



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

Соборная пл., 4, г. Белгород, 308005
тел. (4722) 32-40-34, факс (4722) 32-57-73
e-mail: beluno@belregion.ru
http://образование31.рф

27.12.2021 № 909/14/8119

На № _____ от _____

Руководителям

**органов, осуществляющих
управление в сфере образования
муниципальных районов
и городских округов**

**областных
общеобразовательных
организаций**

**О проведении
просветительских мероприятий**

Департамент образования области направляет информационные материалы для проведения в январе 2022 года просветительской работы с родителями (законными представителями) по вопросам организации здорового горячего питания школьников.

В рамках проведения указанных мероприятий необходимо довести до сведения родительской общественности информацию о новом региональном Стандарте питания обучающихся, а также о новом типовом региональном меню (материалы прилагаются).

По итогам проведенных мероприятий необходимо организовать изучение мнения родителей по вопросу включения в рацион питания школьников (в состав горячего завтрака) нового регионального типового меню мёда в объеме 10 грамм и молока 200 мл в качестве дополнительного питания.

Информацию об итогах анкетирования согласно прилагаемой форме необходимо представить в департамент образования области в срок до 20 января 2022 года на электронный адрес **belous_am@belregion.ru**.

Приложение: на 10 л. в 1 экз.

**Заместитель
начальника департамента –
начальник управления
образовательной политики
департамента образования
Белгородской области**

Е.Н. Клименченко

Приложение
к письму департамента образования
Белгородской области

от 17.12 2021г. № 409/14/814

Результаты анкетирования родителей по вопросу включения мёда и молока в состав горячего завтрака нового меню

Наименование территории	Количество родителей, принявших участие в опросе, чел.	Из них считают что:				Всего обучающихся чел.	Из них:		
		мёд в индивидуальной разовой упаковке объемом 10 грамм	молочко в индивидуальной разовой упаковке в объеме 200 мл	мёд в индивидуальной разовой упаковке	молочко в индивидуальной разовой упаковке				
		необходимо ежедневно включать в состав горячего завтрака сбалансированного завтрака нового меню	необходимо ежедневно включать в состав горячего завтрака сбалансированного завтрака нового меню	необходимо включать в состав горячего завтрака сбалансированного завтрака не реже 1 раза в неделю		употребляют непосредственно в школьной столовой	забирают с собой	употребляют непосредственно в школьной столовой	забирают с собой
						употребляют непосредственно в школьной столовой	забирают с собой	употребляют непосредственно в школьной столовой	забирают с собой

Тезисы Стандарта питания и регионального типового меню

1. В связи с принятием Федерального закона от 1 марта 2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», а также в связи с введением новых санитарных правил и норм для общеобразовательных организаций области научным сообществом Московского университета пищевых производств разработан новый региональный стандарт по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций области.

2. Стандарт дает чёткие рекомендации по обновлению пищеблоков; совершенствованию нормативно-правовой базы для каждого муниципалитета; улучшению работы организаторов школьного питания и поставщиков пищевых продуктов, повышению квалификации работников сферы общественного питания, осуществлению производственного контроля, основанного на принципах стандарта пищевой безопасности.

3. Школьные пищеблоки и обеденные залы оснастят новым технологическим оборудованием и мебелью. 372 школьных пищеблока (70% школ области) дополнительно получают пароконвектоматы в 2022 году. Объем финансирования – 129,8 млн. руб.

5. 40% работников школьных пищеблоков пройдут курсы повышения квалификации.

6. Разработано несколько вариативных меню с учетом возрастных, физиологических и индивидуальных особенностей детей, а также сезонности и социально-экономических условий региона:

- типовое региональное меню для общеобразовательных организаций для двух возрастных групп (7-11 лет и 12-17 лет);

- примерное меню для кадетских классов с учетом повышенной физической нагрузки;

- меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (для больных сахарным диабетом, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией).

7. В Белгородской области проект «Школьный мёд» реализуется 11 лет с 2010 года.

В связи с принятием нового Стандарта питания, где основным критерием является здоровое и сбалансированное питание подрастающего поколения и соблюдение требований к содержанию и соотношению основных пищевых веществ в рационе питания детей включение **мёда в рацион питания школьников утратило свою актуальность.**

Согласно новым нормам и требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» **среднесуточное потребление** обучающимися сахара снижено на 10 грамм.

Согласно расчетам нового типового регионального меню среднесуточный объем потребления сахара при двухразовом питании соответствует требованиям СанПиН, **при добавлении ежедневно еще 10 грамм меда** нормы потребления сахара **значительно будут превышать** нормы, что отрицательно может сказаться на здоровье обучающихся.

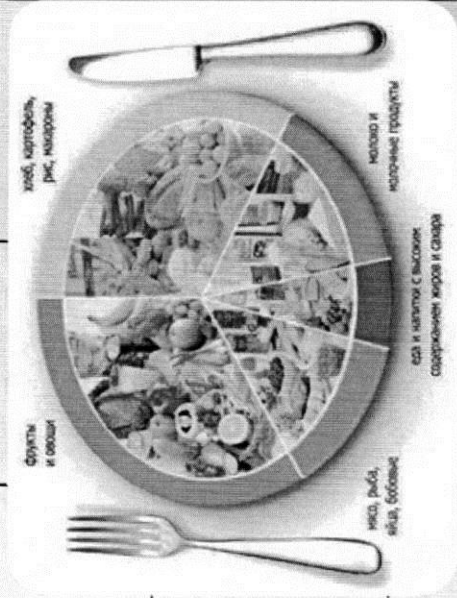
8. В Белгородской области программа «Школьное молоко» реализуется 15 лет с 2006 года.

Традиционно с 2006 года реализация программы подразумевала **школьный завтрак** с ежедневным включением молока 200 мл в рацион питания школьников и кондитерского изделия в виде булочки, печенья или горячего бутерброда.

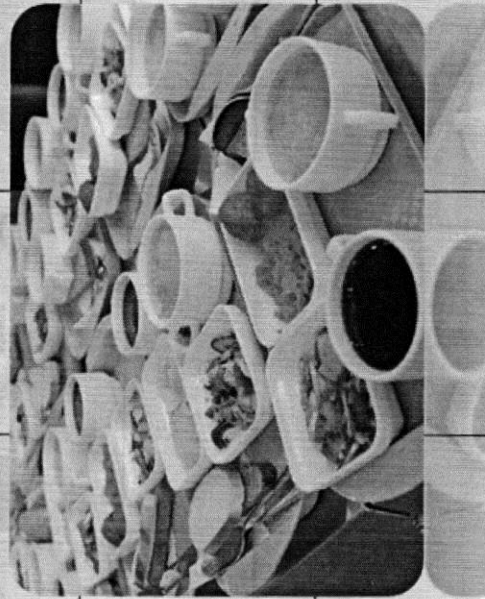
Теперь это сбалансированный горячий завтрак, в состав которого входят молочные каши, запеканки, молочные пудинги, горячие напитки, содержащие молоко (какао), поэтому **ежедневное включение молока** в рацион питания школьников приводит к **значительному превышению норм данного продукта.** В связи с этим с 1 января 2022 года, обучающиеся будут получать пакетированное молоко в количестве 200 мл **не реже 1 раза в неделю.**

Региональный Стандарт разработан научным сообществом Московского государственного университета

пищевых производств



ЦЕЛЬ - каждый обучающийся должен быть обеспечен пищевыми веществами, необходимыми ему для нормального роста, развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа, с учетом его возрастных и физиологических потребностей, а также времени пребывания в образовательном учреждении.



Ситуация «как есть»

292 варианта школьного меню у организаторов питания

Отсутствие меню для детей, нуждающихся в специализированном питании

Количество сахара в меню (с учетом мёда) превышало нормы

Количество молока превышало суточную потребность (ежедневное включение в меню 200 мл молока)

Отсутствие системного аудита по питанию

Ситуация «как будет»

2 типовых региональных меню для общеобразовательных организаций с учетом возраста детей, для кадетских классов

Меню для детей, больных сахарным диабетом, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией

Сбалансированное количество сахара в новом меню в соответствии с новым СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Сбалансированное количество молока и молочных продуктов в соответствии с новым СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (пакетированное молоко не реже 1 раза в неделю в объеме 200 мл)

Проведен аудит в разрезе каждого УО, разработан паспорт пищеблоков

Ситуация «как есть»

Стоимость завтраков составляла 52,07 рубля в муниципалитетах без учета норм

Стоимость обедов варьировалась от 45 рублей до 90 без учета норм

40% работников пищеблоков нуждаются в повышении квалификации

60% пищеблоков нуждаются в современном оборудовании

Выборочное проведение анкетирования детей и родителей

Ситуация «как будет»

Единая стоимость завтраков составит: -53,63 рубля при самостоятельной организации;
-67,29 рублей при аутсорсинге

Единая стоимость обедов составит:
- не более 64 рублей при самостоятельной организации;
- не более 90 рублей при аутсорсинге

100% работников школьных столовых прошли курсовую переподготовку

100% пищеблоков оснащены современными пароконвектоматами

Новый масштабный формат обсуждения меню с презентацией и дегустацией блюд в ОУ

Варианты старого меню

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции		Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
		7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	Mg	P	Fe
20	Каша манная молочная	200	200	5,6	11,3	28,4	237,4	0,102	1,3	60	0	1,16	1,82	1,3	0,58
747	Чай с лимоном	200/7	200/7	0,04	0	16,1	65,2	0,006	6	0	0,03	6	1,8	3,3	0,045
61	Хлеб пшеничный	30	30	2,25	0,87	15,4	78,16	0,11	0	0	1,1	20	14	65	1,1
22	Масло сливочное	10	10	0,80	8,25	0,80	74,8	0	0	59	0,1	1,2	0	1,9	0,02
	Молоко пакетированно	200	200	5,6	6,4	9,4	116	0,004	1,2	0,04	0	2,4	28,0	4,0	0,2
	Мед натуральный	10	10	0,08	0	8,03	33	0,001	0	0	0	1,4	0,3	1,8	0,08
	Фрукт	200	200	2,2	0,6	46	89	0,06	20	10	0	3,2	1,8	2,2	4,4
	Итого:			16,57	27,42	124,13	693,56	0,283	28,5	129,04	1,23	35,36	47,72	79,5	6,425
40	Икра кабачковая	60	60	0,53	4,07	1,14	44,32	0,05	15,0	0	2,5	27,5	20,6	2,4	0,09
2	Борщ вегетарианский со сметаной	250/10	250/10	3,2	1,25	18,5	98,2	0,19	10,72	17,7	0,99	11,52	13,68	1,49	0,71
9	Картофель отварной	180/10	180/10	3,4	3,6	24,5	165,5	0,186	31	9	0,17	15,59	5,65	90,2	1,398
45	Биточки куриные	100	100	9,5	8,93	3,67	133,2	0,527	1,232	0,014	2,65	19,16	11,02	1,6	1,319
61	Хлеб пшеничный	30	30	2,25	0,87	15,4	78,16	0,11	0	0	1,1	20	14	6,5	1,1
60	Хлеб ржано-пшеничный	70	70	1,68	0,33	14,8	69,8	0,044	0	0,36	0	9,2	10	2,4	1,24
32	Кисель фруктовый	200	200	0	0	36,3	144	0	4,4	0,04	0	22,0	6,0	18,6	0,2
	Итого:			20,56	19,05	114,31	733,18	1,107	62,352	27,114	7,41	124,97	80,95	123,19	6,057

Варианты старого меню

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции		Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)			
		7-11 лет		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Mg	P	Fe	
		12-18 лет	лет													
День 9 - завтрак																
21	Каша молочная овсяная	200	200	8,2	12,6	18,8	222	0,18	0	4,25	0,71	1,7	1,6	2,63	1,45	
28	Какао	200	200	3,6	3,4	20,6	129,4	0	0	0	0	2,0	18,0	2,0	0,6	
61	Хлеб пшеничный	30	30	2,25	0,87	15,4	78,16	0,11	0	0	1,1	20	14	65	1,1	
22	Масло сливочное	10	10	0,80	8,25	0,80	74,8	0	0	5,9	0,1	1,2	0	1,9	0,02	
24	Сыр	15	15	3,48	4,4	-	54,6	0,004	0,14	0,052	0,1	0,02	8,33	0,12	0,11	
	Молоко пакетированное	200	200	5,6	6,4	9,4	116	0,004	1,2	0,04	0	2,4	2,8	1,8	0,2	
	Мед натуральный	10	10	0,08	-	8,03	33	0,001	0	0	0	1,4	0,3	1,8	0,08	
	Фрукт	200	200	2,2	0,6	46	89	0,06	0,2	10	0	3,2	1,8	2,2	4,4	
	Итого			26,21	36,52	119,03	796,96	0,359	1,54	20,242	2,01	31,92	46,83	77,45	7,96	
День 9 - обед																
15	Винегрет с р/м	100	100	0,96	6,1	5,46	80,9	0,053	8,85	0	3,65	9,89	6,73	1,47	0,69	
2	Суп овощной с рыбными фрикадельками	250	250	3,2	1,25	18,5	98,2	0,19	10,72	7,7	0,99	1,52	3,68	1,49	0,71	
11	Макароны отварные	180	180	9,8	12,7	57,2	234	0,119	0	7,2	1,13	4,26	1,2	2,42	1,136	
39	Тефтели (мясные)	100	100	12,4	7,2	16,5	180,4	0,08	0,40	0,05	0,76	2,13	2,3	1,4	0,66	
32	Кисель фруктовый	200	200	-	-	36,3	144	0	4,4	0,04	0	2,2	6,0	8,6	0,2	
61	Хлеб пшеничный	30	30	2,25	0,87	15,4	78,16	0,11	0	0	1,1	0,2	1,4	6,5	1,1	
60	Хлеб ржано-пшеничный	70	70	1,68	0,33	14,8	69,8	0,044	0	0,36	0	9,2	10	2,4	1,24	
	Итого:			30,29	28,45	164,16	885,46	0,596	24,37	15,35	7,63	29,4	31,31	24,28	5,736	

Примеры завтраков обучающихся (7-11 лет, 11 лет и старше)

НОВОГО МЕНЮ

№ рец.	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углево ды	Калори йность
		г.	г.	г.	г.	Ккал.
	Завтрак 1 день					
338	Фрукт порционно / Яблоко 1шт	100	0,40	0,40	9,80	44,40
297	Фрикадельки из мяса птицы с соусом молочным	70/20	8,74	8,31	10,71	152,65
203	Макаронный изделия с маслом сливочным	150	5,70	3,43	36,45	199,47
377	Чай с лимоном	200//4	0,26	0,06	15,22	62,46
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,03	0,213	13,12	62,51
	Итого за завтрак	584	17,13	12,41	85,3	521,5
	Завтрак 2 день					
59	Салат из моркови с яблоком	60	0,64	0,10	5,11	23,9
	Джем фруктовый с кусочками фруктов	20	0,1	0	14,3	57,6
222	Пудинг творожно-пшеничный с сахарной пудрой	170	14,92	14,38	31,51	315,1
376	Чай с сахаром	200	0,2	0,05	15,01	61,3
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,03	0,213	13,12	62,51
	Итого за завтрак	490	17,89	14,74	79,05	520,4
	Завтрак 3 день					
338	Фрукт порционно / Яблоко 1шт	100	0,40	0,40	9,80	44,40
15	Сыр твердо-мягкий порционно с м.д.ж. 45%	20	4,64	6,80	0,02	79,84
173	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	200	7,23	9,81	28,80	232,41
382	Какао с молоком	200	3,50	3,70	25,50	149,30
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,03	0,213	13,12	62,51
	Итого за завтрак	560	17,8	20,9	77,2	568,5

Примеры обедов обучающихся (7-11 лет, 11 лет и старше) нового меню

№ рец.	Название блюда	Масса		Белки		Жиры		Углево ды		Калорий ность
		г.	г.	г.	г.	г.	г.	г.	г.	
	Обед 1 день									Ккал.
50	Салат из свёклы с сыром и маслом растительным	60	2,70	4,70	4,31	70,34				
88	Щи из свежей капусты с фрикаделькой из птицы "Детская"	200/10	1,97	5,18	8,97	90,38				
232	Рыба, запеченная под соусом	90	19,99	10,49	2,69	185,1				
312	Картофельное пюре с маслом сливочным	150	3,29	7,06	22,21	165,54				
350	Кисель фруктовый	200	-	-	18,0	72,0				
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	69,6				
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	46,88				
	Итого за обед	780	32,11	28,1	79,7	699,8				
	Обед 2 день									
56	Салат из свежей капусты с зеленью "Молодость"	100	1,5	5,2	9,3	89,83				
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне	250	2,6	6,13	17,0	133,7				
263	Рагу из свинины	280	18,08	41,9	22,8	540,54				
389	Сок фруктовый	200	1,0	0,20	20,20	86,6				
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	69,6				
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,03	0,213	13,12	62,51				
	Итого за обед	910	27,85	54,1	96,1	982,78				
	Обед 3 день									
24	Салат из свежих помидоров и огурцов с растительным маслом	100	0,50	3,33	2,67	42,67				
84	Борщ «Сибирский» с фасолью	250	2,21	3,31	15,93	102,36				
261	Печень тушенная в соусе	100	14,4	14,7	6,4	215,53				
203	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	6,84	4,12	43,74	239,36				
348	Напиток из яблок витаминизированный	200	0,22	-	19,43	78,6				
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	69,6				
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,03	0,213	13,12	62,51				
	Итого за обед	910	28,84	26,15	114,97	810,6				