



**АДМИНИСТРАЦИЯ ПИРОВСКОГО РАЙОНА  
КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

20 августа 2020 г

с.Пировское

№246-п

О внесении изменений в постановление администрации Пировского района от 05 августа 2019 года №265-п «Об утверждении Порядка расходования субвенции на реализацию государственных полномочий по обеспечению питанием детей, обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам без взимания родительской платы»

На основании Закона Красноярского края от 02.11.2000 №12-961 "О защите прав ребенка", Законом Красноярского края от 27.12.2005 №17-4377 "О наделении органов местного самоуправления муниципальных районов и городских округов края государственными полномочиями по обеспечению питанием детей, обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях, реализующих основные общеобразовательные программы, без взимания платы», Закона Красноярского края от 05.12.2019 №8-3414 «О краевом бюджете на 2020 год и плановый период 2021-2022 годов», руководствуясь статьями 15, 18 Устава Пировского района, ПОСТАНОВЛЯЮ:

1. Внести в постановление администрации Пировского района от 05 августа 2019 № 265-п «Об утверждении Порядка расходования субвенции на реализацию государственных полномочий по обеспечению питанием детей, обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам без взимания родительской платы» следующие изменения.

1.1. в пункте 2 Порядка:

абзац первый изложить в следующей редакции:

«За счет средств краевого бюджета обеспечиваются бесплатным горячим питанием следующие категории обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях по программам основного общего, среднего общего образования и в частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (в первую смену – бесплатным горячим завтраком):»;

1.2. абзац шестой исключить;

1.3. в абзаце девятом слова «45 рублей 13 копеек» заменить словами «46 рублей 89 копеек»;

1.4. в абзаце одиннадцатом слова «52 рубля 48 копеек» заменить словами «54 рубля 53 копейки»;

1.5. абзац семнадцатый исключить;

1.6. в абзаце двадцатом слова «67 рублей 71 копейка» заменить словами «70 рублей 35 копеек»;

1.7. в абзаце двадцать втором слова «78 рублей 71 копейка» заменить словами «81 рубль 78 копеек»;

1.8. дополнить подпунктами 2.1. и 2.2. следующего содержания:

«2.1. За счет средств краевого бюджета обеспечиваются бесплатным горячим питанием обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных организациях и в частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, не проживающие в интернатах:

горячим завтраком и горячим обедом – обучающиеся в первую смену;

Указанная мера социальной поддержки осуществляется исходя из расчета стоимости продуктов питания для приготовления:

горячего завтрака на одного ребенка в возрасте от 6 до 10 лет включительно в течение учебного года на сумму в день:

46 рублей 89 копеек;

на одного обучающегося в возрасте от 11 до 18 лет включительно в течение учебного года на сумму в день:

54 рубля 53 копейки:

горячего обеда на одного ребенка от 6 до 10 лет включительно в течение учебного года на сумму в день:

70 рублей 35 копеек;

на одного обучающегося в возрасте от 11 до 18 лет включительно в течение учебного года на сумму в день:

81 рубль 78 копеек.

2.2. За счет средств краевого бюджета обеспечиваются бесплатным горячим питанием обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях, за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, предусматривающим наличие горячего блюда.

Размер субсидии определяется исходя из предельного уровня софинансирования (в процентах) объема расходного обязательства муниципального образования из краевого бюджета, установленного Правительством края, а также стоимости набора продуктов питания и расходов на приготовление бесплатного горячего питания, которые составляют 13 процентов от стоимости набора продуктов питания, для:

горячего завтрака на одного ребенка в возрасте от 6 до 10 лет включительно в течение учебного года на сумму в день:

52 рубля 99 копеек;

горячего завтрака на одного ребенка в возрасте от 11 до 13 лет включительно в течение учебного года на сумму в день:

61 рубль 62 копейки.»;

1.9. Пункт 15 Порядка исключить;

1.10. В пункте 16 Порядка слова «с момента согласования списков с отделом социальной защиты населения администрации Пировского района» исключить;

1.11. В пункте 20 слова «одного дня с момента перевод уча.» заменить словами «перевода обучающегося»;

2. Контроль за выполнением постановления возложить на заместителя Главы Пировского района по общественно-политической работе, начальника Районного отдела образования Тимербулатова И.Г.

3. Постановление вступает в силу с 01 сентября 2020 года и подлежит официальному опубликованию в районной газете «Заря».



УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ  
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ  
ЧЕЛОВЕКА ПО КРАСНОЯРСКОМУ КРАЮ

# О принципах формирования меню здорового питания для школьников

27 Января 2021

Роспотребнадзором разработаны методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, которые направлены на организацию здорового питания, в том числе горячего, формирование принципов рационального, сбалансированного питания при оказании услуг по организации питания. В документе реализованы принципы здорового питания, в том числе включающие уменьшение количества потребляемых кондитерских и колбасных изделий, сахара и соли. В методических рекомендациях предложены варианты базового меню для разработки региональных типовых меню, учитывающих территориальные, национальные и другие особенности питания населения.

Как правильно накормить школьника?

1. Рационально распределите калорийность блюд по приемам пищи, из расчета, что завтрак должен составлять 20-25% от суточной калорийности; обед - 30-35%.
2. Включите в меню блюда с повышенным содержанием витаминов и микроэлементов, необходимых для гармоничного роста и развития детей (блюда с добавлением микрозелени, ягод), а также продуктов, обогащенных витаминами и микронутриентами, лакто-и бифидобактериями.
3. Не включайте в меню основного питания и ассортимент дополнительного питания детей продукты и блюда, являющиеся источником легкоусвояемых углеводов (конфеты, шоколад, вафли, печенье, коржики, булочки, кексы, манная каша, манники); продукты, являющихся источником скрытой соли (колбасные изделия, мясные и рыбные консервы, консервированные овощи и соления), а также продукты с усилителями вкуса и красителями.
4. Для включения в меню выбирайте технологические карты из сборников блюд для детского питания. Обратите внимание, что технология приготовления блюд, изложенная в технологических картах, соответствует технологической оснащённости пищеблока. Просматривайте в отобранных для включения в меню технологических картах технологию приготовления блюд, она должна предусматривать использование исключительно щадящих методов кулинарной обработки (тушение, варку, приготовление на пару, запекание, пассерование, припускание). Уделяйте особое внимание содержанию соли и сахара в отобранных блюдах, оно должно быть приведено в соответствие с рекомендациями ВОЗ (соль – не более 5 г/сутки, сахара 20 г/сутки, на один прием пищи соответственно, как минимум в 4 раза меньше). Формируйте у ребенка здоровые пищевые привычки - низко солевого рациона, употребления умеренно сладких блюд. Количество отобранных для включения в меню технологических карт должно обеспечивать разнообразие рациона, не допускающего повторения блюд в течение дня и двух смежных с ним дней.

5. Правильно формируйте меню горячих завтраков. В меню в обязательном порядке включайте горячее блюдо (кашу, запеканку, творожные или яичные блюда) и горячий напиток (чай, какао, кофейный напиток). Дополняйте завтрак продуктами - источниками витаминов, микроэлементов и клетчатки (овощи, фрукты, ягоды). В меню обедов включайте овощной салат (овощи в нарезке), первое блюдо, второе основное блюдо рубленое или цельнокусковое (из мяса или рыбы), гарнир (овощной или крупяной), напиток (компот, кисель). Обращайте внимание на структуру блюд, рационально объединяйте в меню овощные и крупяные блюда.

6. Проводите оценку разработанного меню, в части суммарной за прием пищи (завтрак, обед) массы порций, калорийности блюд, распределение белков, жиров и углеводов, содержание витаминов и микроэлементов, сравните их с показателями, регламентированными действующими нормативными документами. В случае необходимости, проводите корректировку меню.

7. Когда меню разработано, определите необходимое количество продуктов (в брутто) для выполнения меню по дням цикла в пересчете на одного питающегося и всех питающихся.



**РОСПОТРЕБНАДЗОР**

ЕДИНЬИЙ КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР  
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-49

## КАК СОСТАВИТЬ МЕНЮ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

### ДЛЯ ШКОЛЬНИКОВ



#### ЗАВТРАК

20-25% от суточной калорийности

Меню горячих завтраков – обязательно горячее блюдо каша, запеканка, творожные или яичные блюда, горячий напиток – чай, какао, кофейный напиток.

Дополняйте завтрак продуктами - источниками витаминов, микроэлементов и клетчатки (овощи, фрукты, ягоды)

Избегайте в меню продуктов и блюд, которые являются источником легкоусвояемых углеводов (конфеты, шоколад, вафли, печенье, коржики, булочки, кексы, манная каша, маиники); продуктов, являющихся источником скрытой соли (колбасные изделия, мясные и рыбные консервы, консервированные овощи и соевые), продуктов с усилителями вкуса и красителями

#### ОБЕД

30-35% от суточной калорийности

В меню обедов – овощной салат (овощи в нарезке), первое блюдо, второе основное блюдо рубленое или цельнокусковое (из мяса или рыбы), гарнир (овощной или крупяной), напиток (компот, кисель)

Готовьте блюда с повышенным содержанием витаминов и микроэлементов, с добавлением микрозелени, ягод

Используйте продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами, лакто-и бифидобактериями

Применяйте щадящие методы кулинарной обработки – тушение, отваривание, приготовление на пару, запекание, пассерование, припускание.

Рационально объединяйте в меню овощные и крупяные блюда



#### ВАЖНО!

Содержание соли и сахара в блюдах - соль – не более 5 г/сутки, сахара 20 г/сутки. На один прием пищи как минимум должно быть в 4 раза меньше.



5г  
СУТКИ



20г  
СУТКИ

Подробнее на [www.rosпотребнадзор.ru](http://www.rosпотребнадзор.ru)

## **Номера телефонов «горячих линий» по организации питания .**

- +7 (391) 221-03-12 – Министерство образования Красноярского края
- +7 (391) 226-89-50 – Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю
- +79535999977 - заместитель Главы Пировского муниципального округа по общественно-политической работе -начальник Отдела образования -Тимербулатов Ильнар Газинурович
- 7(391)6633832, 7(391)6633932, +79509703602- директор школы Шайдуллина Гульнара Рэисовна
- +79509734955– Телефон ответственного лица за организацию питания без взимания платы в МБОУ «Пировская средняя школа» Кузьмина Оксана Валерьевна

## Памятка родителям о необходимости здорового питания школьника

Полноценное и правильно организованное питание – необходимое условие долгой и полноценной жизни, отсутствия многих заболеваний.

Вы, родители, в ответстве за то, как организовано питание ваших детей.

### Правила здорового питания:

1. Ребенок должен есть разнообразные пищевые продукты. Ежедневный рацион ребенка должен содержать около 15 наименований разных продуктов питания. В течение недели рацион питания должен включать не менее 30 наименований разных продуктов питания.
2. Каждый день в рационе питания ребенка должны присутствовать следующие продукты: мясо, сливочное масло, молоко, хлеб, крупы, свежие овощи и фрукты. Ряд продуктов: рыба, яйца, сметана, творог и другие кисломолочные продукты, сыр – не обязательно должны входить в рацион питания каждый день, но в течение недели должны присутствовать 2-3 раза обязательно.
3. Ребенок должен питаться не менее 4 раз в день.
4. В пищу следует употреблять йодированную соль.
5. В межсезонье (осень – зима, зима – весна) ребенок должен получать витаминно-минеральные комплексы, рекомендованные для детей соответствующего возраста.
6. Для обогащения рациона питания школьника витамином «С» рекомендуется обеспечить ежедневный прием отвара шиповника. Рецепт приготовления витаминного отвара из шиповника: 15 грамм сухих плодов шиповника (на 1 человека) промывают в холодной воде, раздавливают, заливают стаканом кипятка и кипятят в эмалированной посуде в течение 10 минут при закрытой крышке. Затем отвар настаивают 3-4 часа, процеживают, дают пить по 1 стакану в холодном или горячем виде (можно добавить сахар). Содержание витамина С в стакане отвара составляет 100 мг. Хранить отвар можно не более 2 суток.
7. Прием пищи должен проходить в спокойной обстановке.
8. Если у ребенка имеет место дефицит или избыток массы тела (эти сведения можно получить у медицинского работника школы), необходима консультация врача, так как в этом случае рацион питания должен быть скорректирован с учетом степени отклонения физического развития от нормы.
9. Рацион питания школьника, занимающегося спортом, должен быть скорректирован с учетом объема физической нагрузки.