракте при организации питания оператором питания.

### Вопрос

В случае если ребенок не желает кушать в школе, будет ли ему **компенсирован** бесплатный **завтрак продуктами** или деньгами?

### Ответ

В Федеральном законе 47-ФЗ и Постановлении Правительства Российской Федерации от 26.06.2020 г. № 900 отсутствует возможность такой компенсации.

### Вопрос

Где можно научиться **разрабатывать меню** для всех категорий детей с учетом установленных требований и выделяемой суммы на организацию питания?

### Ответ

В высших учебных заведениях, осуществляющих подготовку специалистов для сферы социального питания, в АНО «Институт отраслевого питания» и других специализированных и саморегулируемых организациях в данной сфере эксперты занимаются разработкой сбалансированного меню, соответствующего требованиям 47-ФЗ и Роспотребнадзора, с учетом выделяемого финансирования для организации горячего питания обучающихся общеобразовательных организаций в различных регионах РФ.

### Вопрос

Какие **справочники рецептов** необходимо использовать при составлении меню для школ – интернатов, имеющих два уровня образования: дошкольное, начальное и основное общее?

### Ответ

При составлении меню для школ – интернатов, имеющих два уровня образования: дошкольное, начальное и основное общее эксперты рекомендуют использовать такие сборники как:

– Сборник рецептов на продукцию для питания детей в ДООУ/ Под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.;

– Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией Могильного М.П., Тутельяна В.А.

и другие, в том числе региональные издания.

Составление технико-технологических карт и технических условий на новые блюда и кулинарные изделия могут проводить также штатные сотрудники (технологи) организации, которая предоставляет услугу питания и имеющие соответствующее образование.

### Вопрос

Если блюдо из сборника **рецептур** необходимо переработать (например, снизить закладку жиров, сахара, соли), кто вправе это сделать и как оформить?

### Ответ

Переработку рецептов, составление технико-технологических карт и технических условий на новые блюда и кулинарные изделия могут проводить штатные сотрудники (технологи) организации, которая предоставляет услугу питания и имеющие соответствующее образование. Оформление документов производится в соответствии с требованиями ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». Подробнее с содержанием руководящих документов в области организации питания можно ознакомиться на сайте ОНФ.

