

Министерство просвещения Российской Федерации  
Федеральный центр мониторинга питания обучающихся

Методические рекомендации по публикации меню на сайтах образовательных  
организаций

Москва, 2021

1. Доступность информации о питании обучающихся дает возможность родителям для осуществления контроля эффективности организации питания с соблюдением установленных санитарных требований к меню рационов питания. Открытость образовательной организации для родительского сообщества начинается с информации, размещенной на сайте общеобразовательной организаций.

Информация, размещенная на сайте образовательной организации, должна соответствовать требованиям законодательства в сфере образования и санитарного законодательства.

Настоящие методические рекомендации цитируют информацию, указанную в официальных документах

Перечень сведений об условиях питания обучающихся, которые должны быть размещены на официальных сайтах образовательных организаций в сети «Интернет», определен следующими документами:

**2. Федеральный закон № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Статья 37. Организация питания обучающихся и Федеральный закон N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов", Статья 25.2. Организация питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления введена Федеральным законом от 01.03.2020 N 47-ФЗ.**

При организации питания детей в соответствии с указанными статьями образовательные организации и организации отдыха детей и их оздоровления обязаны размещать на своих официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню.

**3. Постановление Правительства Российской Федерации № 582 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации»;**

В соответствии с п. 3 Правил, образовательная организация размещает на официальном сайте информацию об условиях питания обучающихся.

**4. Постановление Правительства Российской Федерации № 1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации»**, вступающие в силу с 1 марта 2022 г. Пунктом 13 настоящих правил государственным и муниципальным образовательным организациям утверждено при размещении информации об условиях питания размещать в том числе меню ежедневного горячего питания, информацию о наличии диетического меню, перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях, и (или) поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырьё, формы обратной связи и ответов на вопросы родителей по питанию.

**- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;**

Пункт 8.1.7. «Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей».

**- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации обучающихся общеобразовательных организаций»;**

Пункт 2.7. «Наличие 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.)».

**- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».**

#### **1. Наличие и содержание раздела, отражающего сведения об организации питания**

В целях выполнения требований законодательства в сфере образования и санитарного законодательства по размещению на официальном сайте образовательной организации в сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации

рекомендовано размещение на сайте школы отдельного раздела, отражающего сведения об организации питания.

1.1. Раздел должен содержать обязательную информацию:

- «Примерное (циклическое) меню» для каждой возрастной категории детей, для которой организуется питание;
- «Ежедневное меню» основного (организованного) питания для каждой возрастной категории детей, для которой организуется питание;
- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования);
- информацию о наличии диетического меню;
- рекомендации по организации здорового питания;
- перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях, и (или) поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырьё;
- формы обратной связи и ответов на вопросы родителей по питанию.

1.2. Раздел может содержать дополнительную информацию:

- Режим (график) питания обучающихся;
- о мероприятиях, связанных с питанием;
- о пропаганде здорового питания;
- новостную информацию.

## **2. По наличию и содержанию Примерного меню:**

2.1. Наличие Примерного (циклического) меню.

В соответствии с требованиями МР 2.4.0179-20, пункт 2.7. «Наличие 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.)».

2.2. Утверждение меню (согласование) руководителем образовательной организации

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.3. «В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального

обслуживания, осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться

руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей».

2.3. Оформление «Примерного меню» в соответствии с рекомендациями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение № 8 приведено в таблице.

Таблица – Структура меню

| Прием пищи                  | Наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества |      |          | Энергетическая ценность | № рецептуры |
|-----------------------------|--------------------|-----------|------------------|------|----------|-------------------------|-------------|
|                             |                    |           | Белки            | Жиры | Углеводы |                         |             |
| Неделя 1                    |                    |           |                  |      |          |                         |             |
| День 1                      |                    |           |                  |      |          |                         |             |
| завтрак                     |                    |           |                  |      |          |                         |             |
|                             |                    |           |                  |      |          |                         |             |
| Итого за завтрак            |                    |           |                  |      |          |                         |             |
| обед                        |                    |           |                  |      |          |                         |             |
|                             |                    |           |                  |      |          |                         |             |
| Итого за обед               |                    |           |                  |      |          |                         |             |
| полдник                     |                    |           |                  |      |          |                         |             |
|                             |                    |           |                  |      |          |                         |             |
| Итого за полдник            |                    |           |                  |      |          |                         |             |
| ужин                        |                    |           |                  |      |          |                         |             |
|                             |                    |           |                  |      |          |                         |             |
| Итого за ужин               |                    |           |                  |      |          |                         |             |
| Итого за день:              |                    |           |                  |      |          |                         |             |
| День 2                      |                    |           |                  |      |          |                         |             |
| и далее по дням недели      |                    |           |                  |      |          |                         |             |
|                             |                    |           |                  |      |          |                         |             |
| Среднее значение за период: |                    |           |                  |      |          |                         |             |

МР 2.3.6.0233-21 п.11.2 Меню, используемое для организации питания в организованных детских коллективах, рекомендуется согласовывать с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Меню содержит информацию о количественном составе

блюдо, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде; ссылки на рецептуре используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываются в меню в соответствии их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептов.

#### 2.4. Соответствие блюд по массе порции

Масса блюд меню должна соответствовать нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20, указанных в приложении № 9, приведена в таблице.

Таблица - Масса порций для детей в зависимости от возраста (г)

| Блюдо   | Масса порций для возраста, лет |         |         |             |
|---|--------------------------------|---------|---------|-------------|
|   | 1 до 3                         | 3-7     | 7-11    | 12 и старше |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 130-150                        | 150-200 | 150-200 | 200-250     |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)  | 30-40                          | 50-60   | 60-100  | 100-150     |
| Первое блюдо  | 150-180                        | 180-200 | 200-250 | 250-300     |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)  | 50-60                          | 70-80   | 90-120  | 100-120     |
| Гарнир  | 110-120                        | 130-150 | 150-200 | 180-230     |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)  | 150-180                        | 180-200 | 180-200 | 180-200     |
| Фрукты  | 95                             | 100     | 100     | 100         |

#### 2.5. Соответствие суммарных объёмов блюд по приемам пищи

Суммарный объем блюд по приемам пищи должен соответствовать нормам СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, приложение №9, с учетом возраста обучающихся, приведен в таблице.

Таблица - Суммарный объем блюд по приемам пищи

| Показатели     | Суммарный объем блюд по приемам пищи, по возрасту, лет |        |         |             |
|----------------|--|--------|---------|-------------|
|                | 1 до 3   | 3 до 7 | 7 до 12 | 12 и старше |
| Завтрак        | 350  | 400    | 500     | 550         |
| Второй завтрак | 100  | 100    | 200     | 200         |
| Обед           | 450  | 600    | 700     | 800         |
| Полдник        | 200  | 250    | 300     | 350         |
| Ужин           | 400  | 450    | 500     | 600         |
| Второй ужин    | 100  | 150    | 200     | 200         |

2.6. Отсутствие в меню блюд, с использованием пищевой продукции, которая не допускается при организации питания.

Перечень определен СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, приведен в Приложении 6.

2.7. Наличие в меню блюд, с использованием пищевой продукции входящей в перечень «Среднесуточные наборы пищевой продукции» (минимальные).

Набор пищевой продукции, входящий в состав рациона питания обучающихся определен СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, приведен в Приложении 7, Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные).

2.8. Распределение пищевых веществ и энергии по приемам пищи в соответствии с СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, Приложение 10, приведено в таблице.

Таблица - Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

| Тип организации   | Прием пищи     | Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии |
|---|----------------|---|
| Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей | завтрак        | 20%   |
|   | второй завтрак | 5%  |
|   | обед           | 35%   |
|   | полдник        | 15%   |
|   | ужин           | 25%   |
| Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)   | завтрак        | 20-25%  |
|   | обед           | 30-35%  |
|   | полдник        | 10%-15%   |
| Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)   | обед           | 30-35%  |
|   | полдник        | 10-15%  |
| Организации с круглосуточным пребыванием детей  | завтрак        | 20%   |
|   | второй завтрак | 5%  |
|   | обед           | 35%   |
|   | полдник        | 15%   |
|   | ужин           | 20%   |
|   | второй ужин    | 5%  |

### 3. По наличию и содержанию «Ежедневного меню»

#### 3.1. Наличие Ежедневного меню и его оформление

Во исполнение санитарно-эпидемиологических требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.1.7. «Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием

наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей».

3.2. Утверждение (согласование) меню руководителем образовательной организации.

В соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.3. «В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания, осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей».

3.3. Выявление отклонения "Ежедневного меню" от "Примерного меню" на день проведения мониторинга (не соответствие по наименованиям блюд/замены с отсутствием расчета по пищевой ценности).

В соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.4. «Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении № 8 к настоящим Правилам). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 1 к настоящим Правилам)».