



ИНСТИТУТ
ОТРАСЛЕВОГО
ПИТАНИЯ

**Автономная некоммерческая организация
«Институт отраслевого питания»**

**С.В. Маслов, В.В. Чернигов, С.Ю. Углов
Ю.А. Баздырев, С.М. Казгунов, С.О. Тарасов
А.А. Гмызин, В.Г. Кулаков, Д.Е. Глушко
И.К. Сатцаева, А.М. Введенский**

МЕТОДИЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ К ОЦЕНКЕ СОСТОЯНИЯ И НОРМИРОВАНИЮ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Монография

RU
science
RUS-SCIENCE.RU
Москва
2023

УДК 642.58:338.439

ББК 36.99+65.431

МЗ1

Рецензенты:

- В.Р. Кучма**, д-р мед. наук, проф., чл.-корр. РАН, научный руководитель Института комплексных проблем гигиены, ФГБУН «Федеральный научный центр гигиены имени Ф.Ф. Эрисмана» Роспотребнадзора, заведующий кафедрой гигиены детей и подростков Института общественного здоровья имени Ф.Ф. Эрисмана, ФГАОУ ВО «Первый МГМУ имени И. С. Сеченова» Минздрава России (Сеченовский университет),
- А.Т. Васюкова**, проф. ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет» (РОС-БИОТЕХ)», д-р тех. наук, проф.,
- А.У. Огоев**, ректор, ФГБОУ ВО «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова», д-р экон. наук, доц.

Авторы:

- С.В. Маслов**, эксперт Счетной палаты Российской Федерации, канд. экон. наук;
- В.В. Чернигов**, президент, АНО «Институт отраслевого питания», директор НП «Отраслевой союз развития социального питания»;
- С.Ю. Углов**, вице-президент, АНО «Институт отраслевого питания»;
- Д.Е. Глушко**, ректор, ФГБОУ ВО «МГУ им. Н.П. Огарёва», канд. пед. наук;
- И.К. Сатцаева**, ФГБОУ ВО «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова», канд. техн. наук, доц.;
- А.М. Введенский**, руководитель социологической компании Russian Field;
- С.О. Тарасов, А.А. Гмызин, С.М. Казгунов, Ю.А. Баздырев, В.Г. Кулаков.**

Маслов, Сергей Владимирович.

МЗ1 Методические подходы к оценке состояния и нормированию питания в образовательных организациях : монография / кол. авторов. — Москва : РУСАЙНС, 2023. — 224 с.

ISBN 978-5-466-04758-5

В издании изложены вопросы здоровья будущих поколений за счет обеспечения детей качественной и безопасной продукцией, на основе исследования состояния питания в общеобразовательных организациях. Основное внимание уделяется вопросам оценки состояния и нормированию питания в общеобразовательных организациях, с учетом новых требований законодательства в сфере безопасности и качества пищевых продуктов, введения с 1 сентября 2020 года бесплатного горячего питания для всех учеников начальной школы.

Для руководителей государственных и муниципальных органов исполнительной власти, осуществляющих государственное управление в сфере образования, ответственных за школьное питание, администрации общеобразовательных организаций.

Ключевые слова: общественное питание, экономика предприятий отрасли, технология продукции общественного питания.

УДК 642.58:338.439

ББК 36.99+65.431

© АНО «Институт
отраслевого питания», 2023
© Коллектив авторов, 2023
© ООО «РУСАЙНС», 2023

ISBN 978-5-466-04758-5

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	6
Глава 1. Методические подходы и основные результаты анализа поступившей информации от субъектов Российской Федерации о текущем состоянии материально-технической базы пищеблоков общеобразовательных организаций	10
1.1. Анализ информации от субъектов Российской Федерации о текущем состоянии материально-технической базы пищеблоков общеобразовательных организаций.....	10
1.2. Разработка методики экспресс-оценки потребности в финансировании текущего дооснащения и ремонта школьных пищеблоков на основе применения средних укрупненных показателей	18
Глава 2. Методические подходы и основные результаты анализа полноты использования федеральной субсидии на бесплатное горячее питание и выполнения установленных норм обеспечения детей	24
2.1. Методика и результаты оценки полноты использования федеральной субсидии на бесплатное горячее питание для выполнения установленных норм обеспечения детей.....	24
2.2. Методические подходы к оценке соблюдения норм обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях.....	27
2.3. Методические подходы к оценке полноты расходования федеральной субсидии на закупку продуктов питания для выполнения установленных натуральных норм.....	37
2.4. Анализ полноты использования федеральной субсидии на бесплатное горячее питание и выполнения установленных норм обеспечения детей по данным о фактическом расходе продуктов согласно меню, представленным субъектами Российской Федерации	44
Глава 3. Методические подходы по организации устойчивого и сбалансированного питания в образовательных организациях в условиях проводимой рядом зарубежных стран санкционной политикой	49
3.1. Методические подходы к обоснованию решений учредителей общеобразовательных организаций по изменению условий контрактов при организации питания с учетом типа закупок (продукты или услуги) и выделенных лимитов бюджетных обязательств.....	51
3.2. Способы расчета индексов для организации мониторинга цен и обоснования их изменения в контрактах на оказание услуг по организации питания.....	64

3.3. Методика расчета цены единицы услуги по организации горячего питания (стоимости организации горячего питания одного питающегося в сутки) на основе определения всех затрат на питание	73
--	----

Глава 4. Методические подходы к проведению оценки и паспортизации пищеблоков образовательных организаций, обоснованию и разработки норм обеспечения технологическим оборудованием, посудой и имуществом школьных столовых.....83

4.1. Обоснование общих методических подходов к проведению оценки и паспортизации пищеблоков общеобразовательных организаций.....	85
4.2. Частная методика обоснования нормативов оснащения пищеблоков оборудованием, наличия и необходимой площади помещений, правил определения типа столовой	89
4.3. Частная методика организации проведения технического аудита (паспортизации) производственных цехов и обеденных залов общеобразовательных организаций.....	94
4.4. Частная методика по проведению оценки состояния пищеблоков образовательных организаций и обоснования потребности в финансировании	96
4.5. Частная методика по подготовке технического задания для проведения технологического проектирования при проведении капитального ремонта и реконструкции, а также строительства новых столовых	98
4.6. Паспортизация пищеблоков образовательных организаций с применением специального программного обеспечения, как единой базы данных для ввода, хранения и анализа результатов аудита пищеблоков общеобразовательных организаций на примере Информационной система «Школьная столовая».....	100

Глава 5. Анализ состояния и методические разработки для новых субъектов Российской Федерации.....103

5.1. Основы методики разработки норм обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах.....	103
5.2. Методические подходы к формированию состава наборов пищевых продуктов для их последующей выдачи родителям (законным представителям) обучающихся для приготовления горячего питания в домашних условиях при переводе обучающихся, получающих начальное общее образование, на обучение с применением дистанционных образовательных технологий	139

Глава 6. Методика и анализ материалов социологического исследования.....160

6.1. Обоснование методики социологического исследования.....	160
--	-----

6.2. Анализ материалов социологического исследования и оценка результатов реформы школьного питания	166
6.3. Результаты оценки качества бесплатного горячего питания.....	175
6.4. Предложения по улучшению организации горячего питания.....	188
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	200
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	201
ПРИЛОЖЕНИЯ	210

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность. Для здоровья будущих поколений важное значение имеет обеспечение обучающихся общеобразовательных организаций горячим питанием на основе сбалансированных рационов.

Обеспечение детей школьным питанием является инструментом социальной и демографической политики. Федеральный закон ФЗ-47 «О внесении изменений в Федеральный закон «о качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (далее – 47-ФЗ) о бесплатном горячем питании в начальных классах был принят в 2020 году по инициативе Президента России В.В. Путина. Сегодня более 7 млн детей обеспечивают таким питанием при ежегодном выделении средств федерального бюджета в размере более 63 млрд. рублей.

Введение бесплатного горячего питания для младших школьников и предоставление целевого федерального финансирования безо всякого сомнения оказало огромное влияние на всю систему отношений в школьном питании. В сложнейших условиях пандемии и антироссийских санкций начали решаться задачи, остававшиеся без должного внимания со времен СССР.

Конкретизация требований к здоровому питанию и обеспечению им в детских организованных коллективах на законодательном уровне определила необходимость решения масштабных задач по их реализации при введении с 1.9.2020 года бесплатного горячего питания в начальной школе. Работа была организована на всех уровнях государственной власти и в органах местного самоуправления, в научных, экспертных и общественных организациях с учетом поручений Президента Российской Федерации по питанию обучающихся общеобразовательных организаций (*Приложение 1*).

Необходимость разработки в современных условиях методических подходов к различным аспектам организации питания в общеобразовательных учреждениях определяет **актуальность настоящего исследования.**

Эксперты АНО «Институт отраслевого питания», являясь членами рабочих групп по вопросам организации питания при Государственной Думе, Совете Федерации, Государственном Совете РФ, федеральных органов исполнительной власти и органов управления ряда субъектов РФ, принимают активное участие в этой важной работе, начиная с этапа подготовки и принятия 47-ФЗ.

Основное внимание руководства и специалистов института, опираясь на опыт, начиная с момента создания в 2005 году, разработок и реализации международных, федеральных и региональных проектов, сосредоточено на формировании методических подходов ко всем аспектам организации питания, их реализации при проведении исследований, анализе их результатов и внедрении в практику. Настоящее издание является первым из планируемых к публикации трудов Института отраслевого питания, которые будут подготовлены к 20-летию его основания (*Приложение 2 – Перечень трудов, планируемых к изданию*).

В данной монографии представлены разработки и результаты их реализации, которые по своей совокупности формируют методические подходы к оценке состояния и нормированию питания в общеобразовательных организациях. Основными направлениями в данной сфере деятельности являются оценка состояния:

- материально-технической базы пищеблоков столовых общеобразовательных организаций;
- полноты использования федеральной субсидии на бесплатное горячее питание и выполнение установленных норм обеспечения обучающихся;
- достаточности бюджетного финансирования и индексации расходов питания в общеобразовательных организациях в условиях проводимой рядом зарубежных стран санкционной политики;
- значимости введения бесплатного горячего питания на основе социологического исследования.

Наиболее важными в сфере нормирования организации питания являются вопросы разработки норм:

- обеспечения пищевыми продуктами для организации горячего питания и наборов продуктов для выдачи родителям взамен горячего питания в установленных случаях;
- снабжения технологическим оборудованием, посудой и имуществом.

Цель работы – разработать научно-методические основы для формирования системы стандартизированных подходов к оценке состояния и нормированию питания в общеобразовательных организациях с учетом требований нормативных и правовых актов, медико-технических, финансово-экономических, технологических, социологических и других факторов.

Задачи исследований:

- провести анализ поступившей информации от субъектов Российской Федерации о текущем состоянии материально-технической базы пищеблоков столовых общеобразовательных организаций на основе разработки методики экспресс-оценки потребности в финансировании текущего дооснащения и ремонта школьных пищеблоков;
- осуществить разработку методических подходов а анализ результатов оценки полноты использования федеральной субсидии на бесплатное горячее питание и выполнения установленных норм обеспечения детей;
- предложить методические подходы по организации устойчивого и сбалансированного питания в образовательных организациях в условиях проводимой рядом зарубежных стран санкционной политикой;
- обосновать методические подходы к проведению оценки и паспортизации пищеблоков общеобразовательных организаций, обоснованию и разработке норм обеспечения технологическим оборудованием, посудой и имуществом школьных столовых;
- разработать методики обоснования и проекты состава норм обеспечения горячим питанием детей в общеобразовательных организациях и наборов пищевых продуктов для выдачи родителям обучающихся при переводе на обучение с применением дистанционных образовательных технологий;
- представить методику проведения и анализ материалов социологического исследования, включающего оценку политической и социально-экономической значимости введения бесплатного горячего питания для обучаемых по программам начального общего образования.

Объект исследования – система организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений Российской Федерации.

Предметом исследования явились взаимоотношения между субъектами образовательного процесса по поводу предоставления качественного питания обучающимся в общеобразовательных организациях и методы оценки его состояния.

Научная новизна исследований заключается в построении системы совершенствования организации питания школьников, основанной на разработке методологии формирования научно-методических основ для создания системы стандартизированных требований к оценке

состояния основных показателей системы обеспечения горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций.

Практическая значимость. Подготовлены комплексные научно-методические основы и анализ результатов их применения для оценки состояния системы обеспечения горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций. Даны предложения по разработке и внесению изменений в нормативные и правовые акты, методические рекомендации и организацию управления и контроля в данной сфере. Результаты исследования представлены и использованы в деятельности органов государственной власти и местного самоуправления, в том числе оперативного штаба Минпросвещения России, общественного совета Роспотребнадзора, рабочих групп по вопросам организации питания при Государственной Думе, Совете Федерации, Государственном Совете РФ, федеральных органов исполнительной власти и органов управления субъектов РФ.

Глава 1. Методические подходы и основные результаты анализа поступившей информации от субъектов Российской Федерации о текущем состоянии материально-технической базы пищеблоков общеобразовательных организаций
(Маслов С.В., Чернигов В.В., Углов С.Ю.,
Баздырев Ю.А., Глушко Д.Е.)

1.1. Анализ информации от субъектов Российской Федерации о текущем состоянии материально-технической базы пищеблоков общеобразовательных организаций

Для оценки состояния выполнения поручений Президента Российской Федерации по вопросам организации питания школьников и разработки актуальных предложений по его совершенствованию в рамках комиссии Государственного совета Российской Федерации по направлению «Образование» в мае 2021 года была создана временная рабочая группа под председательством Главы Республики Мордовия А.А. Здунова, преобразованная в сентябре 2021 года в связи с высокой значимостью и актуальностью рассматриваемых вопросов в постоянную рабочую группу по направлению «Организация питания школьников» (далее – *Рабочая группа*).

К работе в составе Рабочей группы были приглашены ведущие экспертные и научные организации в сфере организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, в том числе АНО «Институт отраслевого питания».

Согласно решению Рабочей группы в 2021 и 2023 годах был организован мониторинг ситуации о текущем состоянием материально-технической базы пищеблоков общеобразовательных организаций в субъектах Российской Федерации, действующих передовых региональных практиках и предложениях по совершенствованию организации питания школьников.

Непосредственно сбор и анализ поступающей информации был организован специалистами АНО «Институт отраслевого питания» по следующим основным направлениям:

1. Оценка текущего состояния материально-технической базы пищеблоков.
2. Оценка состояния логистической и производственной инфраструктуры питания.

3. Применяемые и предлагаемые финансово-экономические модели ее совершенствования и постоянного обновления, создания условий для привлечения бизнеса к инвестициям в данную сферу.

4. Информация о реализованных пилотных проектах по созданию современной инфраструктуры и материальной базы школьного питания с опорой на местный АПК силами и с привлечением инвестиций частного бизнеса.

5. Предлагаемые субъектами Российской Федерации для реализации пилотные проекты и готовность к участию в них.

6. Нормативное обеспечение эффективного взаимодействия заказчиков, исполнителей услуг, образовательных организаций с родителями и общественными организациями.

7. Совершенствование нормативно-правовой базы проведения государственных и муниципальных закупок продуктов питания и услуг по организации питания в организованных коллективах, обеспечивающие приоритет критериям безопасности и качества закупаемых продуктов.

8. Текущее состояние и предложения по развитию кадрового обеспечения системы школьного питания.

9. Оценка финансовых потребностей и достаточности бюджетных ресурсов для проведения экспертиз и контроля качества при организации питания школьников.

10. Внедрение программ производственного контроля на принципах ХАССП для организованных детских коллективов с учетом применяемых моделей организации питания.

11. Предложения по способам обеспечения гарантированной безопасности организации питания в организованных детских коллективах и организации лабораторного контроля при проведении экспертиз продовольствия и сырья для питания детей.

12. О мерах стимулирования производителей пищевой продукции в целях обеспечения безопасности поставляемой пищевой продукции для питания детей в образовательных организациях.

13. Совершенствование взаимодействия с родителями и общественными организациями в целях улучшения вкусовых качеств пищи (снижения показателей «индекса несъедемости»).

С целью оказания методической помощи субъектам Российской Федерации перед направлением обращений о предоставлении информации и предложений были проведены онлайн-семинары, организованные Министерством образования Республики Мордовия совместно с АНО

«Институт отраслевого питания» (письма в субъекты о проведении семинаров и презентация по экспресс-методике приведены в Приложениях 3-5).

Одним из наиболее важных результатов, полученных в ходе мониторинга, является впервые проведенная **оценка потребностей в финансировании на создание условий для обеспечения горячим питанием всех обучающихся 1-11 классов и оценка средней ежегодной потребности на поддержание ее в необходимом состоянии. Она проводилась на основе методики экспресс-оценки потребности в финансировании текущего дооснащения и ремонта школьных пищеблоков**, разработанной специалистами АНО «Институт отраслевого питания» (Раздел 1.2).

По данным, полученным в 2021 г. от 71 субъекта, на дооснащение и ремонт пищеблоков, создание дополнительных посадочных мест в целях обеспечения горячим питанием всех обучающихся 1 – 11 классов требуется 43,8 млрд. рублей (что в пересчете на 84 субъекта Российской Федерации, получающих федеральные субсидии на бесплатное питание начальной школы (кроме г. Москвы, в ответе которой отражается, что эти затраты несет исполнитель), составляет 49,8 млрд. рублей). В расчете на 1 обучаемого в среднем в день потребность составляет 19,85 руб./чел. в сутки.

Эти же субъекты считают, что после создания необходимых условий для организации горячего питания всех обучаемых, им ежегодно потребуется 14,1 млрд. в год на содержание (в пересчете на 84 субъекта РФ, получающих федеральные субсидии на бесплатное питание начальной школы, составляет 16 млрд. рублей). В расчете на 1 обучаемого в среднем в день потребность составит 7,6 руб./чел. в сутки.

Анализ представленных данных показывает, что средние показатели потребности достаточно значительно отличаются в разрезе субъектов (табл. 1.1)

Таблица 1.1

Расходы на 1 обучающегося (в среднем)

Субъект РФ	расходы, руб./чел. в сутки	Субъект РФ	расходы, руб./чел. в сутки
Максимальные значения		Минимальные значения	
Республика Тыва	36,8	Кемеровская область	0,7
Чувашская республика	29,9	Ненецкий АО	1,2
Камчатский край	28,0	Костромская область, Республика Хакасия	1,3

Такие расхождения связаны с отсутствием на сегодняшний день системы паспортизации материальной базы пищеблоков столовых общеобразовательных организаций и единой подробной методики оценки потребности.

О применяемой в субъекте методике оценки текущего состояния материально-технической базы пищеблоков столовых общеобразовательных организаций сообщили только 24% регионов, участвовавших в мониторинге. При подготовке информации субъекты использовали экспресс-методику АНО «Институт отраслевого питания» и данные из заявок муниципальных образований на выделение бюджетных средств для закупки оборудования (локально-сметный расчет).

Согласно полученным ответам, практически все субъекты Российской Федерации считают, что необходима разработка единой методики оценки состояния школьных пищеблоков, и они готовы участвовать в ее разработке.

Регионы также подчеркивают необходимость создания в государственной информационной системе реестра оборудования, которое используется при обеспечении питания школьников, и установление единых требований к паспортизации школьных пищеблоков.

В 2023 году общая потребность на дооснащение и ремонт пищеблоков, создание дополнительных посадочных мест в сравнении с 2021 годом увеличилась на 20% и составила ориентировочно 58 млрд. руб. (в 2021 г. – 43,8 млрд. руб.), что составляет 23,8 руб. на 1 обучаемого в сутки (табл. 1.2). Основной причиной увеличения потребности стал значительный рост цен на технологическое оборудование, ремонт. Кроме того, за 2 года прошел дополнительный естественный износ материально-технической базы, который (в отсутствие в большинстве субъектов Российской Федерации плановой системы ежегодного дооснащения и ремонта пищеблоков) также способствовал росту потребности в финансировании. Полученные показатели общей потребности в финансировании соответствуют данным оценки, проведенной Агентством стратегических инициатив в 2022 году. Ориентировочная потребность по данным, полученным АСИ, составила 61 млрд. руб.

Оценка потребности в финансировании

№ п/п	Наименование субъекта, федерального округа РФ	Оценка потребности в финансировании, млн. руб.		
		2021	2022 (АСИ)	2023
	Центральный федеральный округ			
1	Белгородская область	432	673	0
2	Брянская область	416	974	346
3	Владимирская область	859	1 157	1 135
4	Воронежская область	1 229	1 623	729
5	Ивановская область	211	683	321
6	Калужская область	469	895	587
7	Костромская область	96	0	66
8	Курская область	251	1 663	251
9	Липецкая область	0	0	0
10	Московская область	0	0	1 361
11	Город федерального значения Москва	0	0	0
12	Орловская область	0	626	189
13	Рязанская область	208	370	197
14	Смоленская область	101	496	865
15	Тамбовская область	840	327	0
16	Тверская область	113	78	136
17	Тульская область	447	197	400
18	Ярославская область	0	0	1 060
ИТОГО за ЦФО		5 672	9 764	7 641
	Южный федеральный округ			
19	Республика Адыгея	0	166	449
20	Республика Калмыкия	24	568	1 000
21	Краснодарский край	1 839	0	0
22	Астраханская область	337	0	529
23	Волгоградская область	3 100	1 724	3 100
24	Ростовская область	603	136	605
ИТОГО за ЮФО		5 903	2 594	5 683
	Северо-Западный федеральный округ			
25	Республика Карелия	552	0	752
26	Республика Коми	172	704	0
27	Архангельская область	137	0	422
28	Вологодская область	544	0	425
29	Калининградская область	53	280	34
30	Ленинградская область	159	0	982
31	Мурманская область	617	407	944
32	Новгородская область	399	354	543
33	Псковская область	299	0	61

№ п/п	Наименование субъекта, федерального округа РФ	Оценка потребности в финансировании, млн. руб.		
		2021	2022 (АСИ)	2023
34	Город федерального значения Санкт-Петербург	1 068	1 082	893
35	Ненецкий автономный округ	9	908	3
ИТОГО за СЗФО		4 006	3 735	5 058
	Дальневосточный федеральный округ			
36	Республика Саха (Якутия)	941	34	0
37	Камчатский край	423	259	69
38	Приморский край	0	0	180
39	Хабаровский край	512	879	409
40	Амурская область	395	0	0
41	Магаданская область	0	123	145
42	Сахалинская область	368	263	285
43	Еврейская автономная область	0	156	52
44	Чукотский автономный округ	35	97	86
ИТОГО за ДФО		2 674	1 810	1 226
	Сибирский федеральный округ			
45	Республика Алтай	0	656	598
46	Республика Бурятия	970	1 696	1 074
47	Республика Тыва	502	1 009	0
48	Республика Хакасия	129	0	500
49	Алтайский край	557	523	557
50	Забайкальский край	477	0	387
51	Красноярский край	830	0	0
52	Иркутская область	1 500	1 068	1 500
53	Кемеровская область	761	2 120	2 119
54	Новосибирская область	363	100	347
55	Омская область	0	0	644
56	Томская область	402	942	403
ИТОГО за СФО		6 492	8 114	8 129
	Уральский федеральный округ			
57	Курганская область	789	0	437
58	Свердловская область	0	3 136	631
59	Тюменская область	32	0	0
60	Челябинская область	1 855	123	0
61	Ханты-Мансийский автономный округ – Югра	299	0	0
62	Ямало-Ненецкий автономный округ	474	408	185
ИТОГО за УФО		3 449	3 667	1 253
	Приволжский федеральный округ			
63	Республика Башкортостан	1 002	0	2 677
64	Республика Марий Эл	0	589	270

№ п/п	Наименование субъекта, федерального округа РФ	Оценка потребности в финансировании, млн. руб.		
		2021	2022 (АСИ)	2023
65	Республика Мордовия	229	0	256
66	Республика Татарстан	0	0	4 758
67	Удмуртская Республика	412	1 737	330
68	Чувашская Республика	1 414	0	246
69	Кировская область	998	328	513
70	Нижегородская область	871	0	1 193
71	Оренбургская область	1 178	1 626	877
72	Пензенская область	154	0	328
73	Пермский край	0	0	0
74	Самарская область	1 144	0	360
75	Саратовская область	562	0	0
76	Ульяновская область	481	2 027	454
ИТОГО за ПФО		8 446	6 307	12 263
	Северо-Кавказский федеральный округ			
77	Республика Дагестан	0	291	3 490
78	Республика Ингушетия	953	0	204
79	Кабардино-Балкарская Республика	1 725	1 129	0
80	Карачаево-Черкесская Республика	50	154	253
81	Республика Северная Осетия-Алания	1 310	0	261
82	Чеченская республика	317	0	317
83	Ставропольский край	1 548	3 087	2 541
ИТОГО за СКФО		5 902	4 661	7 066
84	Республика Крым	500	0	0
85	Город федерального значения Севастополь	833	263	52
ИТОГ О субъ- ектов		43 877	40 915	48 370
Прогноз потребности на все субъекты РФ (без г. Москвы)		48 145	60 982	57 955
В том числе в дооснащении оборудова- нием		32 760	31 753	32 805

Из общей потребности в финансировании материально-технической базы пищеблоков столовых общеобразовательных организаций потребность в дооснащении оборудованием в соответствии с обязательным минимальным перечнем СанПиН 1.2.3685-21 составляет порядка 29 млн. руб., а с учетом новых субъектов (для которых предусмотрено выделение федерального финансирования по линии Минпромторга России) – порядка 32 млрд. руб. Без учета субъектов-доноров потребность составляет порядка 22 млрд. руб.

По мнению экспертов АНО «Институт отраслевого питания», наиболее эффективным способом решения проблем в части инфраструктуры пищеблоков столовых общеобразовательных организаций является выделение субсидий из федерального бюджета только для дотационных субъектов на переоснащение их технологическим оборудованием. При общей потребности, составляющей порядка 29 млрд. руб., из федерального бюджета может потребоваться выделение около 20 млрд. руб. в течение 4-5 лет (с учетом коэффициента бюджетной обеспеченности регионов). Источником финансирования может быть перераспределение на федеральном уровне средств от экономии федеральной субсидии, выделяемой на бесплатное горячее питание для начальной школы.

Анализ представленных данных показывает, что средние показатели потребности достаточно значительно отличаются в ряде субъектов. Такие расхождения связаны с отсутствием сегодня системы паспортизации по материальной базе пищеблоков столовых общеобразовательных организаций и единой, подробной методики оценки потребности. Практически все субъекты Российской Федерации считают, что необходимо утверждение на федеральном уровне единой методики оценки состояния и разработки планов переоснащения. Проект такой методики, подготовленный специалистами АНО «Институт отраслевого питания», был одобрен Рабочей группой и Минпромторгом России и представлен Минпросвещения России в Правительство Российской Федерации в 2022 году (Методика представлена в главе 4).

Представляется целесообразным проведение в 2024 году по единой методике паспортизации всех пищеблоков столовых общеобразовательных организаций и анализа потребностей в финансовом обеспечении их переоснащения.

Субъектами также представлены следующие предложения по вопросам развития инфраструктуры школьного питания:

- разработка программы субсидирования государственно-частного партнерства в данной сфере;
- установление единых требований к паспортизации школьных пищеблоков;
- выделение субсидий из федерального бюджета на укрепление материальной базы пищеблоков школьных столовых и создание комфортных современных условий для организации питания и приема пищи.

Более подробно с основными результатами анализа поступившей информации от субъектов Российской Федерации о текущем состоянии

материально-технической базы пищеблоков общеобразовательных организаций, передовых региональных практиках и предложениях по совершенствованию организации питания школьников за 2021 и 2023 гг. можно ознакомиться в подготовленных специалистами АНО «Институт отраслевого питания» отчетах (*Приложении 6 – Отчет «Основные результаты анализа поступившей информации от субъектов Российской Федерации о текущем состоянии материально-технической базы пищеблоков общеобразовательных организаций, передовых региональных практиках и предложениях по совершенствованию организации питания школьников»¹*, а также в *Приложении 7 – Отчет «Основные результаты и анализ поступившей информации от субъектов РФ о текущем состоянии материально-технической базы пищеблоков общеобразовательных организаций, передовых региональных практиках и предложениях по совершенствованию организации питания школьников (по запросам Рабочей группы по вопросам организации питания школьников в 2021 и 2023 годах»²*).

1.2. Разработка методики экспресс-оценки потребности в финансировании текущего дооснащения и ремонта школьных пищеблоков на основе применения средних укрупненных показателей

В связи с отсутствием единых подходов к оценке состояния пищеблоков столовых общеобразовательных организаций при подготовке информации субъектам была предоставлена **методика экспресс-оценки потребности в финансировании текущего дооснащения и ремонта школьных пищеблоков** (далее – экспресс-методика), разработанная специалистами АНО «Институт отраслевого питания» на основе применения средних укрупненных показателей. Укрупненные показатели фор-

¹ Отчет «Основные результаты анализа поступившей информации от субъектов Российской Федерации о текущем состоянии материально-технической базы пищеблоков общеобразовательных организаций, передовых региональных практиках и предложениях по совершенствованию организации питания школьников» / г. Саранск. 2021. 45с

² Отчет «Основные результаты и анализ поступившей информации от субъектов РФ о текущем состоянии материально-технической базы пищеблоков общеобразовательных организаций, передовых региональных практиках и предложениях по совершенствованию организации питания школьников (по запросам Рабочей группы по вопросам организации питания школьников в 2021 и 2023 годах» / АНО «Институт отраслевого питания». 2023. 44 с.

мировались с учетом результатов ранее проведенных исследований бюджетных затрат на эти цели и опыта участия АНО «Институт отраслевого питания», начиная с 2008-2012 г.г., в *экспериментальных проектах по совершенствованию организации питания обучающихся в государственных общеобразовательных учреждениях и муниципальных общеобразовательных учреждениях в рамках приоритетного национального проекта "Образование"*, в программах совершенствования школьных пищеблоков и мониторинге их результатов во всех субъектах Российской Федерации (*Государственный контракт от 2 ноября 2011 г. № 06.P20.12.0064 «Создание и обеспечение функционирования системы управления реализацией мероприятия «Совершенствование организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях» в 2011-2013 гг.»*), разработке и реализации технологических проектов пищеблоков для более 1300 образовательных организаций в Российской Федерации и в 8 зарубежных странах (в рамках международных проектов).

Предлагаемая экспресс-методика предназначена для:

- проведения экспресс-анализа потребности в финансировании текущего дооснащения и ремонта пищеблоков столовых общеобразовательных организаций для обеспечения возможности организации горячего питания всех обучающихся (с 1 по 11 класс из расчета не более 2 смен на каждый прием пищи);

- определения средней ежегодной потребности в бюджетном финансировании для плановой замены оборудования, мебели и проведении плановых капитальных ремонтов помещений и коммуникаций пищеблоков (такая потребность отражает затраты, которые после создания условий для обеспечения всех обучаемых будут необходимы для постоянного поддержания в надлежащем состоянии пищеблоков за счет плановой замены оборудования, выслужившего сроки службы, и проведения в установленные сроки всех видов ремонта).

Методика предполагает применение примерных показателей стоимости полного комплекта оборудования пищеблока столовой общеобразовательной организации на основе данных, полученных специалистами АНО «Институт отраслевого питания» при проведении аудита пищеблоков, разработки технологических проектов и примерных нормативов оснащения (*см. Приложение 5 – Презентация экспресс-анализа*).

При этом, показатели примерной стоимости полного комплекта оборудования пищеблока столовой общеобразовательной организации были рассчитаны с учетом типа пищеблока, количества питающихся при организации питания не более, чем в 2 смены. Обоснованы минимальные и максимальные значения, которые зависят от принимаемых на

местах заказчиками решений о применении конкретных типов оборудования. Показатели учитывают обязательный минимальный перечень СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (таблица 6.18) и Приложение 1 к МР 2.3.6.0233-21.

1. Основными этапами проведения «Оценки текущей потребности в финансировании для дооснащения, реконструкции пищеблоков столовых общеобразовательных организаций для обеспечения всех обучающихся 1-11 классов» являются:

1.1. Подготовка исходных данных о характеристиках имеющихся в субъекте пищеблоков столовых общеобразовательных организаций и расчет примерной текущей потребности на доукомплектование оборудованием.

Для этого в таблице установленной формы пищеблоки столовых общеобразовательных организаций группируются исходя из предлагаемой в рекомендациях классификации по численности обучаемых и применяемой модели, заносятся показатели количества обучаемых (1-11 классы), отражается потребность в замене и доукомплектовании оборудованием (либо в рублях, либо в процентах от полной стоимости), отдельно отражаются пищеблоки в которых планируется (требуется) в 2021-2023 гг. капитальный ремонт или реконструкция с полным переоснащением.

При расчете показателя "Требуется замена и доукомплектование оборудованием", в денежном выражении, руб., применяются цены закупок субъекта (или прилагаемые справочные средние цены). При расчетах учитывается и необходимость установки во всех столовых общеобразовательных организаций пароконвектоматов разной производительности.

Расчет данного показателя может производиться 3 способами:

Первый – определяется перечень оборудования, подлежащего замене, и перечень оборудования для доукомплектования (из расчета выполнения новых требований СанПиН и возможности обеспечения всех учеников с 1 по 11 классы) с учетом классификации пищеблоков и численности обучающихся.

Второй способ – применяется, если есть затруднения с определением перечня оборудования для закупки. В этом случае может быть проведена оценка полной стоимости имеющегося оборудования (**за исключением оборудования, подлежащего замене**) по ценам нового оборудования. Стоимость оборудования, подлежащего закупке, в этом случае

может быть определена как разница стоимости полного комплекта из прилагаемых рекомендаций и стоимости имеющегося оборудования.

Третий способ – приблизительная оценка исходя из необходимости доукомплектования столовых общеобразовательных организаций с учетом приобретения оборудования, которое требуется по новым требованиям (пароконвектоматами и т.п.). В процентном выражении доля в общей стоимости такого оборудования может составлять 20-30%.

Потребность для школ, где планируется (требуется капитальный ремонт или реконструкция с полным переоснащением, может приниматься по показателям, приведенным в рекомендациях для соответствующего типа пищеблока столовых общеобразовательных организаций, так как в данном случае речь идет о полном замене оборудования.

Приведенные в рекомендациях минимальные и максимальные (можно назвать оптимальными) значения стоимости оборудования отличаются степенью применения современного и вспомогательного оборудования. Решение о том, какими показателями пользоваться, принимается субъектом. Возможен и расчет в двух вариантах: по минимальным и по максимальным показателям.

1.2. Оценка потребности на проведение отдельных видов ремонта и замену мебели (при отсутствии данных ежегодного осмотра технического состояния помещений и коммуникаций). Осуществляется только для школ, в которых не требуется (не планируется) проведение капитального ремонта.

Затраты непосредственно на проведение ремонтных (монтажных) работ, приобретение мебели и ремонт обеденных залов для таких столовых могут составлять: на объектах, где требуется частичная замена и доукомплектование оборудованием, такие затраты составляют 7-10% от полной стоимости оборудования.

В связи с этим требуется провести расчет полной стоимости оборудования для таких столовых и затем оценить потребность на ремонт (включая замену мебели).

1.3. Оценка общей потребности на частичную замену и доукомплектование оборудованием и на проведение отдельных видов ремонта и замену мебели.

Осуществляется только для школ, в которых не требуется (не планируется) проведение капитального ремонта. Определяется как сумма потребности на и потребность на ремонт.

1.4. Потребность в создании дополнительных посадочных мест.

Норматив минимальной площади на 1 посадочное место определен в СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к

обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" и составляет 0,7 м². При размещении в обеденном зале буфета и линии раздачи общая площадь обеденного зала может рассчитываться исходя из потребности в 1 м² на посадочное место.

1.5. Оценка затрат на ремонтные работы и мебель для пищеблоков столовых общеобразовательных организаций, требующих капитального ремонта (реконструкции, модернизации)

Если смета капитального ремонта не составлена, то примерные затраты могут быть примерно 100-120% от стоимости оборудования.

1.6. Примерная оценка общей текущей потребности в финансировании для дооснащения, реконструкции пищеблоков столовых общеобразовательных организаций для обеспечения всех обучаемых 1-11 классов.

Общая потребность определяется суммированием по пунктам 1.3, 1.4, 1.5.

2. Оценка средней ежегодной потребности в плановой замене оборудования, мебели и проведении плановых капитальных ремонтов помещений и коммуникаций пищеблоков столовых общеобразовательных организаций.

Такая оценка осуществляется из предположения, что все пищеблоки столовых оснащены и отремонтированы, и отражает средние затраты исходя из сроков эксплуатации оборудования и мебели, а также исходя из принятых сроков и объемов проведения текущих и капитальных ремонтов. Показатели такой оценки могут быть основой для определения стоимости видов работ и оборудования, подлежащих включению в технические задания на оказание услуг питания в школах исполнителями услуг при переходе на долгосрочные контракты (при условии учета таких расходов при обосновании начальной максимальной цены контрактов).

Средние ежегодные затраты на плановую замену оборудования исходя из сроков эксплуатации оборудования могут быть оценены с применением данных о полной стоимости оснащения пищеблоков соответствующего типа и среднего срока эксплуатации оборудования, который может составлять 12-15 лет.

Средние ежегодные затраты непосредственно на проведение ремонтных (монтажных) работ, приобретение мебели и ремонт обеденных залов могут составлять 5-10% от стоимости полного комплекта оборудования столовой (пищеблока) соответствующего типа.

Приведенный в *Приложении 8* – Пример реализации рекомендаций по проведению примерной оценки потребности в финансировании для дооснащения, реконструкции пищеблоков для обеспечения всех

обучаемых 1-11 классов¹ показывает, что среднегодовые затраты субъекта на плановое переоснащение и ремонт из расчета на 1 обучающегося в день (количество дней питания в год принято 180 дней) составляют 4,9 руб./чел.

При этом, если при формировании начальной максимальной цены контракта будут учтены затраты на переоснащение и ремонт в размере 4,9 руб. на обучаемого, то при заключении долгосрочного контракта исполнитель должен будет за 12 лет провести полную замену оборудования и 1 раз за период выполнить капитальный ремонт пищеблока.

Выводы:

1. Разработанная методика экспресс-анализа впервые позволила обоснованно произвести примерную оценку потребности на дооснащение и ремонт пищеблоков столовых общеобразовательных организаций в масштабах Российской Федерации.

2. Общая потребность в 2023 году в сравнении с 2021 годом увеличилась на 20% и составила ориентировочно 58 млрд. руб. Основной причиной увеличения потребности стал значительный рост цен на технологическое оборудование, ремонт. Из общей потребности в финансировании материально-технической базы пищеблоков потребность в дооснащении оборудованием в соответствии с обязательным минимальным перечнем СанПиН 1.2.3685-21 составляет порядка 29 млрд. руб., а без учета субъектов-доноров – порядка 22 млрд. руб.

3. Наиболее эффективным представляется выделение средств на дооснащение только дотационным субъектам Российской Федерации. Источником финансирования может быть перераспределение на федеральном уровне средств от экономии федеральной субсидии, выделяемой на бесплатное горячее питание для начальной школы.

4. Полученные результаты показали необходимость разработки и утверждения на федеральном уровне единой методики паспортизации, оценки состояния материально-технической базы пищеблоков с последующей разработкой планов переоснащения. Проект такой методики, подготовленный рабочей группой по питанию школьников совместно с АНО «Институт отраслевого питания», был представлен Минпросвещения России в Правительство Российской Федерации в 2022 году.

¹ Пример реализации рекомендаций по проведению примерной оценки потребности в финансировании для дооснащения, реконструкции пищеблоков для обеспечения всех обучаемых 1-11 классов. 2023. 10 с.

Глава 2. Методические подходы и основные результаты анализа полноты использования федеральной субсидии на бесплатное горячее питание и выполнения установленных норм обеспечения детей

(Маслов С.В., Чернигов В.В., Углов С.Ю., Казгунов С.М.,
Тарасов С.О., Гмызин А.А., Кулаков В.Г.)

2.1. Методика и результаты оценки полноты использования федеральной субсидии на бесплатное горячее питание для выполнения установленных норм обеспечения детей

С принятием Федерального закона от 1 марта 2020 года № 47 "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" и подписания Постановления Правительства Российской Федерации от 20 июня 2020 года № 900 "О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации "Развитие образования" впервые на федеральном уровне обеспечен уровень финансирования горячего питания в начальной школе, позволяющий выполнять натуральные нормы питания в каждой общеобразовательной организации любого региона страны. Появилась возможность для достижения равноценного по разнообразию, количеству и качеству питания каждого обучающегося начальной школы.

При этом, впервые на законодательном уровне установлено, что при организации питания детей образовательные организации и организации отдыха детей и их оздоровления обязаны соблюдать нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах (статья 25.2. «Организация питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления» Федерального закона от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов").

Фактически выделяемый объем федеральной субсидии рассчитан из возможности закупить продовольствие в размере не менее 25-30 % от натуральных норм, то есть в объеме, достаточном для обеспечения бесплатным горячим питанием на один из приемов пищи.

Если учитывать, что федеральная субсидия определена из стоимости продуктов на завтрак (причем по региональным потребительским, а не по оптовым ценам), то средств субсидии всегда достаточно для выполнения норм. Более того, при закупке продуктов по ценам ниже

цен статистики (то есть фактически всегда), образуется и определенная экономия федеральной субсидии.

Сегодня нормативно не закреплено на какие виды затрат может использоваться федеральная субсидия. Данная проблема отражена в Отчете о работе направления аудита экономического развития, образования, науки и инноваций Счетной палаты Российской Федерации в 2022 году (в рамках компетенции Департамента аудита образования, науки и инноваций)¹.

Сегодня по факту 2 разных подхода в субъектах к финансированию питания. В части школ федеральная субсидия используется только на закупки продуктов, а в части школ и на закупку продуктов, и на оказание услуги. При этом, стоимость питания при оказании услуг в ряде субъектов остается в размере федеральной субсидии (в результате не хватает средств на выполнение норм), а в других она увеличивается, что дает возможность организовать питание по нормам.

По мнению многих специалистов, нет необходимости анализировать фактическую стоимость питания. Ведь независимо от ценообразования должны соблюдаться нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах (ст. 25.2. 29-ФЗ). Но проблема в том, что действующие в настоящее время методические рекомендации МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям» не содержат рекомендаций по оценке соответствия меню по критерию соблюдения норм обеспечения питанием детей. Более того, в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 установлены только среднесуточные наборы пищевой продукции, но не определены нормы на те приемы пищи, которые фактически выдаются в школе. Проблема контроля за соблюдением норм обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях была бы решена, если бы были разработаны нормы применительно к приемам пищи в школе. Такие нормы (по приемам пищи) и методика их обоснования были разработаны экспертами института в 2020 году в период обсуждения проекта новых санитарных норм и правил (*представлены в Главе 5 настоящего исследования*).

¹ Источник – <https://ach.gov.ru/upload/iblock/040/p5h126xkt42ldm8jp7ro194qnc33swkd.pdf?highlight-search-result=КОНТРОЛЬН&highlight-search-result=МЕРОПРИЯТ&highlight-search-result=АНАЛИЗ&highlight-search-result=РЕАЛИЗАЦ&highlight-search-result=МЕР&highlight-search-result=ОРГАНИЗАЦ&highlight-search-result=БЕСПЛАТН&highlight-search-result=ГОРЯЧ&highlight-search-result=ПИТАН>

В сложившейся обстановке контроль за соблюдением норм обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях не осуществляется, так же, как и контроль за целевым использованием средств федеральной субсидии в части первоочередной обязательной закупки продуктов в количестве, соответствующем установленным натуральным нормам.

В отсутствие методик, установленных на федеральном уровне, для определения фактического состояния вопросов по выполнению требований о соблюдении натуральных норм обеспечения детей и взаимосвязи выполнения норм и полноты расходования выделяемой федеральной субсидии на закупки продуктов, потребовалось проведение специального исследования и разработка соответствующих методик. Этим определяется цель и задачи настоящего исследования.

Цель исследования: оценка выполнения требований законодательства о соблюдении натуральных норм обеспечения детей в общеобразовательных организациях и взаимосвязи выполнения норм и полноты расходования выделяемой федеральной субсидии на закупки продуктов.

Задачи исследования:

- разработка методических подходов к оценке полноты использования федеральной субсидии на бесплатное горячее питание и выполнения установленных норм обеспечения детей;
- анализ фактического использования федеральной субсидии на бесплатное горячее питание и выполнения норм обеспечения по данным меню горячего питания, представленных субъектами Российской Федерации;
- обоснование предложений о необходимых мероприятиях на федеральном и региональном уровнях по формированию системы контроля за выполнением требований законодательства о соблюдении натуральных норм обеспечения детей в общеобразовательных организациях и эффективностью расходования на эти цели выделяемой федеральной субсидии на бесплатное горячее питание обучающихся по программам начального образования.

2.2. Методические подходы к оценке соблюдения норм обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях

В зависимости от целей и условий проведения оценки могут быть предложены следующие варианты оценки:

- по показателям частоты включения в цикличное (2-недельное) меню завтраков (обедов) отдельных блюд и продуктов;
- соблюдения норм обеспечения питания детей в организованных детских коллективах по данным ведомости контроля за рационом питания (приложение №13 СанПиН 2.3/2 4.3590-20) или данным учета в специальной программе;
- соблюдения норм обеспечения детей по основным группам продуктов с применением индекса выполнения норм.

1. Оценка школьного меню по показателям частоты включения в цикличное (2-недельное) меню завтраков (обедов) отдельных блюд и продуктов.

Такой анализ может проводиться на основе данных основного меню по приемам пищи. Фактически речь идет о единых подходах к формированию меню на основе разработки критериев (показателей) оценки данных о частоте включения в цикличное (2-недельное меню) меню завтраков (обедов) отдельных блюд и продуктов в рамках мониторинга, предусмотренного МР 2.3.0274-22 "Подготовка и проведение мониторинга питания обучающихся общеобразовательных организаций".

Наличие таких критериев позволит оценить меню и сделать предварительные выводы о его соответствии обязательным требованиям. Вариант критериев для оценки школьного меню по показателям частоты включения в цикличное (2-недельное) меню ЗАВТРАКОВ отдельных блюд и продуктов представлен в табл. 2.1.

Таблица 2.1

Возможные критерии для оценки школьного меню по показателям частоты включения в цикличное (2-недельное) меню ЗАВТРАКОВ отдельных блюд и продуктов (вариант)

Тип блюда	рекомендуемая частота включения в меню на 10 дней (завтраки)		Примечания
	min	max	
Хлеб	8	10	может не выдаваться при выдаче мучных изделий

Блюда, гарниры из круп, макарон	4	6	
Блюда, гарниры из картофеля и овощей	2	4	
Дополнительный гарнир из свежих овощей, салаты из овощей	6	10	
Фрукты	4	8	
Блюда из мяса животных, птицы, субпродуктов	2	4	
Блюда из рыбы	1	2	исходя из потребительских предпочтений могут заменяться на блюда из мяса или творога
Сыр порционный (включая сыр в составе блюд)	2	4	
Масло сливочное порционное	2	4	
Каши (супы) молочные	2	4	
Молоко и молочные напитки, кисломолочные продукты	3	6	
Блюда из творога	2	3	
Блюда из яиц	1	2	
Растительное масло	4	6	

2. Оценка соблюдения норм обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах по данным ведомости контроля за рационом питания (или данным учета в специализированной программе).

При проведении оценки необходимо исходить из положений статьи 25.3. Нормирование обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах Федерального закона от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", в которой определено, что:

– нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах и допустимые нормы замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами устанавливаются Роспотребнадзором (реализовано в СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

– органы государственной власти субъекта Российской Федерации на территории субъекта Российской Федерации могут обеспечивать питанием детей в организованных детских коллективах в размерах, **соответствующих нормам или превышающих нормы**, которые установлены Роспотребнадзором (то есть в СанПиН 2.3/2.4.3590-20), с при-

менением допустимых норм замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и местных особенностей питания населения.

Таким образом, нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах применительно к конкретному меню можно считать выполненными, если фактическое среднесуточное потребление продуктов по меню с учетом проведенных в установленном порядке замен соответствует нормы, которые установлены Роспотребнадзором.

В случае, когда в организованном детском коллективе спланировано питание на все приемы пищи, то такой анализ проводится в сравнении с установленными в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение 7) среднесуточными наборами пищевой продукции для организации питания детей с учетом норм замен по Таблице замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности (Приложение 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В случаях, когда питание организовано только на отдельные приемы пищи, может использоваться доля суточной потребности по приемам пищи, установленная таблицей 3 Приложения 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (то есть для общеобразовательных организаций 20 – 25% по завтраку и 30-35% по обеду от значений суточной потребности).

Как исходные данные может применяться ведомость контроля за рационом питания (приложение №13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Данная форма фиксирует факт расхождения показателей фактически выданного количества продуктов и установленного норматива, но не учитывает произведенные замены продуктов. В связи с этим, для проведения анализа необходимо дополнить данную форму графами, отражающими отклонение фактического расхода от допустимой нормы, описание проведенных замен, определение расхода с учетом замен и отклонение от допустимой нормы с учетом разрешенной замены.

Примеры оценки выполнения норм выдачи продуктов (по основным группам) на завтрак по основному меню и обоснованности замен по ведомости контроля за рационом питания приведены в табл. 2.2 и 2.3 применительно к оценке меню завтрака для детей в возрасте 7-11 лет.

Порядок проведения расчетов и обоснования выводов отражен в табл. 2.2 – в сравнении с показателями 20% от суточной нормы (как минимально допустимыми), в табл. 2.3 – в сравнении с показателями 25% от суточной нормы (как оптимальными).

Таблица 2.2

Оценка выполнения норм выдачи продуктов на завтрак (не менее 20%)

Приложение 2
к плану мероприятий по контролю за рационом питания (не менее 20%)

п/п	Наименование группы продуктов	Колличество пищевой продукции согласно фактическим расходам накладным по дням, грамм нетто/чел.				В среднем за 10 дней, г нетто	% от суточной нормы	Отклонение от допустимой нормы, г на 1 чел.	Проведена замена (по основным группам продуктов)	Расход на замены (+ или -)	В среднем за 10 дней с учетом замен		% от суточной нормы	Выход о выполнении нормативных норм
		1 день	4-9	10 день	г нетто						г нетто	г нетто		
		20%	3	3	г нетто	г нетто	г нетто	г нетто	г нетто	г нетто	г нетто	г нетто	г нетто	г нетто
		минимально допустимая норма на завтрак - 20%	г нетто	г нетто	г нетто	г нетто	г нетто	г нетто	г нетто	г нетто	г нетто	г нетто	г нетто	г нетто
		норма продукции согласно приложению 12 СанПиН, грамм (нетто) в сутки	г нетто	г нетто	г нетто	г нетто	г нетто	г нетто	г нетто	г нетто	г нетто	г нетто	г нетто	г нетто
1			2	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
														15
														если в графе 13 результат 0 или больше 0 - выполняются, меньше 0 - не выполняются (кроме строки соль, где результат больше нуля - не выполняется)
1	Фрукты свежие	185	100	200			30	-7	7 г мяса на 7 г птицы и 2 г мяса на 2,5 г творога	0	30	-7	16%	нет
3	Мясо 1-й категории	70	0	50	0	5	-9,0			9	14	0	20%	да
4	Субпродукты	30	60	0	0	6	20%	0,0	7 г мяса на 7 г птицы	0	6	0	20%	да
5	Птица	35	65	75	14	14	40%	7,0	4 г творога за 4 г рыбы	-7	7	0	20%	да
6	Рыба (филе)	58			0	0	0%	-11,6		4	4	-8	7%	нет
9	Молоко, кисломолочная	450	100	900	120	120	27%	30,0		0	120	30	27%	да
10	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50		165	16,5	16,5	33%	6,5	2 г мяса на 2,5 г творога и 4 г творога за 4 г	-6,5	10	0	20%	да
18	Соль пищевая	3,0	0,8	11	1	1,28	43%	0,7			1,28	0,7	43%	нет

Таблица 2.3

Оценка выполнения норм выдачи продуктов на завтрак (не менее 25%)

Оценка выполнения норм выдачи продуктов на завтрак по основному меню и обоснованности замен по ведомости контроля за рационом питания

Приложение 3

(не менее 25%)

п/п	Наименование группы продуктов	норма продукции согласно приложению 12 СанПин, грамм (нетто) в сутки	оптимальная норма на завтрак - 25%	Количество пищевой продукции согласно фактическим расходным накладным по дням, грамм нетто/чел.			В среднем за 10 дней, г нетто (по ведомости контроля)	% от суточной нормы	Отклонение от допустимой нормы, г на 1 чел.	Проведена замена (по основным группам продуктов)	Расход на замены (+ или -)	В среднем за 10 дней с учетом замен		Отклонение от допустимой нормы, г с учетом разрешенной	% от суточной нормы	Выход о выполнении натуральных норм
				1 день	4,9 5	10 день						г нетто	г нетто			
	1	г нетто	25%	1 день	4,9 5	10 день	г нетто	%	г нетто	10	г нетто	11	12	г нетто	%	15
																если в графе 13 результат 0 или больше 0 - выполняются, меньше 0 - невыполнены (кроме строки соль, где результат больше нуля - не выполняются)
1	Фрукты свежие	185	46	100	200		30	16%	-16		0	30	-16	16%		нет
3	Мясо 1-й категории	70	18	0	50	0	5	7%	-12,5	5 г мяса на 5 г птицы	5	10	-8	14%		нет
4	Субпродукты	30	8	60	0		6	20%	-1,5	5 г мяса на 5 г птицы	0	6	-2	20%		нет
5	Птица	35	9	65	75	14	14	40%	5	4 г твоего за 4 г рыбы	-5	9	0	26%		да
6	Рыба (филе)	58	15				0	0%	-14,5		4	4	-10,5	7%		нет
9	Молоко, кисломолочная	450	113	100	900	200	120	27%	7,5		0	120	8	27%		да
10	Творог (5% - 9% м.л.ж.)	50	13	165		16,5	16,5	33%	4,0	2 г мяса на 2,5 г творога и 4 г творога за 4 г	-4	12,5	0	25%		да
18	Соль пищевая	3,0	1	0,8	11	1	1,28	43%	0,5		1,28	0,5	43%			нет

3. Оценка соблюдения норм обеспечения детей по основным группам продуктов с применением индекса выполнения норм.

В данном случае для анализа выполнения установленных натуральных норм применяются данные о фактическом расходе только по основным группам продуктов, которые определяют основные показатели пищевой ценности нормы, и влияющие на её стоимость. К таким продуктам, по мнению экспертов, применительно к завтракам в школе, как основному приему пищи при выдаче бесплатного горячего питания в начальной школе, относятся: молокопродукты, в том числе творог, мясопродукты, рыба филе, фрукты свежие, масло коровье. Всего определено 6 основных групп.

Выполнение норм по основным группам продуктов оценивались по критериям, учитывающим установленную таблицей 3 Приложения 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 долю суточной потребности по приемам пищи, то есть для общеобразовательных организаций 20 – 25% на завтрак.

На первом этапе производится расчет доли выдачи основных групп продуктов на завтрак как отношения фактических показателей их выдачи в среднем за 1 день в ведомостях контроля за рационом питания, представленных субъектами РФ, к показателям среднесуточного набора продуктов, установленного СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Полученные значения сравниваются с установленным критерием выполнения норм (пример расчетов – табл. 2.4).

Таблица 2.4

**Результаты анализа выполнения критериев оценки соблюдения норм на завтрак
фактического расхода основных групп продуктов по меню субъектов**

№ п/п	Наименование субъекта Российской Фе- дерации	Муниципалитет (населенный пункт)	Творог				Сахар				Выполнения критерия " не более 25%" – (1 – да, 0 – нет)	
			Фактически в среднем за 1 день, г	Рекомендуемый суточный набор пищевых продуктов по 2.3/2.4 3590-20, г	Отклонение, г	% выполнения 2.3/2.4 3590-20	Выполнения критерия " не ме- нее 25%" – (1 – да, 0 – нет)	Фактически в среднем за 1 день, г	Рекомендуемый суточный набор пищевых продуктов по 2.3/2.4 3590-20, г	Отклонение, г		% выполнения 2.3/2.4 3590-20
1	Алтайский край	г. Барнаул	29	50	-21	59%	1	24	30	-6	81%	0
			0	50	-50	0%	0	18	30	-12	60%	0
2	Амурская об- ласть	г. Баговещенск, МКП КШП	2	50	-50	5%	0	14	30	-12	47%	0
		Ивановский МО	16	50	-50	31%	1	11	30	-12	36%	0
3		Зейский р-н, МБОУ Дуглин- ская СОШ	8	50	-50	15%	0	14	30	-12	48%	0
		Архангельск	21	50	-29	42%	1	11	30	-19	36%	0

№ п/п	Наименование субъекта Российской Фе- дерации	Муниципалитет (населенный пункт)	Творог					Сахар				
			Фактически в среднем за 1 день, нетто, г	Рекомендуемый суточный набор пищевых продуктов по 2.3/2.4 3590-20, г	Отклонение, г	% выполнения 2.3/2.4 3590-20	Выполнения критерия "не ме- нее 25%" – (1 – да, 0 – нет)	Фактически в среднем за 1 день, нетто, г	Рекомендуемый суточный набор пищевых продуктов по 2.3/2.4 3590-20, г	Отклонение, г	% выполнения 2.3/2.4 3590-20	Выполнения критерия "не более 25%" – (1 – да, 0 – нет)
4	Архангельская область	МО Холмогор- ский	31	50	-19	63%	1	21	30	-9	69%	0
			25	50	-25	50%	1	11	30	-19	36%	0
			14	50	-37	27%	1	23	30	-7	77%	0
			0	50	-50	0%	0	17	30	-13	58%	0
			18	50	-32	36%	1	14	30	-16	46%	0
5	Белгородская область	МКОУ "ООШ с. Ступино" (Чер- ноярский р-н)	8	50	-43	15%	0	17	30	-13	56%	0
			24	50	-26	47%	1	18	30	-12	61%	0
			24	50	-26	47%	1	19	30	-11	64%	0
6	Брянская об- ласть	Брянск	9	50	-41	19%	0	12	30	-18	40%	0
			10	50	-38	20%	0	13	30	-15	45%	0

№ п/п	Наименование субъекта Российской Фе- дерации	Муниципалитет (населенный пункт)	Творог					Сахар				
			Фактически в среднем за 1 день, нетто, г	Рекомендуемый суточный набор пищевых продуктов по 2.3/2.4 3590-20, г	Отклонение, г	% выполнения 2.3/2.4 3590-20	Выполнения критерия "не ме- нее 25%" – (1 – да, 0 – нет)	Фактически в среднем за 1 день, нетто, г	Рекомендуемый суточный набор пищевых продуктов по 2.3/2.4 3590-20, г	Отклонение, г	% выполнения 2.3/2.4 3590-20	Выполнения критерия "не более 25%" – (1 – да, 0 – нет)
7	Владимирская область	Новозыбковский округ	14	50	-26	29%	1	18	30	-13	58%	0
			24	50	-26	48%	1	15	30	-15	51%	0
8	Волгоградская область	Волгоград Городищенский МР	0	50	-50	0%	0	18	30	-12	60%	0
			0	50	-50	0%	0	18	30	-12	59%	0
9	Вологодская об- ласть	Дубовский МР Вологда Череповец Усть-Кубинский	0	50	-50	0%	0	16	30	-12	52%	0
			10	50	-40	20%	0	17	30	-13	55%	0
			9	50	-41	19%	0	7	30	-23	24%	1
			16	50	-34	33%	1	7	30	-23	25%	1
10		Воронеж	2	50	-48	5%	0	20	30	-10	68%	0

№ п/п	Наименование субъекта Российской Фе- дерации	Муниципалитет (населенный пункт)	Творог					Сахар					Выполнения критерия " не более 25%" – (1 – да, 0 – нет)		
			Фактически в среднем за 1 день, нетто, г	50	Рекомендуемый суточный набор пищевых продуктов по 2.3/2.4 3590-20, г	Отклонение, г	20%	0	Выполнения критерия " не ме- нее 25%" – (1 – да, 0 – нет)	Фактически в среднем за 1 день, нетто, г	30	Рекомендуемый суточный набор пищевых продуктов по 2.3/2.4 3590-20, г		Отклонение, г	78%
	Воронежская область	СОШ Ново- усманского округа	10			-40									
	И так далее														

Для сравнительной оценки применялся индекс выполнения норм $I_{\text{вн}}$, рассчитываемый как отношение количества групп основных продуктов, по которым выполнены установленные критерии (в таблице выполнение критерия равно 1), к общему количеству анализируемых групп продуктов.

При оценке соблюдения норм обеспечения детей данным способом дополнительно к расчетам выполнения норм по указанным основным группам продуктов и индекса выполнения норм проводится расчет выполнения норм по сахару и соли. В данном случае, в отличие от критериев оценки для основных групп продуктов, критерием положительной оценки является факт, что доля выдачи этих продуктов не превышает 25% от суточной нормы.

По результатам анализа формируются выводы и рекомендации по каждому меню.

Вариант оценки соблюдения норм обеспечения детей по основным группам продуктов с применением индекса выполнения норм является методом экспресс-оценки, наиболее простым для организации и проведения мониторинга.

С его применением проведена оценка соблюдения норм обеспечения питанием детей в возрасте 7-11 лет в субъектах РФ (*Раздел 2.3*) на основе предоставленных ими выборочных данных по 2-3 меню по ведомостям контроля за рационом питания (приложение №13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.3. Методические подходы к оценке полноты расходования федеральной субсидии на закупку продуктов питания для выполнения установленных натуральных норм

Цель оценки: определить полноту расходования федеральной субсидии на закупку продуктов питания для выполнения установленных натуральных норм и обеспечения разнообразия бесплатного горячего питания в субъектах Российской Федерации.

Метод оценки: определение *коэффициента использования* федеральной субсидии ($KI_{\text{ФС}}$) для закупки продуктов питания (или коэффициент «наполняемости тарелки») на основе представленных данных.

В целях данного анализа *коэффициент использования* федеральной субсидии ($KI_{\text{ФС}}$) определяется в процентах (%) по формуле:

$$KI_{\text{ФС}} = \text{ФС} / \text{ПП}, \%$$

где:

ФС – **фактическая стоимость** среднесуточного расхода продуктов на 1 питающегося;

ПП – **плановые показатели** средней стоимости горячего питания, используемые при расчете объемов субсидии для субъектов РФ.

Если **КИ_{ФС}** менее 100%, то фактическая стоимость среднесуточного расхода продуктов на 1 питающегося меньше размера выделенной субсидии на 1 обучающегося по программам начального образования в общеобразовательной организации субъекта Российской Федерации.

Расчет **фактической стоимости** среднесуточного расхода продуктов на 1 питающегося, производится по аналогии с расчетом стоимости питания (Приложение № 29 к государственной программе Российской Федерации «Развитие образования» постановления Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. № 1642) на основании федерального статистического наблюдения за потребительскими ценами на товары и услуги. В исследовании в 2023 году принимались данные за апрель 2023 года, то есть по максимальному значению потребительских цен в 2023 году.

Фактическая стоимость среднесуточного расхода продуктов на 1 питающегося на завтрак по меню для детей 7-11 лет определяется по данным ведомости контроля за рационом питания (приложение №13 СанПиН 2.3/2 4.3590-20). При этом, используются данные о расходе продуктов, выраженные в брутто. При необходимости, если доступны только данные о расходе в нетто, применяются коэффициенты перевода массы продуктов в брутто из нетто. Пример расчета показателей для определения коэффициента использования федеральной субсидии (**КИ_{ФС}**) для закупки продуктов питания представлен в табл. 2.5.

Таблица 2.5

Расчет коэффициента использования средств федеральной субсидии для закупки продуктов питания

Субъект РФ		Н-ская область				
Населенный пункт		Город М				
Образовательная организация		Школа № 35				
Коэффициент использования (КИФс) средств федеральной субсидии для закупки продуктов питания		109%				
Расчет стоимости сырьевого набора рациона на отдельный прием пищи (ЗАВТРАК)						
№ п/п	Наименование	Среднестатистические потребительские цены, руб. апрель 2023 г	Представленный средний расход продуктов на прием пищи, грамм, БРУТТО	Коэффициент перевода в БРУТТО из НЕТТО	Средний расход продуктов на прием пищи, грамм, НЕТТО	Стоимость рациона, руб.

	Стоимость фактического рациона, руб.							76,62
Размер выделенной субсидии, руб.								
1	Хлеб ржаной	64,0	15,0	1,0	15,0			1,0
2	Хлеб пшеничный	102,3	20,0	1,0	20,0			2,0
3	Мука пшеничная	54,4	4,1	1,0	4,1			0,2
	Крупы, бобовые		20,4	1,0	20,4			1,9
4	Рис	111,3	8,1	1,0	8,1			0,9
5	Крупа гречневая	90,6	6,3	1,0	6,3			0,6
6	Крупа манная	51,3	0,0	1,0	0,0			0,0
7	Крупы овсяная и перловая	36,7	0,0	1,0	0,0			0,0
8	Пшено	58,8	3,8	1,0	3,8			0,2
9	Горох и фасоль	51,7	1,0	1,0	1,0			0,1
10	Овсяные хлопья "Геркулес"	103,8	1,3	1,0	1,3			0,1
11	Макаронные изделия	112,6	12,6	1,0	12,6			1,4
12	Картофель	26,5	66,4	0,7	46,5			1,8
	Овощи (свежие, мороженные, кон-сервированные) включая соле-ные и квашенные*, в т.ч. томат-пюре, зелень, г		74,3	0,8	60,5			11,0

13	Капуста белокочанная свежая	28,5	6,9	0,8	5,5	0,2
14	Лук репчатый	69,1	10,6	0,8	8,9	0,7
15	Морковь	44,4	9,8	0,8	7,8	0,4
16	Зелень свежая	884,5	0,0	0,7	0,0	0,0
17	Свекла столовая	32,9	5,0	0,8	3,8	0,2
18	Огурцы свежие	218,3	24,0	0,8	19,2	5,2
19	Помидоры свежие	233,9	18,0	0,9	15,3	4,2
	Фрукты свежие		54,8		44,2	8,6
20	Яблоки	112,6	15,0	1,0	14,3	1,7
21	Груши	208,3	10,0	1,0	9,5	2,1
22	Бананы	123,4	15,0	0,6	9,0	1,9
23	Апельсины	113,3	10,0	0,7	6,7	1,1
24	Ягоды замороженные	426,8	4,0	1,0	4,0	1,7
25	Лимоны	142,5	0,8	0,9	0,7	0,1
26	Сухофрукты	516,0	0,8	1,0	0,8	0,4
27	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. ин-стантные	113,1	20,0	1,0	20,0	2,3
28	Мясо 1-й категории	686,6	18,9	0,9	17,0	13,0

29	Субпродукты (печень, язык, сердце)	312,3	8,8	0,8	7,0	2,7
30	Колбасные изделия	391,1		1,0	0,0	0,0
31	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные – 1 кат)	160,1	12,1	0,7	8,1	1,9
32	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленное	403,8	11,2	0,9	9,5	4,5
33	Молоко (2,5-3,5% м.д.ж.)	79,7	51,4	1,0	51,4	4,1
34	Кисломолочная пищевая продукция	91,3	2,5	1,0	2,5	0,2
35	Творог (не более 9% м.д.ж.)	413,9	14,7	1,0	14,7	6,1
36	Сыр	739,5	2,7	1,0	2,7	2,0
37	Сметана (не более 15% м.д.ж.)	307,8	3,0	1,0	3,0	0,9
38	Масло сливочное	814,5	8,1	1,0	8,1	6,6
39	Масло растительное	126,6	4,7	1,0	4,7	0,6
40	Яйцо, гр*	77,1	0,5	1,0	0,5	0,1
41	Сахар	60,4	18,5	1,0	18,5	1,1
42	Кондитерские изделия	346,5	2,8	1,0	2,8	1,0
43	Чай	1215,3	0,3	1,0	0,3	0,3
44	Какао-порошок	719,1	0,6	1,0	0,6	0,4
45	Кофейный напиток	719,1	0,8	1,0	0,8	0,6

46	Дрожжи хлебопекарные	0,0	0,8	1,0	0,8	0,0
47	Крахмал	0,0	0,1	1,0	0,1	0,0
48	Соль пищевая поваренная йодированная	14,0	0,5	1,0	0,5	0,0
49	Специи	1995,3	0,0	1,0	0,0	0,0
	* – Цена указана за 1 десяток					

2.4. Анализ полноты использования федеральной субсидии на бесплатное горячее питание и выполнения установленных норм обеспечения детей по данным о фактическом расходе продуктов согласно меню, представленным субъектами Российской Федерации

Оценка производилась в 2022 и 2023 году по данным 1-3 меню, применяемых в отдельных школах (муниципальных образованиях) субъекта Российской Федерации.

Меню и данные ведомости контроля за рационом питания (приложение №13 СанПиН 2.3/2 4.3590-20) были представлены субъектами РФ по запросу Минпросвещения России (письмо от 06.07.2023 № АБ-2699/15).

Отчет о результатах анализа и предложения о совершенствовании системы контроля за выполнением установленных норм обеспечения представлен в Минпросвещения России (*Приложение 9 – Письмо о результатах анализа меню для организации БГП обучающихся начальных классов*).

Ограниченное количество проанализированных меню позволяет в разрезе конкретных регионов сделать только предварительные выводы о наличии проблем в использовании выделяемой субсидии для обеспечения качества и разнообразия питания, выполнения натуральных норм. В тоже время проведенный анализ позволяет сделать вывод о наличии проблем в системе школьного питания Российской Федерации в целом и о необходимости усиления контроля за расходованием средств федеральной субсидии, выполнением норм обеспечения детей, разработкой и реализацией меню основного питания.

Так, по результатам анализа, в 2022 году в 31 % субъектов Российской Федерации имеются меню, в которых фактическая стоимость среднесуточного расхода продуктов на 1 питающегося ниже, чем плановые значения показателя средней стоимости горячего питания на 1 обучающегося, используемого при расчете объема субсидии (*Приложение 10 – Сводная таблица результатов анализа использования федеральной субсидии по данным субъектов РФ*)¹.

В 2023 году таких меню стало больше, и они имеются уже в 71 % субъектов Российской Федерации. Только в 25 субъектах Российской Федерации стоимость фактического расхода продуктов по меню соот-

¹ Сводная таблица результатов анализа использования федеральной субсидии по данным субъектов РФ / АНО «Институт отраслевого питания». 2023. 9с.

ветствует или превышает показатель средней стоимости питания, который применялся при расчете федеральной субсидии (*Приложение 11–Сводная таблица результатов анализа среднесуточного расхода продуктов по данным субъектов РФ, в ценах апреля 2023 года*)¹.

В ряде субъектов Российской Федерации имеются меню, в которых на завтрак не предусмотрена или значительно меньше 25% суточной нормы (при возможности закупить продовольствие в размере не менее 25-30% от натуральных норм) выдача следующих продуктов:

- фрукты: в 3 субъектах не предусмотрены к выдаче фрукты свежие, а в 22 субъектах отмечена выдача фруктов на завтрак от 1% до 10% от суточной нормы;

- творог: в 29 субъектах имеются меню, в которых выдача творога на завтрак не предусмотрена;

- масло коровье: в 12 субъектах отмечена выдача масла на завтрак менее 15% от суточной нормы;

- рыба: в 19 субъектах ни в одном из представленных к анализу меню нет рыбных блюд к выдаче на завтрак, в 26 субъектах хотя бы в одном меню рыбных блюд нет вообще.

При этом в большинстве меню превышаются установленные нормы выдачи сахара и соли, оказывающих отрицательное влияние на здоровье:

- в 59 субъектах выдача сахара на завтрак хотя бы в одном из представленных меню отмечена – 35 % и более от суточной нормы, а в 17 субъектах имеются меню, в которых выдача сахара на завтрак предусмотрена от 70 % до 104 % от суточной нормы;

- в 29 субъектах выдача соли на завтрак – от 25% до 49%, в 23 субъектах – 50 % и более от суточной нормы, в 15 субъектах имеются меню, в которых выдача соли на завтрак отмечена от 100 % до 172 % от суточной нормы.

Для сравнительной оценки и формирования рейтинга меню по соблюдению норм обеспечения применялся индекс выполнения норм.

Из представленных 84 субъектами Российской Федерации 187 меню на завтрак выявлено: в 23 субъектах Российской Федерации (27 % субъектов) (Республики Крым, Мордовия, Саха (Якутия), Татарстан,

¹ Сводная таблица результатов анализа среднесуточного расхода продуктов по данным субъектов РФ, в ценах апреля 2023 года / АНО «Институт отраслевого питания». 2023. 4 с.

Чеченская Республика, Удмуртская Республика, Чувашская Республика, Приморский край, Амурская, Волгоградская, Вологодская, Воронежская, Иркутская, Калужская, Курская, Московская, Оренбургская, Орловская, Псковская, Самарская, Смоленская, Томская, Тверская области) имеются меню (в 35 (19 %) из представленных) меню), в которых индекс выполнения норм по основным группам продуктов на завтрак составляет до 50 %, то есть критерии выполнены менее, чем для 3 групп продуктов из 6.

Субъекты и муниципальные образования с минимальным индексом выполнения норм по основным группам продуктов на завтрак представлены в табл. 2.6 (значение индекса 17 % означает, что критерии выполняются только по одной из 6 групп продуктов).

Таблица 2.6

Субъекты РФ, в которых имеются меню с минимальным индексом выполнения норм 17% по основным группам продуктов на завтрак

№п/п	Субъекты и муниципальные районы
1	Амурская область, Зейский район
2	Волгоградская область, Городищенский МР
3	Калужская область, г. Калуга
4	Калужская область, г. Обнинск
5	Калужская область, г. Киров
6	Курская область, г. Курск
7	Московская область
8	Республика Крым, г. Симферополь
9	Республика Саха (Якутия)
10	Смоленская область, г. Смоленск
11	Тверская область, Нелидовский ГО

В 48 субъектах Российской Федерации (57 %) (города Москва, Севастополь, Санкт-Петербург, Кабардино-Балкарская Республика, Карачаево-Черкесская Республика, Республики Алтай, Башкортостан, Бурятия, Дагестан, Калмыкия, Карелия, Марий Эл, Тыва, Хакасия, Еврейская автономная область, Ямало-Ненецкий автономный округ, Чукотский автономный округ, Алтайский край, Забайкальский край, Пермский край, Камчатский край, Краснодарский край, Красноярский край, Хабаровский край, Архангельская, Астраханская, Брянская, Белгородская, Владимирская, Ивановская, Калининградская, Кировская, Курганская, Костромская, Ленинградская, Липецкая, Магаданская, Мурманская, Нижегородская, Новосибирская, Пензенская, Саратовская, Сахалинская,

Свердловская, Тамбовская, Тюменская, Ульяновская, Ярославская области) имеются меню (107 (57 %) из представленных) меню), в которых индекс выполнения норм по основным группам продуктов на завтрак составляет от 50% до 67 %.

В остальных 13 субъектах Российской Федерации (15 %) (Республики Адыгея, Коми, Мордовия, Северная Осетия – Алания, Ненецкий автономный округ, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, Ставропольский край, Кемеровская, Новгородская, Омская, Ростовская, Рязанская, Тульская, Челябинская области) применяются меню (45 (24 %) из представленных) меню), в которых индекс выполнения норм по основным группам продуктов на завтрак более 83 %.

Однако, в 13 субъектах Российской Федерации (16 %) имеются меню (в 13 (7 %) из представленных) меню), в которых выполняются нормы по основным группам продуктов на завтрак в полном объеме (представлены в табл. 2.7).

Таблица 2.7

Субъекты РФ, в которых имеются меню с максимальным индексом выполнения норм (100%) по основным группам продуктов на завтрак

№п/п	Субъекты и муниципальные районы
1	Амурская область, Ивановский МО
2	Архангельская область, Холмогорский МО
3	Астраханская область, Черноярский район
4	Магаданская область, г. Магадан
5	Пермская область, Кунгурский МР
6	Республика Адыгея
7	Республика Дагестан, г. Махачкала
8	Республика Коми, Сысольский МР
9	Ростовская область
10	Ставропольский край, Георгиевский МР
11	Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, г. Нижневартовск
12	Чукотский, г. Билибино
13	Ямало-Ненецкий автономный округ, г. Муравленко

Вывод: Проведенная оценка порядка 200 меню показывает необходимость усиления контроля за расходованием средств федеральной субсидии и выполнением установленных норм обеспечения детей питанием. Значительная часть представленных меню не содержит или содержит менее установленных норм таких продуктов питания, как: фрукты, рыба, мясо, творог при одновременном превышении выдачи са-

хара и соли. Принимая во внимание проведенный анализ, сегодня главное – признание факта наличия проблемы выполнения норм по приемам пищи и отсутствия методики их оценки.

Предложения:

В целях безусловного выполнения требований федерального законодательства необходима разработка и внедрение методик оценки и организации контроля:

- соблюдения норм обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах;
- эффективности расходования федеральной субсидии на закупку продуктов питания для выполнения установленных натуральных норм и обеспечения разнообразия бесплатного горячего питания.

Целесообразным также представляется и совершенствование системы мониторинга состояния школьного питания для получения объективных данных о соответствии установленным законодательством требованиям.

Глава 3. Методические подходы по организации устойчивого и сбалансированного питания в образовательных организациях в условиях проводимой рядом зарубежных стран санкционной политикой

(Маслов С.В., Чернигов В.В., Углов С.Ю.,
Баздырев Ю.А., Казгунов С.М.)

Протоколом заседания Оперативного штаба Министерства просвещения по горячему питанию «17» марта 2022 г Институту отраслевого питания было рекомендовано разработать и предоставить в Минпросвещения России методические подходы по организации устойчивого и сбалансированного питания в образовательных организациях в условиях проводимой рядом зарубежных стран санкционной политикой (*Приложение 12*).

В сложившейся в начале 2022 года экономической ситуации возникло ряд объективных проблем и рисков в сфере питания обучающихся. Основными из них являлись рост цен и срывы поставок пищевых продуктов.

Только за март 2022 года средняя по РФ стоимость горячего питания на 1 обучающегося в день увеличилась в сравнении с январем 2022 года на 12%.

При допустимых средних показателях изменение цен в отдельных субъектах может значительно отличаться. Так, по данным Росстата цена на сахар-песок в среднем по стране выросла на 12,8 %, в том числе в 8 субъектах Российской Федерации – на 0,8-5,0 %, в 34 субъектах – на 5,1-11,0 %, в 24 субъектах – на 11,1-16,0 %, в 18 субъектах – на 16,1-28,6 %.

Это подтверждается и данными членов Отраслевого Союза развития социального питания. Так, на середину марта в Волгограде, Астрахани, Рязани, Республике Мордовии, Ульяновской области рост данного индекса был в пределах 8-10%. В то же время в Калининграде индекс стоимости нормы питания вырос уже в среднем на 19%, в Красноярске – 18%, что требует принятия мер для недопущения снижения качества питания.

Для оперативного реагирования на экономические вызовы был принят Федеральный закон от 08.03.2022 № 46-ФЗ, который вносит изменения в Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ и предусматривает дополнительные полномочия субъектов РФ и местных администраций, в части изменения существенных условий контрактов (в том числе цен) и возможность установления новых оснований для закупок у единственных поставщиков товаров и услуг.

Применительно к рассматриваемой сфере деятельности, наиболее важные задачи по реализации новых возможностей заказчиков – это обоснование необходимости изменения цены на продукты и услуги, а также обеспечение достаточности лимитов бюджетных обязательств (далее– ЛБО) при принятии решения на увеличение стоимости питания на одного обучающегося.

Для решения этих задач требуются следующие методические разработки.

1. Порядок реализации права изменения контрактов именно по отношению к закупкам, связанным с организацией питания, то есть разработка методических подходов к обоснованию решений учредителей образовательных учреждений по изменению условий контрактов при организации питания с учетом типа закупок (продукты или услуги) и выделенных ЛБО.

2. Способы расчета индексов для организации мониторинга цен и обоснования их изменения в контрактах на оказание услуг по организации питания. Например, Минстроем России в рамках осуществления функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в строительстве принята методика расчета индексов изменения сметной стоимости строительства. Аналогичная методика применительно к организации питания в образовательных учреждениях до настоящего времени не установлена.

3. Методика расчета цены единицы услуги по организации горячего питания (стоимости организации горячего питания одного питающегося в сутки) на основе определения всех затрат на питание. Отсутствие такой методики не позволяет в целом ряде случаев обеспечивать надлежащий уровень финансирования питания при аутсорсинге, а также организовать обоснованный мониторинг в части изменения стоимости питания при данном способе его организации.

В сфере организации питания основные полномочия закреплены за субъектами РФ и органами местного самоуправления. Таким образом, порядок принятия решений по изменению условий контрактов при организации питания, организация мониторинга и методика обоснования стоимости питания на организацию горячего питания в общеобразовательных учреждениях должна быть определена их нормативными актами.

Для оказания содействия органам управления образованием специалистами Института отраслевого питания были подготовлены и направлены данные методические разработки.

3.1. Методические подходы к обоснованию решений учредителей общеобразовательных организаций по изменению условий контрактов при организации питания с учетом типа закупок (продукты или услуги) и выделенных лимитов бюджетных обязательств

Оценивая влияние основных потенциальных проблем и рисков в сфере питания обучающихся, следует также учитывать главную особенность сферы питания в образовательных организациях – необходимость обеспечивать питание бесперебойно, ежедневно. Любой магазин может себе позволить отсутствие отдельных товаров в наличии в течение нескольких дней, но при организации питания прием пищи детьми нельзя перенести на следующий день. Решения в сфере питания детей должны приниматься своевременно и обосновано.

Основные проблемы и риски в сфере питания связаны с увеличением влияния следующих негативных факторов: рост цен; срывы поставок отдельных продуктов; отсутствие эффективного мониторинга и несвоевременное принятие решений отдельными органами управления (рис. 3.1).

Первой реакцией в условиях роста цен обычно является внесение организаторами питания по объективным и субъективным причинам изменений в меню питания детей в целях снижения его себестоимости, которые могут привести к снижению его сбалансированности, качества и разнообразия, нарушениям обязательных требований, установленных ФЗ-29 и СанПиН. В связи с этим должен быть организован мониторинг со стороны учредителей образовательных организаций за выполнением утвержденных меню и согласовании только тех замен в меню, которые разрешены и не приводят к снижению его сбалансированности.

Объективная ситуация может потребовать или разрыва контрактов из-за невозможности их выполнения, или изменения существенных условий контрактов. Такие решения должны применяться оперативно для недопущения срывов в питании детей на отдельные приемы пищи и, тем более, на несколько дней.

Потенциальные проблемы и риски в сфере питания обучаемых в образовательных организациях в связи с проводимой рядом зарубежных стран санкционной политикой

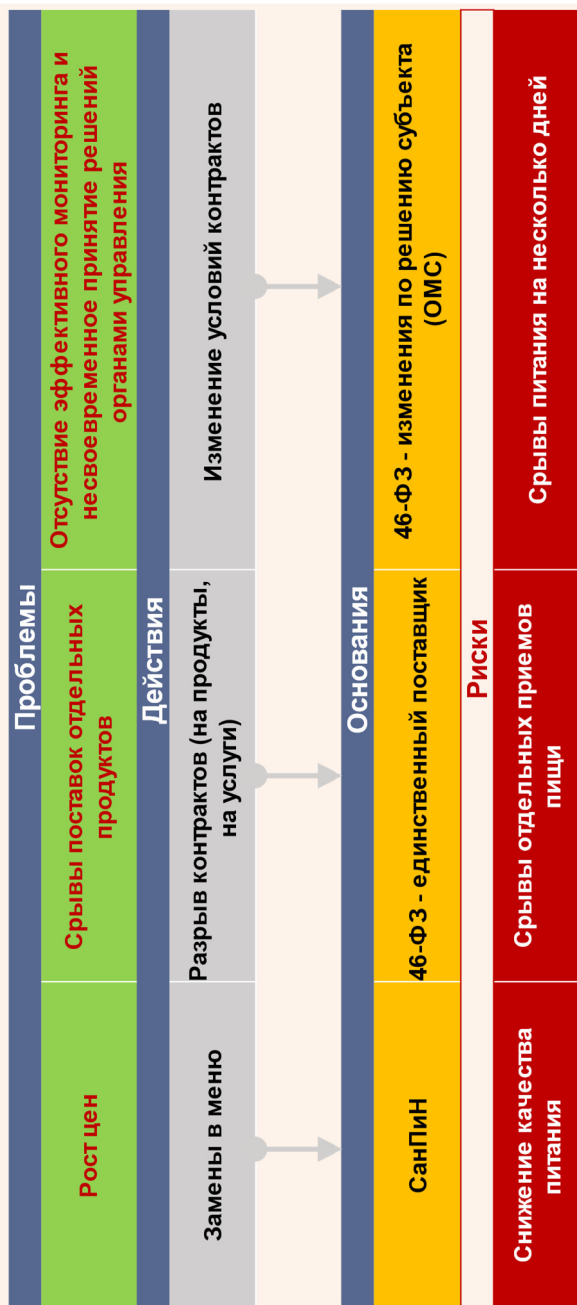


Рисунок 3.1 – Потенциальные проблемы и риски в сфере питания обучаемых в образовательных организациях в связи с проводимой рядом зарубежных стран санкционной политикой

Принятие решений учредителей образовательных учреждений по изменению условий контрактов при организации питания зависит от типа закупок.

Типы закупок, применяемые при организации горячего питания в общеобразовательных учреждениях.

Организация горячего питания в общеобразовательных учреждениях осуществляется двумя способами: собственными силами (собственной службой) либо привлеченной компанией (аутсорсинг). Таким образом, заключаются 2 типа контрактов в данной сфере: в первом случае осуществляются закупки товаров (пищевых продуктов), во втором – закупки услуг по организации питания обучающихся в образовательных организациях. Существенными условиями контрактов, как при их заключении по результатам размещения заказов, так и при их изменении в разрешенных законодательством Российской Федерации случаях, являются цена за единицу товара (услуги) и число дето-дней для обучающихся по программам общего образования. Эти два показателя определяют в контрактах на оказание услуг общую цену контракта.

Обоснование изменений условий контрактов при закупке и особенности размещения заказов в современных экономических условиях.

Основной применяемый в данном случае метод обоснования изменения цен в контрактах – метод сопоставимых рыночных цен, предусмотренный статьей 22 Федерального закона 44-ФЗ для определения начальной (максимальной) цены контракта. Методические рекомендации по применению методов определения начальной (максимальной) цены контракта, цены контракта, заключаемого с единственным поставщиком (подрядчиком, исполнителем) утверждены приказом Министерства экономического развития РФ от 02.10.2013 № 567.

Данный метод широко применяется при организации закупок товаров и не требует подробного описания.

Применительно к закупкам продуктов питания для организации горячего питания в образовательных учреждениях рекомендуется учитывать следующие особенности применения данного метода в современных условиях:

1. Товары должны быть идентичны или однородны.
2. При реализации принципа, что цена должна быть получена с учетом сопоставимых коммерческих и (или) финансовых условий по-

ставок товаров, рекомендуется исходить из прав заказчика об авансировании поставок. Гарантии предоставления аванса способствуют снижению цен закупок.

3. В условиях рыночных колебаний цен не все обычно применяемые источники информации для обоснования цен на единицу товара методом анализа рынка являются эффективными. Например, общедоступная информация о рыночных ценах (из реестра контрактов в ЕИС, статистика и т.п.) может содержать данные, не соответствующие текущему состоянию рынка в конкретном регионе закупок. Возрастает роль информации о ценах, оперативно получаемой по запросу заказчика у поставщиков.

Важное значение приобретает деятельность субъектов РФ и органов местного самоуправления по организации оперативного реагирования на изменения цен, недопущение их необоснованного роста. Целесообразно, чтобы не только уровень потребительских цен, но и цены поставок продуктов питания регулярно рассматривались соответствующими органами управления и, в первую очередь, Штабами субъектов РФ по обеспечению социально-экономической стабильности.

4. В современных экономических условиях возрастает потребность в централизации закупок определенной номенклатуры продуктов питания для образовательных организаций на муниципальном уровне, а по отдельным, наиболее значимым (или «проблемным») видам продуктов на уровне субъектов РФ. Это будет способствовать не только повышению эффективности закупок и их устойчивости, но и повышению оперативности реагирования на изменения цен и случаи срыва поставок с учетом дополнительных полномочий субъектов РФ по определению единственного поставщика, предоставленных в соответствии с положениями Федерального закона № 46-ФЗ. Следует также учитывать, что в п.11 Правил предоставления федеральных субсидий отражено право субъекта Российской Федерации условием предоставления из бюджета субсидий на организацию горячего питания определять централизацию закупок в порядке, определенном частью 7 статьи 26 Федерального закона "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

Обоснование изменений условий контрактов при закупке услуг по организации питания может производиться на основе индексации цены единицы услуги с учетом всех затрат на ее предоставление (исходя из расчета цены за единицу услуги на дату заключения контракта и на дату подготовки предложения о ее изменении).

Расчет цены единицы услуги должны проводиться на основе методики расчета цены единицы услуги по организации горячего питания (стоимости организации горячего питания одного питающегося в сутки) на основе определения всех затрат на питание (*данная методика приведена в п. 3.2 настоящей монографии*).

Только в отдельных случаях изменение цены за единицу услуги может определяться на основе определения только индекса роста стоимости сырьевой себестоимости (стоимости нормы обеспечения питанием на отдельные приемы пищи).

Обеспечение достаточности выделенных лимитов бюджетных обязательств при заключении контрактов (изменении их существенных условий).

Обязательным при заключении контрактов (изменении существенных условий) является требование, что они могут быть осуществлены в пределах доведенных в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации лимитов бюджетных обязательств на срок исполнения контракта, то есть достаточность выделенных лимитов бюджетных обязательств. Их обоснование производится исходя из аналогичных показателей: средняя стоимость горячего питания на 1 обучающегося в день (в контрактах – цена услуги) и количество дето-дней для обучающихся по программам общего образования.

Следует отметить, что учет и анализ достаточности выделенных лимитов бюджетных обязательств (далее – ЛБО) на обеспечение горячим питанием обучающихся при организации питания образовательными учреждениями самостоятельно имеет свои особенности и более сложен, чем при аутсорсинге.

Это связано с тем, что услуги по питанию оплачиваются исходя из цены единицы услуги, которая одновременно является показателем, применяемым при определении лимитов бюджетных обязательств. Сравнение сумм, подлежащих оплате по актам приемки оказанных услуг и выделенного лимита, дает конкретное значение доли израсходованного лимита и позволяет делать выводы о его достаточности на оставшийся период исполнения контрактов.

В случае самостоятельной организации питания объем лимитов бюджетных обязательств также определяется исходя из установленной стоимости обеспечения питанием одного обучающегося и прогноза количества дето-дней, но расход бюджетных ассигнований осуществляется на основе оплаты поступивших по заключенным договорам отдельных видов продуктов. При этом объем поставки может обеспечивать потребность на разный период (неделю, месяц и т.п.).

Изменение цены на отдельный вид продукта имеет различную значимость в изменении средней стоимости обеспечения исходя из доли стоимости этого продукта в общей стоимости применяемого меню. Например, доля стоимости сахара в меню завтрака может составлять 1,5-2%, то есть при росте цены сахара даже на 50% общая стоимость меню возрастет не более, чем на 1%. Доля же стоимости молока в меню на завтрак может достигать 20% и рост цены молока даже на 20% означает, общая стоимость меню возрастет сразу на 4%.

В связи с этим целесообразно анализ текущего расхода ЛБО и прогноз их достаточности в зависимости от изменения цен за единицу закупаемой пищевой продукции в школах, осуществляющих питание самостоятельно, вести на основе учета ежедневных данных о стоимости израсходованного на питание продовольственного сырья и количества получивших питание обучающихся. На основе этих данных может осуществляться расчет фактической средней стоимости питания на 1 человека в данный день, а анализ таких данных за период, на который разработано меню, позволит получать объективную информацию и о средней стоимости обеспечения одного питающегося и о доле израсходованных за этот период средств от выделенного лимита.

Пример формы учета расхода ЛБО для данного случая представлен в табл. 3.1.

Его суть в ежедневном учете фактических расходов исходя из себестоимости горячего питания на текущий день и количества питающихся в этот день. Тогда за месяц можно определить как фактический расход ЛБО, так и среднюю стоимость питания в сутки на 1 человека. В приведенном примере: установлено на завтраки 65 рублей, а средняя фактическая стоимость в день составила 77 рублей. Но при фактической посещаемости 82% выделенных лимитов будет достаточно.

Поскольку по данным такого учета получена средняя фактическая себестоимость питания в день и фактическая посещаемость, то может быть сделан прогноз достаточности ЛБО на следующий месяц (в приведенном примере их получилось достаточно на следующий месяц).

Более точный прогноз можно сделать, если определить среднее потребление в день по основному меню.

Определение среднего потребления в день по основному меню (фактический рацион) по приемам пищи можно провести по аналогии с ведомостью контроля за рационом питания, установленной в СанПиН (табл. 3.2).

Таблица 3.1

Пример формы мониторинга фактического расхода лимитов бюджетных обязательств на горячее питание в школах, организующие питание самостоятельно

 Министерство образования Республики Беларусь											
Пример формы мониторинга фактического расхода лимитов бюджетных обязательств на горячее питание в школах, организующих питание самостоятельно.											
Дата	Стоимость горячего питания согласно фактическим расходным накладным на текущий день, руб./чел		Количество питающихся на текущий день, человек		Расход лимитов бюджетных обязательств на горячее питание			Итого			
	Завтрак	Обед	Завтрак	Обед	Завтрак	Обед	Завтрак	Обед	Итого		
Установлено ЛБО	65	70	200	100	195000	105000	300000	15			
Фактический расход лимитов бюджетных обязательств на горячее питание											
01.03.2022	77	71	150	88	11550	6776	18326				
02.03.2022	74	81	154	90	11858	6930	18788				
и т.д.	78	62	850	470	65450	36190	101640				
31.03.2022	66	55	179	81	13783	6237	20020				
Итого расход за месяц, руб.			2467	1359	189959	107643	297602				
Результат (недорасход или перерасход ЛБО), руб.											
Средняя стоимость фактического горячего питания за месяц в пересчете на 1 чел. в день, руб.					5041	-2643	2398				
Индекс изменения средней стоимости фактического горячего питания					77	79					
Коэффициент фактической посещаемости, %					118%	113%					
Апрель 2022 года											
			82%	91%	Расчетное количество дней						
Установлено ЛБО	65	70	200	100	260000	105000	365000				
Прогноз расхода ЛБО по фактической стоимости питания и фактической посещаемости											
	77	79	164	91	253279	107643	360922				
Прогноз (недорасход или перерасход ЛБО), руб.											
					6721	-2643	4078				

Таблица 3.2

Определение среднего потребления в день по основному меню в граммах брутто (фактический рацион) по приемам пищи по ведомости контроля за рационом питания

Определение среднего потребления в день по основному меню в граммах брутто (фактический рацион) по приемам пищи по ведомости контроля за рационом питания											
п/п	Наименование группы продуктов	Среднесуточное потребление по меню на завтрак, г	Количество пищевой продукции согласно фактическим расходным накладным по дням, г/чел.			В среднем за 10 дней, г (фактический рацион)	Отклонение от основного меню, г на 1 чел.	Проведена замена (основание)	В среднем за 10 дней с учетом замен	Отклонение от меню, г с учетом разрешенной замены	
			1	4..9	10						
1	Мясо	25	70		70	22	-3	3 г мяса на 3 г птицы (по СанПиН)	25	0	
2	Птица	27		220		30	3		27	0	
...											
7	Фрукты	80	100	200	150	50	-30	20 г фруктов на 18 г соков	80	-10	
8	Соки	18		180	180	36	18		18	0	
И так далее											

Особенности ее применения:

- необходимо применять показатели в брутто, а не в нетто;
- поскольку одной из целей расчета является определение обоснованности проведенных замен, то вместо суточной нормы СанПиН применяется среднесуточное потребление по ранее утвержденному меню на прием пищи;
- расчет отклонений от утвержденного меню производится в граммах;
- добавляется графа с обоснованием проведенных замен.

Затем определяется расход с учетом замен и уже этот показатель также сравнивается с расходом по меню, что позволяет сделать вывод: замены проведены без ухудшения меню или с ухудшением.

В примере замена мяса на птицу проведена в пределах разрешенных замен, а замена фруктов на соки в недостаточном количестве, поэтому 10 г фруктов составили абсолютный недорасход.

Получаемые данные о среднесуточном расходе продуктов питания за период, на который спланировано меню (которые должны вестись в каждой образовательной организации по Ведомости контроля за рационом питания, установленной Приложением № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) являются основой для прогнозирования общего роста стоимости обеспечения горячим питанием на 1 обучающегося и, соответственно, прогнозирования достаточности имеющегося на текущий момент неизрасходованного остатка лимитов бюджетных обязательств.

Обеспечение достаточности лимитов бюджетных обязательств (ЛБО) при изменении цены за единицу услуги в контрактах (стоимости питания на 1 обучающегося в день) требует, как правило, соответствующего увеличения выделяемых субсидий из бюджетов разных уровней. Но в отдельных случаях увеличение цены за единицу услуги (стоимости питания на 1 обучающегося в день) может быть осуществлено за счет обоснованного уменьшения количества дето-дней. Это относится к тем субъектам и муниципалитетам, в которых нормативы стоимости горячего питания определялись без учета прогноза фактической посещаемости образовательных организаций, которая всегда меньше расчетных показателей, применяемых Правилами предоставления и распределения субсидий из федерального бюджета бюджетам субъектов Российской Федерации на софинансирование организации бесплатного горячего питания обучающихся начальных классов (Приложение N 29 к государственной программе Российской Федерации "Развитие образования).

Фактическая посещаемость образовательных организаций учитывает пропуски занятий обучающимися по различным причинам (карантины, заболевания и т.п.). Пример обоснования увеличения цены на 1 чел. в пределах ЛБО за счет снижения количества детодней приведен на рис. 3.2.

В приведенном примере размер субсидии (с учетом софинансирования субъекта) – 1 млрд. руб., в заявке было: учеников – 100000, дней – 200, то есть средняя стоимость питания, принятая при расчете размера федеральной субсидии $N_{\text{пит}} = 50$ рублей.

Эта средняя стоимость не является установленной для субъекта стоимостью питания. Она применяется только в целях расчета субсидии и не доводится субъектам. Доводятся бюджетные ассигнования в миллионах рублей. Субъект самостоятельно их распределяет по своим установленным порядкам, а при необходимости, субъект или муниципалитет дополнительно выделяют средства из своих бюджетов.

В данном примере, если средняя посещаемость – 85%, тогда среднее число питающихся – 85000, а количество дней обучения планируется 195, то лимит на 1 чел. составляет в пределах $N_{\text{пит}} = 60$ рублей на прием, то есть на 20% выше, чем при расчете субсидии. Таким образом, может быть увеличена цена за единицу услуги (стоимость питания на 1 обучающегося в день) без увеличения ЛБО.

Нормативное значение стоимости горячего питания на 1 обучающегося в день исходя из выделенных лимитов бюджетных обязательств, как правило, устанавливается нормативными актами субъектов РФ и органов местного самоуправления.

Для их обоснования также целесообразно учитывать способ организации питания. Допустимая корректировка размера субсидии при среднем показателе за субъект с учетом способа организации питания может быть, например:

- при самостоятельной организации питания (закупаются только продукты питания по оптовым ценам, а федеральная субсидия рассчитывается по потребительским) 55 руб. (это все равно больше, чем расчетная стоимость для федеральной субсидии). Обоснование делается по ценам фактических закупок в сравнении с ценами статистики;

- при аутсорсинге – больше (63-65 руб.). Это определяется из пропорций питающихся при самостоятельной организации и при аутсорсинге.

Обоснование увеличения цены на 1 чел. в пределах ЛБО за счет снижения количества детодней ("прогноз экономии")

Пример:	
Исходные данные (из заявки субъекта и объем субсидии из ФБ)	Размер субсидии (с учетом софинансирования субъекта) – 1 млрд.руб. Заявка: учеников – 100000, дней – 200, базовый показатель стоимости - средняя стоимость питания, принятая при расчете размера федеральной субсидии Нпит = 50 рублей (1 млрд / 100 тыс. детей / 200 дней)
Данные для прогноза расходов с учетом среднестатистической посещ. емкости	Средняя посещаемость – 85%, тогда среднее число питающихся – 85000, дней 195
Расчет допустимой цены на 1 чел. в пределах ЛБО за счет снижения количества детодней	Цена на 1 чел. в пределах Нпит = 60 рублей на прием пищи (1 млрд/(85000*195)= 60 руб.), то есть на 20% выше
Допустимая корректировка размера субсидии с учетом способа организации питания	Прогноз по данным фактической экономии. Может быть, например, достаточно 55 руб.- сами, тогда автсорсинг - больше (6365 руб.)

Рисунок 3.2 – Обоснование увеличения цены на 1 чел. В пределах ЛБО за счет снижения количества детодней («прогноз экономии»)

Определенные резервы по увеличению стоимости в пределах ЛБО сегодня есть там, где не принимались решения об установлении стоимости питания выше, чем расчетная цена питания по федеральной субсидии, то есть не учитывался ранее прогноз фактической посещаемости школ (чаще говорят о мерах по использованию экономии субсидии). При этом, размер накопившейся экономии рассматривался только в конце года и принимались меры по увеличению выдачи отдельных продуктов. Это не совсем правильно. Не надо ждать экономию, надо прогнозировать посещаемость и устанавливать сразу нормальную цену.

Но этот ресурс повышения стоимости питания все равно ограничен размерами выделяемой субсидии. В случае, когда возможное увеличение стоимости питания на 1 человека за счет экономии субсидии остается ниже требуемой стоимости (по ее расчетам по всем видам затрат в текущих ценах) необходимо принимать меры к увеличению общего объема и федеральной, и местных субсидий (например, это было сделано в августе 2022 года распоряжением Правительства РФ по выделению дополнительных бюджетных средств на бесплатное горячее питание для Калининградской области и Республики Тыва).

Применение предлагаемых методических подходов к обоснованию увеличения стоимости питания без дополнительного выделения ЛБО с учетом фактической посещаемости и его индексации в условиях роста цен позволяет не только проводить расчет допустимой стоимости питания (обоснования ее увеличения) в пределах ЛБО. Предлагаемые подходы позволяют также решать целый ряд задач, например: установление средней стоимости питания на следующий год, прогнозирование расхода ЛБО по фактической стоимости питания и фактической посещаемости на следующий период (месяц, квартал), оценку допустимых корректировок основного меню, определять необходимость заявки на увеличение ЛБО и т.п. (рис. 3.3).

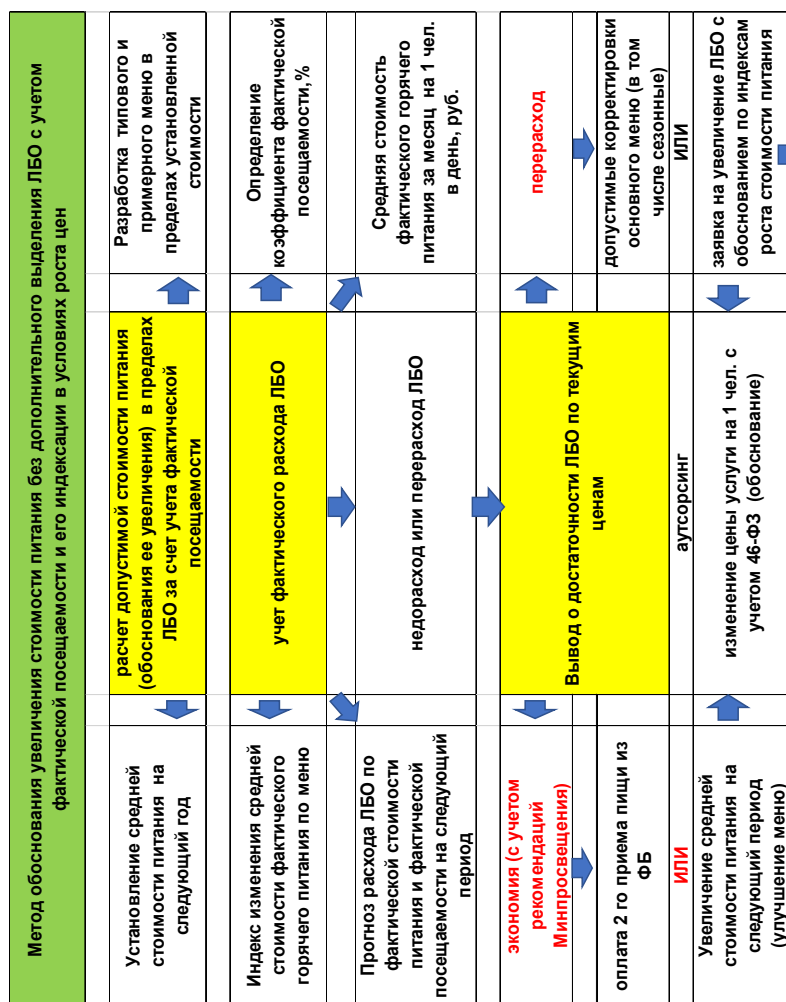


Рисунок 3.3 – Метод обоснования увеличения стоимости питания без дополнительного выделения ЛБО с учетом фактической посещаемости и его индексации в условиях роста цен

Направление данных рекомендаций в субъекты РФ и проведение для них семинаров по организации устойчивого и сбалансированного питания в образовательных организациях в условиях проводимой рядом зарубежных стран санкционной политикой способствовало увеличению количества субъектов, в которых в 2022 году была увеличена стоимость горячего питания. Это способствовало сохранению сбалансированности и разнообразия школьного питания.

3.2. Способы расчета индексов для организации мониторинга цен и обоснования их изменения в контрактах на оказание услуг по организации питания

Обоснование изменений условий контрактов при закупке услуг по организации питания в отличие от закупки пищевых продуктов требует учета изменений не только цен на отдельные виды продуктов, но и изменений в стоимости всех затрат, связанных с оказанием такой услуги, в том числе:

- средней сырьевой себестоимости рационов питания на отдельные приемы пищи;
- на оплату труда производственного и административно-управленческого персонала;
- на выполнение санитарно-эпидемиологических требований; спецодежду, моющие средства, обеспечение посудой и имуществом и т.д.

Подробная структура затрат и порядок их расчета приведены в *разделе 3.3 Методика расчета цены единицы услуги по организации горячего питания (стоимости организации горячего питания одного питающегося в сутки) на основе определения всех затрат на питание.*

При этом для обоснования изменения цены единицы услуги в контрактах на оказание услуг по организации питания могут применяться различные варианты индексации (рис. 3.4):

- индексация цены единицы услуги с учетом всех затрат на ее предоставление;
- индексация цены единицы услуги в части роста цен на продукты питания (как правило, в тех случаях, когда стоимость продуктов отдельно обоснована в НМЦК при размещении заказа или в контракте установлено предельное значение наценки на сырьевую себестоимость в качестве обязательного условия).

В первом варианте могут применяться для обоснования два вида индексов:

– индекс изменения цены единицы услуги на основе определения всех затрат на питание (расчет по методике раздела 3.3 соотношения цены за единицу услуги на дату подготовки предложения о ее изменении и на дату заключения контракта);

– индекс изменения цен на сырьевую себестоимость горячего питания.

При этом необходимо учитывать, что рост цен на сырьевую себестоимость горячего питания может быть значительно выше роста цен на остальные виды затрат по организации горячего питания. В таких условиях индексация цены единицы услуги по индексу изменения цен на сырьевую себестоимость горячего питания может привести к необоснованному увеличению стоимости питания.

Изменение цены единицы услуги в части роста цен на продукты питания может быть обосновано на основе расчета индекса изменения цен на сырьевую себестоимость горячего питания (по аналогии с расчетом относительного показателя индекса цен на условный (минимальный) набор продуктов питания в *i*-м субъекте Российской Федерации, применяемым в Правилах предоставления федеральных субсидий). Следует отметить, что применение такого индекса для изменения цены единицы услуги возможно только в тех случаях, если при проведении закупок зафиксирована (или может быть определена) стоимость продуктов в структуре цены за единицу услуги. Такая возможность есть в 2 основных случаях: если сырьевая себестоимость каждого предоставляемого рациона питания отдельно обоснована в официально размещенном при проведении закупки начальной максимальной цены контракта (НМЦК) или в контракте официально установлена максимальная наценка на сырьевую себестоимость.

Данный индекс может рассчитываться разными способами в зависимости от принимаемого за основу набора продуктов:

– нормы, установленной действующим СанПиН 2.3/2 4.3590-20;

– размеров выдачи пищевых продуктов по приемам пищи (если они установлены нормативными актами субъекта РФ);

– фактического рациона питания (среднесуточного расхода продуктов питания за период, на который спланировано меню (которые могут быть приняты из показателей меню-раскладки или по Ведомости контроля за рационом питания, установленной для применения в каждой образовательной организации Приложением № 13 к СанПиН 2.3/2 4.3590-20), в этом случае расчет индекса изменения цены может осуществляться с учетом согласованных изменений в меню.

Обоснование изменений цены за единицу услуги в контрактах по закупке услуг по организации питания может производиться и без определения значения индексов, которые являются относительным показателем изменения цен, выражаемым в процентах, но и по абсолютному показателю изменения цены единицы услуги в текущий момент в сравнении с базовым значением, выражаемому в рублях. Но обоснованность абсолютного показателя требует убедительных доказательств обоснованности применяемых в расчете цен оптовых закупок, которые не отражаются в официальной статистике органов Росстата по каждому субъекту РФ. Применение же индексов, то есть относительных показателей изменения цен, может быть основано и на данных статистического наблюдения за потребительскими ценами на товары и услуги по состоянию на рассматриваемые периоды изменения цен.

Расчет таких индексов может осуществляться, как на основе данных статистического наблюдения за потребительскими ценами на товары и услуги, так и на основе применения цен фактических закупок (то есть оптовых цен при условии, что они обоснованы с учетом подходов, изложенных в *Разделе 1* настоящей монографии).

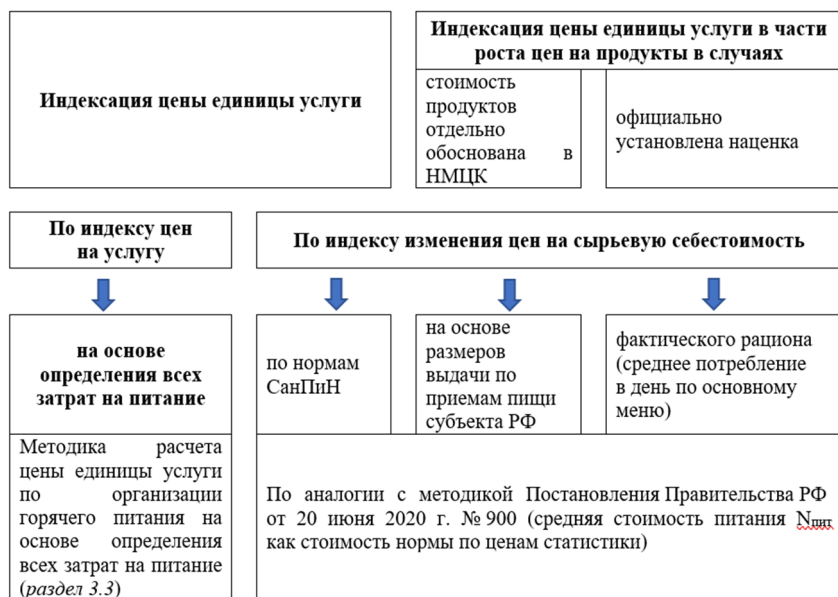


Рисунок 3.4 – Варианты индексации и виды применяемых индексов для обоснования изменения цены единицы услуги в контрактах на оказание услуг по организации питания

Способы расчета индекса изменения цен на сырьевую себестоимость горячего питания. Расчет индекса изменения цен на сырьевую себестоимость горячего питания на основе определения средней стоимости нормы СанПиНа по данным статистического наблюдения за потребительскими ценами на товары и услуги.

При расчете индекса изменения цен на сырьевую себестоимость горячего питания любым способом важным является определение исходного периода (даты), с которым производится сравнение. Это может быть и период на дату заключения контракта, и период, с которого начались изменения цен, связанные с влиянием проводимой рядом зарубежных стран санкционной политикой (например, может осуществляться сравнение с ценами по состоянию на последнюю декаду февраля 2022 года). Расчет может производиться по форме, приведенной в качестве примера в табл. 3.3. В данном случае за базовый период приняты цена на 1 декабря 2021 года. Расчет показывает, что индекс роста стоимости нормы СанПиНа с 1 декабря 2021 года по 11 марта 2022 года составил 112%.

Таблица 3.3

Пример расчета индекса изменения средней стоимости нормы СанПиНа по ценам статистики

Наименование пищевого продукта	Норма Сан-ПиН 7-11 лет, г	Российская Федерация, данные Росстата				Индексы цен с 01.01 по 11.03.22
		Динамика изменения				
		Цена на 01.12.21	Стоимость нормы	Цена на 11.03.22	Стоимость нормы	
Хлеб ржаной	80	63,05	5,0	65,1	5,2	103%
Крупы	45	97,1	4,4	99,0	4,4	102%
Овощи	280	77,1	21,6	106,0	21,6	138%
Фрукты свежие:	185	113,4	21,0	139,0	21,0	122%
Сухофрукты	15	377,94	5,7	385,0	5,8	102%
Соки	200	90,6	18,1	95,0	19,0	105%
Мясо	53	573,06	30,4	599,7	31,8	105%
Птица	30	185,74	5,6	179,9	5,4	97%
Рыба	58	248,41	14,4	255,6	14,8	103%
Молоко	300	63,1	18,9	67,6	20,3	107%
Сахар	30	53,04	1,6	68,4	2,1	129%
и так далее						
ИТОГО СТОИМОСТЬ НОРМЫ			146,63		164,26	112%

Если провести аналогичный расчет индекса стоимости нормы, но уже в сравнении с ценами на 1 февраля, то он составит 105%. Увеличение стоимости нормы всего на 5% за этот период отражает тот факт, что основной «вклад» в рост стоимости нормы с 1 декабря внес сезонный рост цен на овощи и фрукты, а резкое подорожание сахара на 29% в абсолютном выражении составило 0,5 рубля, то есть незначительную долю от общего увеличения стоимости нормы почти на 18 рублей. Из приведенных показателей следует важный вывод, что при принятии решений об изменении цены единицы услуги в контрактах необходимо учитывать не только расчеты индексов, но и другие факторы, в том числе:

- производилось ли ранее (например, с начала текущего года) увеличение цены единицы услуги, которое было связано с тем, что при определении размеров выделяемой федеральной субсидии был учтен индекс-дефлятор, установленный Минэкономразвития России, на 2022 год;

- какие изменения в меню предусмотрены с 1 марта (как правило, на весенне-летний период разрабатывается отдельное меню);

- какие замены продуктов, предусмотренные СанПиН 2.3/2 4.3590, были согласованы для исполнителя услуг с учетом изменившейся экономической ситуации, и как такие замены повлияли на изменение стоимости фактического меню.

Более точно влияние таких факторов отражается при расчете индексов изменения цен на сырьевую себестоимость горячего питания на основе размеров выдачи пищевых продуктов по приемам пищи или фактического рациона питания исходя из показателей применяемого меню.

Расчет индекса изменения цен на сырьевую себестоимость горячего питания на основе региональных размеров выдачи пищевых продуктов по приемам пищи осуществляется аналогично расчету индекса изменения средней стоимости нормы СанПиНа по ценам статистики. Только в этом случае вместо нормы СанПиН 7-11 лет в соответствующей графе таблицы 1 применяются показатели региональных размеров выдачи пищевых продуктов по приемам пищи (если они установлены и отражены в условиях контракта как обязательные к выполнению).

Расчет индекса изменения средней стоимости фактического рациона (среднего потребления в день по основному меню).

В этом случае вместо нормы СанПиН 7-11 лет в соответствующей графе таблицы 1 применяются показатели среднего расхода пищевых

продуктов в день по 10 -дневному меню (на 1 чел.) вместо нормы Сан-ПиН 7-11 лет.

Пример расчета индекса изменения средней стоимости фактического рациона и его применения для обоснования изменения цены единицы услуги в части роста цен на продукты в случае, если сырьевая себестоимость была зафиксирована на начало торгов в обосновании НМЦК приведен в таблице 2.

Применение индексов изменения цен на сырьевую себестоимость горячего питания для обоснования изменения цены единицы услуги в части роста цен на продукты в случае, если сырьевая себестоимость была зафиксирована на начало торгов в обосновании НМЦК.

Пример применения индексов изменения цен на сырьевую себестоимость приведен в таблице 2 по фактическим данным одного из субъектов РФ. Сырьевая себестоимость была зафиксирована на начало торгов (декабрь 2021 года) в обосновании НМЦК, а выполнение меню, прилагаемому к контракту является обязательным требованием. Следует отметить, что увеличение цены единицы услуги в части роста цен на продукты всегда меньше, чем ее увеличение при использовании индекса роста цен на сырьевую себестоимость непосредственно к цене услуги. Так, в данном примере цена услуги возросла на 4% на завтрак, в то время как индекс изменения сырьевой себестоимости составил 108%.

Таблица 3.4

Пример расчета индекса изменения средней стоимости фактического рациона (среднего потребления в день по основному меню)

Наименование товара	Цена за кг на 15 марта 2022 г.	Завтрак		Обед	
		средний расход продуктов в день по 10 -дневному меню (на 1 чел.), г	стоимость меню в среднем в день, руб.	среднее количество в день по 10 -дневному меню (на 1 чел.), г	стоимость меню в среднем в день, руб.
Апельсины	157,0	10,0	1,6		0,0

Говядина ДП крупный кусок	639,6	0,0	0,0	24,2	15,4
Капуста свежая	104,0	0,0	0,0	25,6	2,7
Картофель	55,0	0,0	0,0	115,1	6,3
Крупа Рисовая	87,7	8,9	0,8	10,7	0,9
Масло растительное	151,7	0,0	0,0	7,9	1,2
Масло сливочное	752,0	7,3	5,5	6,7	5,0
Молоко	74,6	143,3	10,7	6,3	0,5
П/ф из птицы бескостные ДП	207,0	0,0	0,0	38,2	7,9
Сахар-песок	104,0	12,2	1,3	20,6	2,1
Сыр	587,0	11,7	6,8	0,0	0,0
Творог 9 %	322,0	12,7	4,1	0,0	0,0
Хлеб из муки пшеничной	65,0	50,0	3,3	27,8	1,8
Яблоки свежие	69,7	23,1	1,6	9,6	0,7
Яйцо	207,4	28,8	6,0	1,2	0,3
и т.д.					
Сырьевая себестоимость на 15 марта, руб.		53		85	
Сырьевая себестоимость на начало торгов – декабрь 2021 года (из обоснования НМЦК), руб.		49		71	
Рост сырьевой себестоимости, руб.		4		14	
Индекс изменения сырьевой себестоимости		108%		120%	
Цена услуги на начало торгов, руб.		100		110	
Цена услуги с учетом роста цен на продукты, руб.		104		124	
Индекс изменения цены услуги		104%		113%	

Проведенный расчет также показывает, что сырьевая себестоимость горячего питания изменилась неравномерно по приемам пищи (на завтрак – 108%, на обед – 120%), что объясняется принципиально разным набором продуктов на завтрак и обед. Учитывая, что сырьевая себестоимость была зафиксирована на начало торгов (декабрь 2021 года) в обосновании НМЦК, выполненном с привлечением независимой экспертной организации, определен не только индекс роста сырьевой себестоимости, но и ее рост в абсолютных показателях: на завтрак на 4 рубля, на обед – на 14 рублей. Это позволило определить изменение цены единицы услуги за счет роста сырьевой себестоимости и на этой основе – индекс повышения цены единицы услуги на завтрак и на обед, который при применении данной методики всегда будет меньше роста сырьевой себестоимости. Это связано с тем, что стоимость остальных составляющих затрат единицы услуги (заработной платы, расходов на моющие средства и т.п.) в данном случае не изменяется.

Расчет индекса изменения цены единицы услуги в части роста цен на продукты в случае, если в субъекте РФ (муниципальном образовании) нормативно установлена предельная наценка на сырьевую себестоимость включает:

1. Расчет предельного значения стоимости сырьевой себестоимости $C_{\text{прод}}^1$ на начало периода:

$$C_{\text{прод}}^1 = C_{\text{усл}}^1 / (N_{\text{прод}} + 100\%), \text{ руб.}, \text{ где}$$

$C_{\text{усл}}^1$ – цена единицы услуги на начало периода, руб.;

$N_{\text{прод}}$ – предельная наценка на сырьевую себестоимость, %.

2. Расчет себестоимости остальных затрат $C_{\text{затр}}^1$ на оказание услуги (ФОТ и др.) на начало периода:

$$C_{\text{затр}}^1 = C_{\text{усл}}^1 - C_{\text{прод}}^1, \text{ руб.}$$

3. Определение $I_{\text{норм}}^{2/1}$ индекса изменения сырьевой себестоимости на текущий период (дату) 2 в сравнении с началом периода (датой) 1 в порядке, описанном в разделе V.1;

4. Расчет предельного значения сырьевой себестоимости $C_{\text{прод}}^2$ на текущую дату:

$$C_{\text{прод}}^2 = C_{\text{прод}}^1 * I_{\text{норм}}^{2/1}, \text{ руб.};$$

5 – определение цены единицы услуги $C_{\text{усл}}^2$ на текущую дату:

$$C_{\text{усл}}^2 = C_{\text{прод}}^2 + C_{\text{затр}}^1, \text{ руб.};$$

6 – расчет индекса изменения цены единицы услуги $I_{\text{усл}}^{2/1}$:

$$I_{\text{усл}}^{2/1} = C_{\text{усл}}^2 / C_{\text{усл}}^1, \%$$

Пример расчета по предлагаемой методике приведен в табл. 3.5.

Таблица 3.5

Пример расчета индекса изменения единицы услуги в случае, если нормативно установлена предельная наценка на сырьевую себестоимость

Цена единицы услуги на начало торгов, руб. – $C_{\text{усл}}^1$	100
Установленная максимальная наценка на сырьевую себестоимость, % – $N_{\text{прод}}$	60%
Расчетное предельное значение сырьевой себестоимости на начало периода, руб. – $C_{\text{прод}}^1$	62
Расчетное значение себестоимости остальных затрат на начало периода, руб. – $C_{\text{затр}}^1$	38
Индекс изменения сырьевой себестоимости, % – $I_{\text{норм}}^{2/1}$	108%
Расчетное предельное значение сырьевой себестоимости на текущую дату, руб. – $C_{\text{прод}}^2$	67,5
Цена единицы услуги на текущую дату, руб – $C_{\text{усл}}^2$	105
Индекс изменения цены единицы услуги, % – $I_{\text{усл}}^{2/1}$	105%

Следует отметить, что, как и в предыдущем варианте, индекс изменения цены единицы услуги при применении данной методики всегда будет меньше индекса изменения сырьевой себестоимости. Это связано с тем, что стоимость остальных составляющих затрат единицы услуги (заработной платы, расходов на моющие средства и т.п.) в данном случае также не изменяется.

Определение индекса изменения цены единицы услуги по организации горячего питания на основе определения всех затрат на питание.

Обоснование индекса изменения цены единицы услуги в данном случае подразумевает расчет (обоснование) цены за единицу услуги на дату заключения контракта (по сути – обоснование НМЦК по затратному методу) и на дату подготовки предложения о ее изменении.

Отношение цены за единицу услуги на дату подготовки предложения о ее изменении $C_{\text{орг.пит}}^2$ к цене на дату заключения контракта $C_{\text{орг.пит}}^1$ и является индексом изменения цены единицы услуги по организации горячего питания $I_{\text{орг.пит}}^{2/1}$ на основе определения всех затрат на питание:

$$I_{\text{орг.пит}}^{2/1} = C_{\text{орг.пит}}^2 / C_{\text{орг.пит}}^1 \cdot \%.$$

Данный индекс может определяться централизованно на уровне субъекта РФ или местной администрации и применяться как предельно допустимое значение увеличения цены за единицу услуги при принятии решений по реализации полномочий субъектов РФ и местных администраций в части изменения существенных условий контрактов в соответствии с ФЗ-46 от 8 марта 2022 года. Для его расчета разработана *Методика расчета цены единицы услуги по организации горячего питания (стоимости организации горячего питания одного питающегося в сутки) на основе определения всех затрат на питание (раздел 3.3).*

3.3. Методика расчета цены единицы услуги по организации горячего питания (стоимости организации горячего питания одного питающегося в сутки) на основе определения всех затрат на питание

На сегодняшний день значительная часть имеющихся недостатков в организации питания в образовательных учреждениях, которые отмечаются и Роспотребнадзором (не везде выполняются нормы обеспечения, программы производственного контроля, персонал зачастую с низкой подготовкой, допускаются поставки фальсификата и т.п.), связана с неполным финансированием всего комплекса затрат на питание. При этом, до настоящего времени не определены нормативно и виды таких затрат, порядок обоснования нормативов на их финансирование, а также органы управления, которые за это отвечают.

Наиболее наглядно эти недостатки проявляются при анализе выполнения натуральных норм. Анализ показал, что в 30% субъектов стоимость закупаемых продуктов меньше субсидии, и зачастую не выполняются установленные нормы (*данные приведены в Главе 2 монографии*).

Причина такого положения дел в том, что из-за отсутствия нормативного регулирования полной стоимости питания и целевого назначения субсидии, часть субъектов не выделяют дополнительные средства на затраты по оказанию услуги (на зарплату, производственный контроль и т.д.).

Сегодня по факту 2 разных подхода в субъектах к финансированию питания. В части школ федеральная субсидия используется только на закупки продуктов, а в части школ и на закупку продуктов, и на оказание услуги. При этом, стоимость питания при оказании услуг в ряде

субъектов остается в размере федеральной субсидии (в результате недостатка средств на выполнение норм), а в других она увеличивается, что дает возможность организовать питание по нормам.

На недостатки в нормативном регулировании целевого назначения выделяемой федеральной субсидии на бесплатное горячее питание (с бюджетной и финансовой точки зрения) обратила внимание и Счетная Палата РФ при проведении проверки в 2022 году. В Госпрограмме развития образования субсидия из федерального бюджета в целях **софинансирования организации бесплатного горячего питания**, а средняя стоимость горячего питания на 1 обучающегося рассчитывается на основании 25% стоимости среднесуточных наборов пищевых продуктов. То есть **субсидия на организацию питания, а ее размер – только стоимость продуктов. Какие виды затрат за счет федеральной субсидии допустимы нигде не установлено.**

Таким образом, суть проблемы – не определены полномочия (функции и ответственность), прежде всего, по финансированию питания и обеспечению его безопасности, не детализированы вопросы целевого расходования выделяемых субсидий.

Несмотря на то, что основные полномочия по организации питания в образовательных учреждениях закреплены сегодня за субъектами РФ и органами местного самоуправления, единый порядок обоснования стоимости школьного питания должен осуществляться по единой для всех субъектов методике. Такая методика разработана в Институте отраслевого питания и доведена в федеральные органы исполнительной власти и в субъекты РФ.

Данная методика предназначена для обоснования заказчиком стоимости обеспечения горячим питанием и начальной максимальной цены контрактов при размещении заказов на оказание услуг по организации питания в образовательных учреждениях.

Цена единицы услуги по организации горячего питания (стоимость организации горячего питания одного питающегося в сутки) в общеобразовательных учреждениях состоит из следующих основных составляющих:

1. Стоимость набора продуктов для приготовления блюд и напитков – $C_{\text{прод}}$, руб.;
2. Стоимость услуг по приготовлению блюд и напитков – $C_{\text{усл}}$, руб. (в зависимости от местных условий в них могут включаться или не включаться отдельные виды затрат исходя из положений контрактов на оказание услуг).

Таким образом, полная стоимость *организации горячего питания на* одного питающегося в сутки $C_{\text{орг.пит}}$ в общеобразовательных учреждениях рассчитывается как:

$$C_{\text{орг.пит}} = C_{\text{прод}} + C_{\text{усл}}$$

1. Расчет стоимости набора продуктов для приготовления блюд и напитков:

Стоимость продуктов для организации горячего питания ($C_{\text{прод,зав},i}$ – завтрака, $C_{\text{прод,обед},i}$ – обеда) можно рассчитать по формулам:

$$C_{\text{прод,зав},i} = \sum_j (C_{\text{прод},j} \times N_{ji}) \times k_{\text{зав}} ;$$

$$C_{\text{прод,обед},i} = \sum_j (C_{\text{прод},j} \times N_{ji}) \times k_{\text{обед}} , \text{ где:}$$

– i – категория детей по возрастам (7 – 11; 12 – 15; 16 – 18 или 12 – 18 лет);

– j – продукт по норме обеспечения (размеру выдачи);

– N_{ji} – норма обеспечения (размеры выдачи) j -м продуктом, кг. i –й категории детей.

Расчет может проводиться по среднесуточным наборам пищевых продуктов (норме обеспечения) для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений в соответствии с Приложением 7 (табл. 2.) к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В этом случае применяются коэффициенты:

– $k_{\text{зав}}$ и $k_{\text{обед}}$ – удельный вес стоимости набора продуктов для приготовления завтрака (обеда) в стоимости суточного набора.

При расчете применяемые коэффициенты равны:

$$k_{\text{зав}} = 0,25$$

$$k_{\text{обед}} = 0,3 \dots 0,35.$$

При установлении субъектом Российской Федерации размеров выдачи продуктов для обеспечения питанием детей с учетом территориальных и других особенностей на конкретные приемы пищи (завтрак, обед, полдник) они применяются взамен среднесуточных наборов пищевых продуктов. Коэффициенты удельного веса стоимости набора продуктов для приготовления завтрака (обеда) в стоимости суточного набора при этом не применяются.

— $C_{\text{прод},j}$ — цена j -го продукта (с учетом НДС) может определяться по данным статистического наблюдения за потребительскими ценами на товары и услуги в регионе (муниципалитете) или на основе цен оптовых закупок продуктов.

При применении цен на продукты по данным статистического наблюдения необходимо учитывать, что при проведении оптовых закупок продуктов цены на продукты будут ниже.

Стоимость услуг ($C_{\text{усл}}$) по приготовлению блюд и напитков при организации питания определяется с учетом следующих видов затрат (табл. 3.6).

Таблица 3.6

**Основные виды затрат на организацию горячего питания
в общеобразовательных организациях**

№ п/п	Наименование статей расходов	Примечание
1.	Сырьевая себестоимость продуктов	
2.	Затраты на приготовление и раздачу пищи, в том числе:	
2.1.	– оплата труда	По примерным нормативам штатной численности и с учетом данных статистики об оплате труда в предприятиях общественного питания
2.2.	– отчисления на заработную плату	
2.3.	– амортизационные отчисления	Только при применении оборудования, состоящего на балансе компании
2.4.	– приобретение расходных материалов (моющие, чистящие средства и т.п.)	
2.5.	– приобретение столовой посуды	С учетом норм обеспечения и сроков эксплуатации.
2.6.	– приобретение кухонной посуды и кухонного инвентаря	
2.7.	– приобретение хозяйственного инвентаря	
2.8.	– приобретение спецодежды и спецобуви	
2.9.	– складские и транспортные расходы	
2.10.	– затраты на ИТ поддержку, связь и интернет	Отдельно выделяются затраты на проведение безналичных расчетов с потребителями (могут составлять от 0,5 до 2% от выручки)

№ п/п	Наименование статей расходов	Примечание
2.11.	– затраты на командировочные расходы	
2.12.	– затраты на соблюдение противопожарных норм, требований техники безопасности	
2.13.	– затраты на выполнение мероприятий производственного контроля (в том числе на проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевых продуктов, включая их идентификацию, готовых блюд, санитарного состояния объектов пищеблока и т.д.).	
2.14.	– техническое обслуживание и ремонт оборудования пищеблока, государственная поверка весоизмерительного оборудования	
2.15.	– коммунальные услуги и аренда для пищеблоков образовательных организаций	Если их оплата исполнителем услуг предусматривается контрактами, то в полном объеме эти затраты должны быть включены в норматив стоимости. При это Заказчик вправе их не включать в требования контракта.
2.16.	– текущий ремонт помещений пищеблоков	
2.17.	– затраты на подготовку, повышение квалификации и (или) переподготовку персонала столовых, административно-управленческого персонала	
2.18.	– затраты на хранение сырья и полуфабрикатов	
2.19.	– затраты на тару	
2.20.	– затраты на аттестацию рабочих мест и охрану труда	
2.21.	– утилизация бытовых и пищевых отходов	
2.22.	– затраты на банковское обслуживание и эквайринг	
3.	Обязательные налоги и отчисления	
4.	Минимальная норма рентабельности производства (при аутсорсинге)	

При включении в долгосрочные контракты на оказание услуг обязанности Исполнителей услуг проводить замену (доукомплектование) оборудования, его капитальный ремонт, а также капитальный ремонт помещений, коммуникаций, эти виды затрат дополнительно учитываются при обосновании стоимости питания.

Рассчитать стоимость услуг по приготовлению блюд и напитков можно по формуле:

$$C_{\text{усл}} = \sum_n (C_{\text{усл},n}), \text{ где:}$$

– n – n-й вид затрат на приготовление и раздачу пищи.

Особенности определения отдельных видов затрат на организацию горячего питания в общеобразовательных организациях.

Оплата труда. При определении затрат на оплату труда количество основных сотрудников в каждой школе, включаемой в лот, определяется по нормативам минимального содержания (в зависимости от количества питающихся), установленных СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (таблица 6.19). Количество дополнительных сотрудников для организации питания определяется в следующих случаях:

- при 6-ти дневной рабочей неделе (может составлять до 20% к количеству основных сотрудников);
- при накрытии и уборке столов персоналом пищеблока (может составлять до 30% к количеству основных сотрудников);
- для уборки помещений пищеблока (по нормативам исходя из площади помещений).

Количество АУП компании-аутсорсера с работниками логистического центра (склада) может учитываться в количестве 15-20% от основных сотрудников.

Средний годовой размер оплаты труда определяется с учетом статистики региона для работников отрасли общественного питания.

Затраты на приобретение расходных материалов рассчитываются исходя из нормативов расходования каждого средства, используемого при оказании услуги, с последующим пересчетом на одного питающегося в день.

Также затраты на приобретение расходных материалов возможно рассчитывать через статистический коэффициент затрат, который по результатам выборочного анализа затрат аутсорсинговых компаний может составлять 1-1,5% от общей величины затрат.

Затраты на приобретение столовой посуды и приборов рассчитываются исходя из нормативов наличия посуды на 1 ребенка, используемого при оказании услуги.

В соответствии с рекомендациями Роспотребнадзора столовой посудой и приборами предприятия питания обеспечиваются в количестве 2-х комплектов на 1 питающегося в смену.

Затраты на приобретение столовой посуды (приборов) состоят из затрат на первичное приобретение (доукомплектование до требований нормативов) и затрат на восполнение в течение срока полезного использования.

Затраты на приобретение кухонной посуды и кухонного инвентаря КПИ рассчитываются исходя из нормативов кухонной посуды и кухонного инвентаря на 1 пищеблок в зависимости от численности питающихся и состоят из затрат на первичное приобретение (доукомплектование до требований нормативов) и затрат на восполнение в течение срока полезного использования

Затраты на приобретение спецодежды состоят из затрат на первичное приобретение по нормативам и затрат на восполнение в течение срока полезного использования. Также необходимо учесть, что на предприятиях питания необходимо иметь одноразовые халаты, перчатки, шапочки, бахилы и т.п. Затраты на приобретение одноразовой спецодежды (ОСО) составляют по результатам выборочного анализа затрат аутсорсинговых компаний до 30-40% от стоимости спецодежды и спецобуви.

Затраты на соблюдение противопожарных норм, требований техники безопасности, по данным фактических затрат, в среднем могут составлять до 0,5% от общих затрат без учета себестоимости сырья.

Затраты на выполнение мероприятий производственного контроля (в том числе на проведение медосмотров, лабораторных исследований безопасности и качества пищевых продуктов, готовых блюд, санитарного состояния объектов пищеблока и т.д.) рассчитыва-

ются по видам затрат, включаемых в типовую программу производственного контроля (средние показатели по данным субъектов РФ, представленным по запросу рабочей группы по питанию школьников Госсовета РФ, составляют 1-1,5 руб. на 1 ребенка в сутки).

Средние затраты на техническое обслуживание и ремонт оборудования пищеблока, проверку весоизмерительного оборудования по результатам выборочного анализа затрат аутсорсинговых компаний составляют 1,5-2% от суммы всех затрат (без учета стоимости продуктов питания).

Затраты на коммунальные услуги для пищеблоков образовательных организаций применяются только, если есть требование по их оплате исполнителем в контракте и при наличии отдельных счетчиков на пищеблок. По статистике составляют до 7-8% от суммы всех затрат (без учета стоимости продуктов питания).

Затраты на банковское обслуживание и эквайринг по результатам выборочного анализа затрат аутсорсинговых компаний находятся в пределах 1% от суммы всех затрат (без учета стоимости продуктов питания).

Минимальная норма рентабельности производства может закладываться из расчета средней рентабельности по отрасли в регионе (в среднем по результатам выборочного анализа затрат аутсорсинговых компаний составляет 6-10%).

Методика позволяет проводить обоснование стоимости питания на основе доступных данных и (или) средних показателей отдельных видов затрат. Расчеты, проводимые по данной методике, могут применяться и для обоснования изменения цен на единицу услуги в контрактах на организацию питания в образовательных учреждениях в условиях роста цен на продукты питания и другие виды затрат, превышающего индекс-дефлятор, который применялся при формировании бюджета школьного питания на текущий год.

Выводы

Предлагаемые методические подходы к обоснованию изменения цен в контрактах и установления стоимости питания на организацию горячего питания в общеобразовательных организациях являются актуальными для органов управления регионального уровня в современных экономических условиях. Их практическая значимость заключается в

возможности разрабатывать, обосновывать и принимать на местах решения по оперативному управлению в сфере организации питания в образовательных организациях. Прежде всего, такие решения связаны с необходимостью обоснования существенных изменений в действующих контрактах и вновь заключаемых, в том числе с единственными поставщиками (исполнителями).

Предлагаемые методические подходы дают инструменты для реализации дополнительных полномочий субъектов РФ и местных администраций, предусмотренных положениями Федерального закона от 08.03.2022 № 46-ФЗ, который вносит изменения в Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ, в части изменения существенных условий контрактов (в том числе цен) и определения единственных поставщиков товаров и услуг.

Существенным аспектом данных предложений является тот факт, что в них рассмотрены разные варианты методических подходов к обоснованию принимаемых решений в зависимости от применяемых способов организации питания, типов и содержания контрактов, применяемых при организации горячего питания в общеобразовательных учреждениях конкретного субъекта РФ.

С этой целью предлагаются способы обоснований изменения условий контрактов, как при закупке продуктов питания (при организации питания образовательными учреждениями самостоятельно), так и при закупке услуг по организации питания при закупке услуг по организации питания. Применительно к закупке услуг предложения подготовлены в двух вариантах: на основе индексации цены единицы услуги с учетом всех затрат на ее предоставление и индексации цены единицы услуги в части роста цен на продукты питания.

Следует также отметить, что в разработанных материалах отражается и применение методических подходов к обоснованию стоимости питания (единицы услуги) как для обоснования увеличения бюджетных ассигнований, так и для обоснования увеличения стоимости питания в пределах выделенных лимитов бюджетных обязательств за счет правильного прогнозирования фактической посещаемости образовательных учреждений.

Методические подходы разработаны с учетом положений действующего законодательства в сфере закупок, организации питания в детских организованных коллективах, Правилами предоставления и распределения субсидий из федерального бюджета бюджетам субъектов Российской Федерации на софинансирование организации бес-

платного горячего питания обучающихся начальных классов (Приложение N 29 к государственной программе Российской Федерации "Развитие образования"), Методическими рекомендациями по применению методов определения начальной (максимальной) цены контракта, цены контракта, заключаемого с единственным поставщиком (подрядчиком, исполнителем), утвержденными приказом Министерства экономического развития Российской Федерации от 02.10.2013 № 567, Приказа Министерства промышленности и торговли Российской Федерации от 25 июня 2015 года N 1684 "Об утверждении Общих требований к определению нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере общественного питания, применяемых при расчете объема финансового обеспечения выполнения государственного (муниципального) задания на оказание государственных (муниципальных) услуг (выполнение работ) государственным (муниципальным) учреждением").

**Глава 4. Методические подходы к проведению оценки
и паспортизации пищеблоков образовательных организаций,
обоснованию и разработки норм обеспечения технологическим
оборудованием, посудой и имуществом школьных столовых**
(Маслов С.В., Чернигов В.В., Углов С.Ю., Баздырев Ю.А.,
Казгунов С.М., Тарасов С.О., Сатцаева И.К.)

За три года с момента внедрения в 2020 году бесплатного питания для обучающихся начальной школы и выделения средств федерального бюджета на эти цели проделана масштабная работа органов управления всех уровней. Так, перед началом реализации данной задачи нарушения требований к материально-технической базе отмечались в 2224 общеобразовательных организациях. По итогам проведенной работы, по данным Государственного доклада «О состоянии санитарно-эпидемиологического благополучия населения в Российской Федерации в 2022 году», на 30.01.2023 на контроле остается 15 школ в 3 субъектах Российской Федерации (Республика Крым – 13 школ, Псковская область и Хабаровский край – по 1 школе).

По поручению Президента Российской Федерации совместными усилиями Правительства Российской Федерации, Минпросвещения России, Роспотребнадзора и органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации в настоящее время практически полностью решена задача по обеспечению бесплатным горячим питанием обучающихся начальной школы. Достигнуты важные положительные результаты – значительно улучшилось санитарно-гигиеническое состояние пищеблоков школ и ассортимент школьного питания.

Сегодня особую актуальность приобретают вопросы развития материально-технической базы школьных пищеблоков для организации горячего питания не только для начальной школы, но и для всех обучающихся с 1 по 11 класс. Такие задачи вытекают из требований статьи 25.2 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ и из поручений Президента Российской Федерации о создании инфраструктуры школьного питания и обеспечения его качества.

Необходима разработка единой методики оценки состояния пищеблоков и определения потребности в финансировании, а также дополнительных мероприятий, проводимых при организации реконструкции и капитальных ремонтов пищеблоков, разработка в регионах нормативов оснащения пищеблоков оборудованием, потребности в помещениях, обоснование выбора типа столовой.

По данным отчета, подготовленного для рабочей группы Госсовета РФ по питанию школьников, «Основные результаты анализа поступившей информации от субъектов Российской Федерации о текущем состоянии материально-технической базы пищеблоков общеобразовательных организаций, передовых региональных практиках и предложениях по совершенствованию организации питания школьников» (данные представлены в Главе 1 – Приложение 4) практически все (80 из 84 субъектов РФ) поддерживали необходимость разработку единой методики оценки состояния МТБ и региональных планов переоснащения.

В соответствии с рекомендацией рабочей группы по вопросам организации питания школьников комиссии Государственного совета Российской Федерации во всех субъектах Российской Федерации, их муниципальных образованиях необходимо спланировать проведение оценки состояния и паспортизации пищеблоков столовых образовательных организаций (Приложение 13 – Протокол заседания рабочей группы по направлению «Организация питания школьников» комиссии Государственного Совета Российской Федерации по направлению «Образование»). Целью проведения таких мероприятий является получение объективных данных состояния материально-технической базы для формирования региональных планов по их доукомплектованию и своевременному переоснащению, а также планирования капитальных ремонтов и реконструкции.

Для проведения мероприятий по оценке состояния и паспортизации пищеблоков АНО «Институт отраслевого питания» разработана Методика оценки состояния пищеблоков общеобразовательных организаций и обоснования потребности в выделении бюджетных средств на основе единых утвержденных нормативов. Разработанная методика и ее краткое обоснование были направлены в Минпросвещения России для предоставления в Правительство РФ (Приложение 14 – Письмо в Министерство просвещения Российской Федерации о направлении разработанной методики).

4.1. Обоснование общих методических подходов к проведению оценки и паспортизации пищеблоков общеобразовательных организаций

Цель оценки состояния – определение наличия помещений и оборудования, разработка предложений по доукомплектованию пищеблоков необходимым оборудованием, плановой его замене, созданию дополнительных цехов и участков на пищеблоке, увеличению площади и количества посадочных мест в обеденном зале, а также оценка финансовых затрат на проведение данных мероприятий.

АНО «Институт отраслевого питания» разработана и представлена в рабочую группу Госсовета РФ общая Методика оценки состояния пищеблоков образовательных организаций и обоснования потребности в выделении бюджетных средств на основе единых утвержденных нормативов (*Приложение 15 – Методика оценки расходов бюджетов субъектов Российской Федерации на создание условий для организации горячего питания обучающихся*), которая состоит из следующих частных методик:

- обоснования нормативов оснащения пищеблоков оборудованием, наличием и размерами помещений, правилами определения типа столовой;
- организации проведения технического аудита (паспортизации) производственных цехов и обеденных залов общеобразовательных организаций;
- проведения удаленного онлайн аудита (паспортизации) производственных цехов и обеденных залов общеобразовательных организаций;
- по проведению оценки состояния пищеблоков образовательных организаций и обоснования потребности в финансировании;
- по подготовке технического задания для проведения технологического проектирования при проведении капитального ремонта и реконструкции, а также строительства новых столовых.

При разработке учитывалось, что оценка состояния пищеблока образовательной организации может проводиться двумя способами в зависимости от ее целей:

- самостоятельно общеобразовательными организациями и органами местного самоуправления – в случае планирования текущего доукомплектования или переоснащения пищеблока;
- с привлечением специалистов. Проводится углубленный аудит с выездом на объект привлечённых специалистов-аудиторов – в случае необходимости проведения капитального ремонта и реконструкции, а

также при проектировании строительства столовой образовательной организации. Результатом углубленного аудита должен стать проект технического задания на капитальный ремонт (реконструкцию, модернизацию). Дополнительно могут быть разработаны и сами технологические проекты для каждой столовой школ, включаемых в программу капитального ремонта или строительства (в составе проекта капитального ремонта, реконструкции или строительства).

Кроме того, в настоящее время Институтом отраслевого питания дополнительно разработана методика проведения удаленного аудита пищеблоков с привлечением внешних специалистов – аудиторов с последующей оценкой состояния пищеблока общеобразовательной организации.

Применяемые термины и определения.

Материально-техническая база пищеблоков – состав помещений и оснащение их оборудованием в зависимости от применяемых технологий организации питания.

Инфраструктура систем обеспечения питанием в организованных детских коллективах – централизованное производство на современных предприятиях пищевой промышленности (или крупных комбинатах питания) полуфабрикатов и готовых блюд, а также логистическая инфраструктура в виде производственно-логистических (распределительных) центров и (или) комбинатов питания.

Тип столовой – вид предприятия общественного питания с характерными особенностями по номенклатуре и виду поставляемого сырья и продукции, а также технической оснащенности оборудованием, составом помещений, архитектурно-планировочного решения и т.д.

Методом оценки состояния является паспортизация, как инструмент для проведения ежегодной оценки состояния пищеблока и планирования потребностей в количественном и денежном выражении (финансовых потребностей).

Все этапы предлагаемой общей методики могут быть реализованы с применением разработанного специального программного обеспечения.

Для разработки частных методик оценки состояния пищеблоков образовательных организаций необходимо определить:

- правила определения типов столовых;
- классификацию столовых по численности питающихся.

В СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» приведены необходимые помещения (цеха, участки) для всех вариантов типов школьных пищеблоков (без разбивки по каждому типу) и минимальное оснащение таких помещений.

Специалистами АНО «Институт отраслевого питания (с учетом решений РГ Госсовета РФ по обеспечению питанием школьников)» конкретизированы типы столовых, предложена классификация по числу питающихся, обоснован соответствующий им состав помещений.

Типы столовых

В соответствии с особенностями по номенклатуре и виду поставляемого сырья и продукции, а также технической оснащенности оборудованием и составом помещений определены следующие типы столовых:

- сырьевая на сырье – столовая полного цикла, работающая на сырье;
- сырьевая (догоотовочная) на п/ф низкой степени готовности – столовая, работающая на полуфабрикатах: очищенные овощи, разделанная рыба и мясо без кости, возможны фарши;
- сырьевая (догоотовочная) на п/ф высокой степени готовности – столовая, работающая на полуфабрикатах: овощи очищенные и нарезанные в готовности к тепловой обработке и заправке (возможно только очищенные овощи), готовые сформованные изделия из мясного и рыбного фарша, порционно нарезанное мясо и рыба и т.п.;
- буфет-раздаточная на горячих блюдах – поставляются готовые горячие блюда со сроком реализации до 2 часов, а также не заправленные салаты;
- буфет-раздаточная на охлажденных блюдах – поставляются готовые охлажденные или замороженные блюда со сроками годности более 3 суток;
- столовая в малокомплектной школе.

Также в случае если столовая обеспечивает полуфабрикатами или готовыми блюдами другие образовательные организации, то она является базовой.

Важный момент – выбор эффективного типа столовой. Предлагаемая в методике классификация основана на положениях СанПиН и методических рекомендациях (3 основных типа: на сырье, на полуфабрикатах и раздаточная столовая). С точки зрения потребности в цехах и в оборудовании в зависимости от вида поставляемых полуфабрикатов требуется разный состав помещений для каждого типа столовой. Если поставляются очищенные картофель и овощи, то это означает, что не нужен цех первичной обработки овощей. Если поставляются не просто очищенные, но и нарезанные овощи, а также мясные полуфабрикаты, не требующие первичной обработки, а только тепловой, то не нужны цеха вторичной обработки овощей и мясорыбный цех. Поэтому тип столовой – доготовочная – в методике разделен на 2 подтипа: на полуфабрикатах низкой степени готовности (требующих дополнительную холодную обработку) и высокой степени (не требующих такой обработки, готовых для тепловой обработки).

В раздаточные столовые могут поставляться готовые блюда или в горячем виде (непосредственно для раздачи), или готовые охлажденные (замороженные) блюда, требующие перед раздачей тепловой обработки (регенерации) и дополнительного теплового оборудования.

Выбор типа столовой осуществляется на основе анализа возможностей местного АПК, а внедряется на основании решений региональных органов управления.

Следует отметить, что правильный выбор типа столовой позволяет дополнительно сэкономить на их переоснащении и проведении ремонтных работ **от 5 % до 20%** затрат на проведение капитального ремонта (аналогичные показатели достигаются и при новом строительстве школ).

Предлагаемая классификация столовых по численности питающихся представлена в табл.4.1.

Таблица 4.1

Классификация столовых по численности питающихся

1	Малокомплектная		до	100 (в 2 смены)
2	от	50	до	100
3	от	100	до	200
4	от	200	до	300
5	от	300	до	500
6	от	500	до	750
7	от	750	до	1000
8	от	1000	до	1500
9	от	1500	и более	

4.2. Частная методика обоснования нормативов оснащения пищеблоков оборудованием, наличия и необходимой площади помещений, правил определения типа столовой

Обоснование норм оснащения оборудованием столовых образовательных организаций

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» впервые установил обязательный минимальный перечень оборудования. Однако он не позволяет провести оценку достаточности его наличия на пищеблоках, так как не отражает потребность в оснащении в зависимости от:

- типа столовой (потребность в оборудовании для сырьевой столовой и буфета-раздаточной отличаются значительно);
- количества питающихся (для столовой на 200 и 1500 питающихся необходимо существенно различное оборудование, как по количеству, так и мощности).

Например, в СанПиН 1.2.3685-21 в обязательном порядке в каждом пищеблоке должен быть установлен пароконвектомат. При этом нет ответов на вопросы: какой пароконвектомат, с каким количеством уровней должен быть закуплен и установлен в пищеблоке на 100 питающихся или на 500 питающихся? Сколько пароконвектоматов необходимо?

Целесообразно в зависимости от задач и бюджетных ограничений рассчитывать минимальную и оптимальную норму оборудования, необходимую для организации качественного горячего питания учащихся образовательных организаций.

Минимальная норма – норма оборудования, позволяющая организовать качественное одноразовое горячее питание всех учащихся (как младших, так и средних и старших классов) одной (первой) смены обучения.

Оптимальная норма – норма оборудования, позволяющая организовать качественное двухразовое горячее питание учащихся младших классов, посещающих группу продленного дня, а также всех учащихся средних и старших классов.

Сегодня нигде не определены также сроки эксплуатации оборудования, без которых невозможно планировать его своевременную замену.

Кроме того, необходимо отметить, что минимальный перечень оборудования определен в СанПиН 2021 г. для всех потенциально возможных цехов на пищеблоке, хотя фактически (в зависимости от принятой модели организации питания не все цеха являются обязательными (например, мучной цех – при поставке готовой выпечки от комбинатов питания или овощной цех первичной обработки – при поставке полуфабрикатов).

При обосновании количества необходимого оборудования учитываются численность питающихся и тип столовой, а также дополнительно следующие параметры.

При расчете потребности в пароконвектоматах учитывается площадь гастроек для приготовления 2-х блюд (основное блюдо и некоторые виды гарниров, возможно выпечка), суммарная площадь гастроек конкретного типа пароконвектомата в зависимости от количества уровней и цикличности использования оборудования, а при расчете жарочных шкафов учитывается потребность в площадях противней на одно блюдо, суммарная площадь противней в зависимости от количества уровней и цикличности использования оборудования.

При расчете потребности в плитах и котлах пищеварочных электрических учитывается объем порций для 1 блюда, гарнира и напитка в зависимости от возраста питающихся. В столовых с количеством питающихся до 300 человек включительно котлы электрические рассчитываются для приготовления напитка, а котлы наплитные – для приготовления 1 блюда и гарниров, в столовых с количеством питающихся от 500 человек расчет производится исходя из того, что 1 блюдо тоже будет приготавливаться в котлах электрических.

Для определения потребности в плитах электрических необходимо рассчитаться потребность в котлах наплитных (из расчета 2 конфорки на котел наплитный 40-50 литров) и учесть оборот оборудования.

При расчете потребности в холодильном оборудовании и стеллажей для хранения продуктов учитывается периодичность завоза продуктов, объемная плотность продуктов с учетом потребительской тары, площадь стеллажей и полезный объем для хранения холодильного оборудования.

Потребности в оборудовании для обработки продуктов (машины для очистки картофеля, овощерезательные, мясорубки электрические) определяется исходя из расчета объема сырья для обработки и производительности оборудования.

Пример расчета потребности в оборудовании для столовых с количеством питающихся до 300 человек, и свыше 2000 человек приведен в *Приложении № 16*.

На основании данных расчета потребности по видам оборудования для укомплектования столовых общеобразовательных организаций формируется обоснование норм в разрезе помещений соответствующего пищеблока.

Суммарное количество каждого вида оборудования по всем помещениям определяет соответствующую норму обеспечения оборудованием пищеблока конкретного типа с конкретным количеством питающихся. Вариант норм укомплектования столовых (на сырье) общеобразовательных организаций оборудованием представлен в *Приложении № 17*. В норме отражены также средние сроки эксплуатации, принятые на основании проведенных исследований и необходимые для обоснования сроков плановой замены оборудования, планирования финансовых потребностей с учетом данного показателя.

Необходимость конкретизации норм оснащения подтверждается нормативными актами, которые раньше принимались на федеральном уровне или действуют сегодня в ряде органов исполнительной власти.

Так, до декабря 2020 года (документ утратил силу на территории Российской Федерации в связи с изданием Постановления Правительства РФ от 16.11.2020 N 1850) действовал, хотя и не применялся как устаревший Приказ Минторга СССР от 26.11.1971 № 187 «Нормы оснащения типовых предприятий общественного питания торгово-технологическим и холодильным оборудованием». В этом приказе нормы оснащения школьных столовых зависят от производительности оборудования, количества обучающихся и типа столовых.

Новые нормы на федеральном уровне пока не планируются к принятию, так как на их разработку не определен уполномоченный орган.

Аналогичный подход к нормированию оснащения столовых с 1957 года применяется в Вооруженных Силах. Сегодня действует Приказ Министра обороны РФ от 16 декабря 2020 г. № 686 «Нормы обеспечения воинских частей продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы». Его особенностью является то, что в приказе установлены сроки эксплуатации оборудования в годах.

Таблица 4.2

**Пример нормы обеспечения воинских частей МО РФ продукцией
общехозяйственного назначения и имуществом**

Приказ Министра обороны РФ от 16 декабря 2020 г. № 686							
Нормы обеспечения воинских частей продукцией общехозяйственного назначения и имуществом							
III. Оборудование							
N	Наименование	Количество предметов на столовую, штук, при количестве питающихся, чел.					Срок эксплуатации в годах
п/п		до	151-	301-	501-	более	
		150	300	500	750	1500	
1	2	3	4	5	6	9	10
Технологическое оборудование							
62	Машина для очистки картофеля	1	1	1	2	3	2
70	Пароконвектомат с количеством гастроемкостей:						6
	10 штук	1	1	1	1	-	
	20 штук	-	1	2	3	8	
73	Плита электрическая:						5
	2-конфорочная	1	-	1	-	-	
	4-конфорочная	1	2	2	4	6	
76	Машина посудомоечная производительно-стью:						4
	до 700 тарелок/ч	1	1	-	-	-	
	до 2000 тарелок/ч	-	-	1	1	4	
	И т.д.						

Обоснование перечня и площади помещений, цехов и участков пищеблоков образовательных организаций

Исходя из определения типа столовой, в которой будет организовано горячее питание учащихся, формируются нормативы по наличию соответствующих помещений, цехов, участков. Их площади могут определяться исходя из 2-х вариантов:

- на основании региональных строительных норм для проектирования столовых;
- исходя из перечня и размеров оборудования, включенному в соответствующую норму оснащения.

На данный момент в Российской Федерации утверждены только Московские городские строительные нормы для столовых – МГСН 4.06-03 для общеобразовательных учреждений 2004 года, которые не могут быть применены в большинстве субъектов РФ.

Нормы по площадям помещений, цехов и участков в настоящей методике определяются исходя из перечня и размеров оборудования по соответствующей норме и с применением коэффициента использования площади, учитывающего свободное пространство для прохода между оборудованием.

Вариант расчета площади горячего цеха столовой с количеством питающихся 500 человек приведен в таблице 4.3.

Таблица 4.3

Пример расчета горячего цеха столовой с количеством питающихся 500 человек

Наименование оборудования	Габаритные размеры, мм	Число единиц оборудования		Площадь занятая единицей оборудования, кв.м.	Площадь занятая всем оборудованием, кв.м.	
		по мин. норме	по опт. норме		по мин. норме	по опт. норме
стол производственный	1800×700	2	3	1,26	2,52	3,78
плита электрическая на 4 конфорки	950х840		1	0,80	0,00	0,80
плита электрическая на 6 конфорок	1380х840	1	1	1,16	1,16	1,16
сковорода электрическая с площадью пода чаши до 0,25 м2 включительно	800х800	1	1	0,64	0,64	0,64
шкаф жарочный (духовой) двухсекционный	840х840	1	1	0,79	0,79	0,79
котел электрический более 100 л	1500х975	1	1	1,46	1,46	1,46
пароконвектомат 6 уровней	860х680х710		1	0,58	0,00	0,58

Наименование оборудования	Габаритные размеры, мм	Число единиц оборудования		Площадь занятая единицей оборудования, кв.м.	Площадь занятая всем оборудованием, кв.м.	
		по мин. норме	по опт. норме		по мин. норме	по опт. норме
пароконвектомат 10-12 уровней	860x680 x1010	1	1	0,58	0,58	0,58
И т.д.						
Итого					8,02	11,45
Коэффициент использования площади, учитывающий свободное пространство для прохода между оборудованием.	0,25				32,09	45,78

Для расчетов приняты следующие коэффициенты использования площади: для горячего цеха – 0,25 – 0,3; для холодного цеха – 0,3 – 0,35; для заготовочных цехов (мясорыбного, мучного, овощных цехов) – 0,35; для остальных производственных помещений – 0,4.

4.3. Частная методика организации проведения технического аудита (паспортизации) производственных цехов и обеденных залов общеобразовательных организаций

Предлагаемая методика проведения аудита (паспортизации) столовых (пищеблоков) общеобразовательных организаций апробирована в 5 субъектах РФ. Данная методика может быть адаптирована к условиям конкретного региона и утверждена нормативным правовым актом субъекта Российской Федерации.

Методика проведения технического аудита содержит несколько этапов:

- организация проведения аудита;
- проведение аудита и получение паспортов пищеблоков;
- проведение оценки состояния пищеблоков.

В случае если столовая образовательной организации подлежит капитальному ремонту или реконструкции необходимо провести углубленный

аудит с привлечением специалиста-аудитора. Результатом работы, которого является подготовка технического задания для проведения технологического проектирования.

Предлагаемая методика предусматривает сбор и обобщение исходных данных в установленном порядке и объеме, соотнесении полученных результатов с критериями, нормами и позволяет сделать выводы о готовности общеобразовательной организации, объемах необходимых мероприятий, сроках их проведения.

Аудит (паспортизация) столовых (пищеблоков) общеобразовательных организаций может осуществляться двумя способами:

1. Без посещения объекта питания общеобразовательной организации, на основе мониторинга и анализа полученных с помощью средств коммуникации данных. Данный способ менее точен, но экономит время, ресурсы.

2. С посещением объекта питания общеобразовательной организации, получения необходимых (более детальных) данных непосредственно на месте. Данный способ более точен, но требует времени и ресурсов. Данный способ может в себя включать мероприятия первого способа.

Задачи технического аудита:

1. Подготовка достоверной информации по техническому состоянию технологического оборудования, инженерных сетей и помещений, производственных цехов и обеденных залов общеобразовательной организации.

2. Формирование необходимых форм «Паспорта пищеблока».

3. Проведение оценки обеспеченности пищеблоков технологическим оборудованием и помещениями с учетом обязательных требований и рекомендуемых норм оснащения.

4. Выработка рекомендаций по планированию дооснащения, замены оборудования с учетом средних сроков эксплуатации, необходимости изменения типа пищеблока и проведения ремонта или реконструкции.

Алгоритм проведения аудита подробно представлен в *Приложении 15*.

4.4. Частная методика по проведению оценки состояния пищеблоков образовательных организаций и обоснования потребности в финансировании

Главная задача оценки материально-технической базы – определение текущей и перспективной финансовой потребности на переоснащение и модернизацию материально-технической базы пищеблоков и обеденных залов школ.

По результатам проведения технического аудита (паспортизации) пищеблоков и анализа полученных данных оцениваются

1) Затраты на доукомплектование и замену технологического оборудования.

2) Перечень и примерная стоимость текущих ремонтных работ на пищеблоке.

3) Достаточность помещений пищеблока и площади обеденного зала.

4) Определяется эффективный тип столовой (базовая, сырьевая на сырье или полуфабрикатах или буфет-раздаточная).

На основе проведенной оценки может быть сформирована текущая и перспективная финансовая потребность для модернизации МТБ пищеблоков и обеденных залов школ, в том числе:

План финансирования потребности для дооснащения школьных пищеблоков оборудованием (на текущий или последующий год бюджетного планирования).

План финансирования потребности (на период 3-5 лет) в переоснащении оборудованием в связи с истечением сроков эксплуатации.

Порядок разработки планов (программ) оснащения оборудованием пищеблоков образовательных организаций состоит из нескольких этапов:

- организация и проведение аудита всех пищеблоков образовательных организаций;

- определение оптимального типа пищеблока для каждой образовательной организации;

- обоснование потребности в дооснащении объектов и (или) замене оборудования по каждой школе по каждому виду оборудования в количественном и денежном выражении. На основе этих данных выводятся сводные потребности за каждый муниципалитет и регион в целом;

- определение заказчиком источников и объемов финансирования (бюджетных и внебюджетных);

– разработка (с учетом запланированного бюджетного финансирования) ежегодных и перспективных планов в разрезе муниципальных образований по закупке и поставке необходимого оборудования.

Затраты на доукомплектование (по минимальной и оптимальной норме) и переоснащение пищеблоков технологическим оборудованием формируются по наименованиям и количеству единиц оборудования исходя из данных, полученных по результатам аудита и утвержденных в регионе нормативов для данной столовой образовательной организации.

Расчет стоимости оборудования необходимого для доукомплектования или переоснащения формируются с учетом региональных закупочных цен, которые возможно применить исходя из цен по последним проведенным конкурсам на закупку оборудования, а также применяя запросы котировок поставщикам оборудования.

При этом при планировании затрат на переоснащение оборудованием в связи со сроками эксплуатации необходимо учитывать в результатах аудита техническое состояние оборудования. В случае если при проведении аудита конкретному оборудованию присваивается тип «Исправно», то его срок его эксплуатации должен быть продлен на 1 год.

Анализ результатов наличия и площадей помещений пищеблока о необходимости их увеличения производится исходя из данных, полученных по результатам аудита и утвержденных в регионе нормативов по требуемым площадям для данного типа столовой образовательной организации. При этом, увеличение площадей возможно 2 вариантами: 1 – за счет перепрофилирования имеющихся помещений школы; 2 – путем проведения реконструкции пищеблока. Во втором случае школьная столовая должна быть включена в установленном порядке в региональный план капитального ремонта или реконструкции образовательных организаций.

Анализ площади обеденного зала на достаточность площади и посадочных мест для обеспечения учащихся при 100% охвате одноразовым питанием и 100% охвате 2-хразовым питанием производится исходя из требований СанПиН к обеспечению питанием учащихся не более чем в 3 смены и минимальной площади на 1 посадочное место в размере 0,7 м².

Оценка затрат на увеличение площадей пищеблока проводится в порядке, установленном для оценки затрат при планировании капитального ремонта или реконструкции образовательных организаций.

4.5. Частная методика по подготовке технического задания для проведения технологического проектирования при проведении капитального ремонта и реконструкции, а также строительства новых столовых

В столовых, в которых требуется проведение капитального ремонта или реконструкции с полным переоснащением оборудования по различным признакам: ветхое состояние производственных помещений и оборудования, нехватка площадей пищеблока для организации питания требуемого количества учащихся и др. проводится углубленный аудит с привлечением специалистов auditors. По таким столовым рассчитывается ориентировочная стоимость полной замены всего оборудования.

Стоимость оборудования рассчитывается исходя из утвержденных в регионе нормативов (минимальных или оптимальных) по наименованию оборудования и его количеству для данной столовой образовательной организации.

Кроме того, как уже было отмечено ранее, для таких столовых требуется проведение углубленного аудита с привлечением специалистов auditors. По результатам аудита должны быть сформированы Паспорта столовых. Для таких столовых разрабатывается техническое задание для технологического проектирования столовой.

Перед проведением работ производится согласование с органами управления образованием субъекта РФ методики оценки состояния пищеблоков, нормативы их оснащения в зависимости от типа столовой и численности обучаемых и требования к составу, площадям цехов и участков, модели питания учащихся (типы столовых).

Техническое задание разрабатывается в 2-х вариантах (на решение заказчика):

- 1 вариант предусматривает обеспечение горячим одноразовым питанием всех обучающихся в 1 смену (максимальную);
- вариант предусматривает обеспечение одноразовым питанием в 1 максимальную смену учеников в начальной школе и обеспечение 2-х разовым питанием в 1 (максимальную) смену учащихся средних и старших классов.

В техническом задании должны содержаться следующие основные разделы:

- конкретная модель питания, включающая тип пищеблока и метод обслуживания. Целесообразно, при наличии возможностей мест-

ного АПК, выбирать типы пищеблоков с поставкой полуфабрикатов высокой степени готовности (что обеспечивает сокращение потребности в площадях, оборудовании и энергопотреблении), а также перспективные методы обслуживания: для начальной школы и средних классов – предварительное накрытие столов с возможностью предварительного заказа блюд, для старших школ – возможность выбора блюд на линии раздачи;

- конкретный состав помещений, цехов и участков пищеблока и их минимальная площадь, необходимость перепланировки помещений и (или) выделения дополнительных помещений;

- перечень необходимого оборудования с отражением оборудования, которое подлежит обязательной закупке;

- потребность в энергопотреблении исходя из совокупной максимальной мощности подключаемого оборудования и коэффициента одновременного использования оборудования;

- дополнительные требования и рекомендации в части необходимости водоподготовки для пароконвектомата, установки вентиляции, создания условий для мытья, сушки и дезинфекции рук обучающихся, установки на пищеблоке отдельных приборов контроля потребления электричества и водоснабжения; по организации разработки дизайн – проекта обеденного зала с участием родительского сообщества и обучающихся и другие вопросы.

К техническому заданию целесообразно прилагать технологический проект пищеблока, состав которого включает:

- планировку помещений (при необходимости и План возводимых перегородок);

- план размещения технологического оборудования;

- план привязки оборудования к электротехническим и сантехническим системам;

- план привязки вентиляционных зонтов;

- спецификацию оборудования;

- план обеденного зала.

Техническое задание на проведение ремонта и переоснащения пищеблока согласовывается с органом управления образованием субъекта РФ, Администрацией местного самоуправления и территориальным органом Роспотребнадзора. Согласованное задание представляется органам управления строительством субъекта РФ для включения задания на проектирование и проведение капитального ремонта в общеобразовательной организации, включенной в федеральную (региональную) программу.

Пример разработки проекта технического задания на проведение капитального ремонта одной из школ г. Владикавказа приведен в *Приложении 18 – Проект технического задания на проведение капитального ремонта пищеблока муниципального бюджетного образовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 24 им. Бутаева К.С.»*.

4.6. Паспортизация пищеблоков образовательных организаций с применением специального программного обеспечения, как единой базы данных для ввода, хранения и анализа результатов аудита пищеблоков общеобразовательных организаций на примере Информационная система «Школьная столовая»

С целью повышения эффективности проведения оценки состояния пищеблоков образовательных организаций и обоснования потребности в выделении бюджетных средств целесообразно использовать специальное программное обеспечение.

Существуют различные информационные системы. «Институт отраслевого питания» в настоящее время применяет созданные по его техническому заданию информационную систему учета состояния материально-технической базы, планирования ее переоснащения, модернизации и ремонта «Школьная столовая».

Данное ПО уже применялось при проведении работ в Республике Северная Осетия-Алания.

Информационная система «Школьная столовая» предназначена для ввода, хранения данных результатов проведенных аудитов, своевременной их корректировки, автоматизированного формирования Паспортов пищеблоков образовательных организаций (их форм, копий планов БТИ и экспликаций помещений, фотографий пищеблока), а также формирования необходимых отчетов в соответствии с представленной методикой. Пример паспорта пищеблока приведен в *Приложении 19*.

Структура информационной системы представлена на рис. 4.1

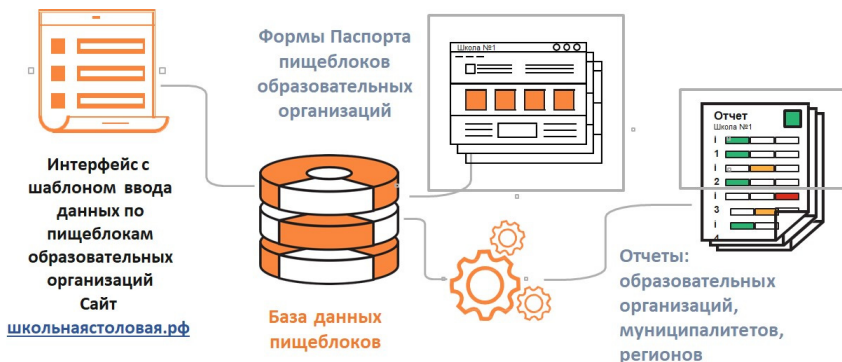


Рисунок 4.1 – Структура информационной системы «Школьная столовая»

Доступ к базе данных информационной системы «Школьная столовая» осуществляется посредством входа с любого компьютера, планшета, телефона, подключенного к сети интернет, на сайт школьнаястоловая.рф.

На основе алгоритма анализа данных Паспорта каждого пищеблока формируются необходимые отчеты, содержащие потребность в количественном выражении по каждому наименованию оборудования, подлежащего доукомплектованию и замене, и на этой основе прогнозируемые объемы финансовых средств, необходимые для этих целей, в рамках как каждой образовательной организации, так и.

Результаты анализа будут доступны уполномоченным представителям заказчика на сайте школьнаястоловая.рф, кроме того, они могут быть выгружены в табличном формате Excel Заказчику.

Таким образом, на основании применения информационной системы «Школьная столовая» могут быть получены все основные необходимые данные для планирования доукомплектования, переоснащения и ремонта пищеблоков.

Выводы и предложения.

1. В настоящее время, по мнению большинства субъектов РФ, имеется необходимость в разработке и утверждении на федеральном уровне единой методики оценки состояния материально-технической базы пищеблоков общеобразовательных организаций и региональных планов их переоснащения.

2. Разработанные экспертами Института отраслевого питания методические подходы к проведению оценки состояния материально-технической базы пищеблоков затрагивают все аспекты проведения и

последующего применения результатов такой оценки, в том числе обоснованные в частных методиках вопросы:

- разработки норм обеспечения технологическим оборудованием, посудой и имуществом школьных столовых с учетом количества питающихся и типа столовых, сроков эксплуатации оборудования;
- обоснования потребности помещений (участков, цехов) и их минимальной площади в зависимости от типа столовой
- аудита и паспортизации пищеблоков общеобразовательных организаций;
- оценки состояния пищеблоков образовательных организаций для обоснования потребности в финансировании их переоснащения;
- подготовки технического задания для проведения технологического проектирования при проведении капитального ремонта и реконструкции, а также строительства новых столовых.

3. Предлагается утвердить нормативным актом Минпросвещения России рассмотренную на рабочей группе по направлению «Организация питания школьников» комиссии Государственного Совета Российской Федерации по направлению «Образование» разработанную АНО «Институтом отраслевого питания» Общую Методику (методологию) оценки состояния пищеблоков образовательных организаций и обоснования потребности в выделении бюджетных средств на основе единых утвержденных нормативов.

Глава 5 Анализ состояния и методические разработки для новых субъектов Российской Федерации

(Маслов С.В., Баздырев Ю.А., Казгунов С.М., Тарасов С.О.,
Гмызин А.А., Кулаков В.Г.)

5.1. Основы методики разработки норм обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах

Настоящая методика предназначена для разработки проектов норм обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах и проекта допустимых норм замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами в соответствии с требованиями федерального закона от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «о качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (далее – 47-ФЗ), в том числе применительно к требованию по обеспечению обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка (далее – бесплатным приемом пищи). Методика может применяться и для разработки в субъектах РФ региональных размеров выдачи пищевых продуктов в соответствии с их полномочиями, установленными 47-ФЗ.

Особенностью методики является возможность ее применения не только для разработки среднесуточных норм обеспечения, но и норм на отдельные приемы пищи, предусмотренные в школах (завтраки, обеды, полдники). Без разработки норм обеспечения по приемам пищи не представляется возможным реализация требований 47-ФЗ по обязательному выполнению установленных норм обеспечения пищевыми продуктами в организованных детских коллективах.

1. Основные направления реализации принципов здорового питания, установленных 47-ФЗ, при нормировании питания

При разработке норм обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах учитываются принципы здорового питания, установленные 47-ФЗ, на основе способов их реализации, представленных в табл. 5.1.

**Принципы здорового питания, установленные 47-ФЗ,
и их реализация при нормировании питания**

№ п/п	Принципы	Способ реализации
1	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.	Выполнение натуральных норм обеспечения питанием детей является обязательным. Устанавливаемая учредителями образовательных организаций стоимость питания (независимо от способа организации питания) должна обеспечивать выполнение таких норм и устанавливаемых требований к безопасности и качеству пищевых продуктов для питания детей.
2	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).	Нормы обеспечения питанием детей должны соответствовать установленным нормам физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ с учетом производственных потерь, потерь при тепловой обработке и порционировании, отклонений при порционировании блюд и применении норм замен, среднего уровня потребления пищи в зависимости от индивидуальных предпочтений.
3	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.	Данное требование должно учитываться исходя из региональных показателей фактического питания населения, характеризующих недостаточное (или избыточное) потребление отдельных макро- и микронутриентов (нормы питания в образовательных организациях должны максимально компенсировать проблемы фактического питания населения), а также при установлении требований к безопасности и качеству пищевых продуктов для питания детей
4	Обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима.	С целью реализации данного принципа осуществляется разработка типового распределения блюд и продуктов питания норм обеспечения по приемам пищи. Такое распределение отражает

№ п/п	Принципы	Способ реализации
		возможность разработки на основе продуктов нормы разнообразного питания в соответствии с оптимальным его режимом.
5	Применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.	Обеспечивается за счет разработки и внедрения нормативов оснащения школьных пищеблоков современным оборудованием, а также разработки сборников рецептов приготовления блюд на основе современных технологий и с учетом установленных норм обеспечения питанием детей.

2. Порядок финансово-экономического обоснования допустимой стоимости норм обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах

Обоснование допустимой стоимости норм обеспечения питанием детей должно осуществляться с учетом положений принятого в соответствии с требованиями федерального закона 47-ФЗ постановления Правительства Российской Федерации от 20 июня 2020 г. № 900 О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации "Развитие образования" (*Приложение 20*), утвердившего Правила предоставления и распределения субсидий из федерального бюджета бюджетам субъектов Российской Федерации на софинансирование расходных обязательств субъектов Российской Федерации, возникающих при реализации государственных программ субъектов Российской Федерации, предусматривающих мероприятия по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и образовательных организациях субъекта Российской Федерации (муниципальных образовательных организациях), в рамках государственной программы Российской Федерации "Развитие образования" («Приложение № 26 к государственной программе Российской Федерации "Развитие образования"», далее проект Правил предоставления и распределения субсидий).

Исходя из представленной в Правилах предоставления и распределения субсидий методики определения расчетного размера субсидии, предоставляемой бюджету субъекта Российской Федерации, и предварительного расчета потребности в средствах на организацию одnorазового

вого горячего питания обучающихся 1-4 классов, доведенного Министерством просвещения Российской Федерации субъекта Российской Федерации, средняя расчетная стоимость бесплатного приема пищи на одного обучающегося по программам начального общего образования рассчитывается на основании средней по Российской Федерации стоимости установленной нормы обеспечения питанием детей на бесплатный прием пищи в организованных детских коллективах, рассчитываемой на основании федерального статистического наблюдения за потребительскими ценами на товары и услуги за год, предшествующий текущему финансовому году. Расчетная стоимость на бесплатный прием пищи на 2020 год составила 58,7 рублей. Учитывая, что для расчета бесплатного приема пищи было принято 25% от стоимости суточной нормы, средняя стоимость среднесуточной нормы обеспечения питанием детей в возрасте 7-11 лет при разработке состава такой нормы не должна превышать суммы 234,8 рублей, рассчитываемой на основании федерального статистического наблюдения за потребительскими ценами на товары и услуги за год (в данном случае за декабрь 2019 год).

3. Выполнение обязательных требований и рекомендаций по разработке норм обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах.

В разрабатываемых среднесуточных нормах питания должны выполняться требования к среднесуточному потреблению энергии и пищевых веществах для детей различных возрастных групп в соответствии с Нормами физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации, утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации.

При разработке норм обеспечения питанием детей также учитывались:

– Методические рекомендации МР 2.4.5.0107—15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 12 ноября 2015 г. (далее – МР 2.4.5.0107—15);

– Методические рекомендации МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ (далее – МР 2.3.1.2432-08);

– Справочник "Химический состав и калорийность российских продуктов питания: Справочник. – М.: ДеЛи плюс, 2012. – 284 с." (далее – Справочник "Химический состав и калорийность российских продуктов питания.»).

3.1. Обоснование рекомендуемых показателей химического состава норм обеспечения (среднесуточных и по приемам пищи)

Учитывая, что в Нормах физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации, установлены показатели потребности организма, то есть уровень непосредственного потребления пищевых веществ с готовой пищей, а в справочнике "Химический состав и калорийность российских продуктов питания: Справочник.» даны показатели химического состава продуктов и сырья без учета потерь при приготовлении пищи, при разработке норм обеспечения применялся коэффициент, учитывающий производственные потери, потери при тепловой обработке и порционировании, отклонения при порционировании блюд и применении норм замен, уровень потребления в зависимости от индивидуальных предпочтений (далее коэффициент потерь). Нормы физиологической потребности для детей от 7 до 11 лет и рекомендуемые показатели химического состава норм обеспечения питанием детей с учетом принятого в расчетах коэффициента потерь представлены в табл. 5.2.

Таблица 5.2

Нормы физиологической потребности по МР 2.3.1.2432—08 для детей от 7 до 11 лет и рекомендуемые показатели химического состава норм обеспечения питанием детей

Наименование пищевых веществ	МР 2.3.1.2432—08, от 7 до 11 (с учетом потерь)	рекомендуемые показатели химического состава норм обеспечения (без учета потерь)	Коэффициент потерь
белки, г	63	79	0,8
*в т. ч. животный (%)	60	60	
жиры, г	70	78	0,9
ПНЖК, % по ккал	7	7	
Холестерин, мг, не более	300	300	

Наименование пищевых веществ	МР 2.3.1.2432—08, от 7 до 11 (с учетом потерь)	рекомендуемые показатели химического состава норм обеспечения (без учета потерь)	Коэффициент потерь
углеводы, г	305	314	0,97
Пищевые волокна, г	15	15	1
энергетическая ценность, ккал	2100	2273	
Продолжение таблицы 2			
Наименование пищевых веществ	МР 2.3.1.2432—08, от 7 до 11 (с учетом потерь)	рекомендуемые показатели химического состава норм обеспечения (без учета потерь)	Коэффициент потерь
В1, мг	1,1	1,5	0,75
Витамин В2, мг	1,2	1,6	0,75
С, мг	60	120,0	0,7
А, мг	0,7	0,8	0,9
Бета-каротин, мг	5	5,5	0,9
Е, мг	10	11	0,9
Витамин D, мкг	10	10,5	0,95
Са, мг	1100	1158	0,95
Mg, мг	250	278	0,9
Р, мг	1100	1375	0,8
Fe, мг	12	13	0,9
Йод, мг	0,12	0,2	0,7
Омега-6, % по ккал	4 %	4 %	1
Омега-3, % по ккал	0,8%	0,8%	1

При обосновании рекомендуемой доли суточной потребности в пищевых веществах и энергии по приемам пищи и разработке норм питания в образовательных организациях в целях компенсировать проблемы фактического питания населения применительно к нормам питания на приемы пищи, предусмотренные непосредственно в образовательных организациях, учитывались основные результаты исследований структуры питания и пищевого статуса детей и подростков, проведенные в последние годы специалистами ФГБНУ "НИИ питания" и других медицинских учреждений страны, отраженные в методических рекомендациях МР 2.4.5.0107-15 Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах, а также результаты анализа фактических меню, проведенного специалистами Инсти-

тута отраслевого питания при осуществлении всероссийского мониторинга школьного питания и свидетельствующие о недостаточном потреблении белков животного происхождения (табл. 5.3).

Таблица 5.3

Направления компенсирования проблем фактического питания детей при разработке норм обеспечения питанием на приемы пищи в школе

№ п/п	Основные проблемы фактического питания детей	Направления компенсирования проблем фактического питания применительно к нормам питания на приемы пищи в школе
1.	Избыточное потребление сахара и кондитерских изделий, жира и продуктов с высоким содержанием поваренной соли на фоне сохраняющегося дефицита ряда микронутриентов и, в частности, витаминов С, В1, В2, бета -каротина; железа, кальция (у 30 – 40% детей); йода (у 70 – 80% детей), а также ПНЖК, особенно семейства омега-3, пищевых волокон.	Максимально возможное снижение нормы сахара и кондитерских изделий; Исключение из норм колбасных изделий (а при применении замен – использование в ограниченном количестве только колбасных изделий для детского питания с ограничениями по жирам и соли); Включение в нормы соответствующих обогащенных продуктов (с переходным периодом к обязательному их применению с 1 сентября 2023 года)
2.	Распространенность избыточной массы тела и ожирения у детей дошкольного и школьного возраста составили 19,9 и 5,6% соответственно.	Строгое соответствие норм обеспечения установленным требованиям к химическому составу (по МР 2.3.1.2432-08) с более жесткими ограничениями к допустимому превышению содержания жиров, углеводов и энергии
3.	Недостаточное потребление рыбы, кисломолочных продуктов, растительных масел, овощей и фруктов, белков животного происхождения.	Обязательное включение указанных продуктов на основные приемы пищи, предусмотренные в образовательных организациях (завтрак, обед).

При обосновании норм питания детей, обучающихся в общеобразовательных организациях (за исключением организаций с круглосуточным пребыванием детей), разработана и учитывалась следующая рекомендуемая доля суточной потребности в энергии по приемам пищи в зависимости от смены обучения (табл. 5.4).

**Рекомендуемое распределение в процентном отношении
потребления энергии по приемам пищи обучающихся
в образовательных учреждениях**

А) При обучении в первую смену:

Прием пищи	Доля суточной потребности в энергии
Завтрак дома	9-11%
Завтрак в школе	22-24%
Обед в школе	30-32%
Полдник в школе	9-11%
Ужин	20-24%
Второй ужин	5-7%
Итого	100-105%

Б) При обучении во вторую смену:

Прием пищи	Доля суточной потребности в энергии
Завтрак дома	22-24%
Второй завтрак дома	9-11%
Обед в школе	30-32%
Полдник в школе	9-11%
Ужин	20-24%
Второй ужин	5-7%
Итого	100-105%

Особенностью рекомендуемого распределения потребления энергии по приемам пищи обучающихся является учет приемов пищи дома, в том числе завтрака дома перед первой сменой (такой подход рекомендован, например, в сборнике технических нормативов, разработанном под руководством М.П. Могильного и академика В.А. Тутельяна и рекомендованном НИИ питания РАМН в 2017 году, таблица 3)¹. В результате учета приемов пищи дома рекомендуемое потребление энергии на приемы пищи в школе несколько снижается, но остается в пределах, установленных СанПиН, например, завтрак в школе 22-24% при установленных 20-25%, обед – 30-32% при установленных 30-35%. Такой

¹ Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и академика В.А. Тутельяна.– М. ДеЛи принт , 2017

подход представляется объективным, так как соответствует рекомендациям диетологов и реальной практике действий родителей. Возможны и другие варианты распределения потребления энергии по приемам пищи обучающихся. Важным является соблюдение предлагаемых методических подходов к их обоснованию.

Рекомендуемая доля суточной потребности в пищевых веществах должна учитывать состав блюд и продуктов, рекомендуемых для выдачи на различные приемы пищи, а также показатели фактического питания населения, характеризующие недостаточное (или избыточное) потребление энергии, отдельных макро– и микронутриентов. При обосновании норм питания детей, обучающихся в общеобразовательных организациях (за исключением организаций с круглосуточным пребыванием детей), учитывалась следующая рекомендуемая доля суточной потребности в пищевых веществах по приемам пищи (табл. 5.5).

Таблица 5.5

**Рекомендуемое распределение в процентном отношении
потребления пищевых веществ по приемам пищи обучающихся
в образовательных учреждениях**

А) При обучении в первую смену:

Прием пищи	Доля суточной потребности, %			
	В белках	В том числе животного происх.	В жирах	В углеводах
Завтрак дома	9-11%	9-11%	9-11%	9-11%
Завтрак в школе	24-26%	16-18%	22-24%	22-24%
Обед в школе	32-34%	16-18%	30-33%	30-33%
Полдник, ужин и второй ужин, итого	38-42%	26-30%	37-41%	34-38%
В том числе: полдник в школе	7-9%	4-6%	7-9%	10-12%
ужин	24-26%	16-18%	23-25%	19-21%
второй ужин	7-9%	5-7%	6-8%	5-7%
Итого	110-115%	65-70%	100-105%	100-105%

Б) При обучении во вторую смену:

Прием пищи	Доля от суточной потребности, %			
	В бел-ках	В том числе жи-вотного происх.	В жи-рах	В угле-водах
Завтрак дома	24-26%	16-18%	22-24%	22-24%
Второй завтрак дома	9-11%	9-11%	9-11%	9-11%
Обед в школе	32-34%	16-18%	30-33%	30-33%
Полдник, ужин и вто-рой ужин, итого	38-42%	26-30%	37-41%	34-38%
В том числе: полдник в школе	7-9%	4-6%	7-9%	10-12%
ужин	24-26%	16-18%	23-25%	19-21%
второй ужин	7-9%	5-7%	6-8%	5-7%
Итого	110-115%	65-70%	100-105%	100-105%

Следует отметить, что рекомендуемое распределение в процентном отношении потребления **пищевых веществ** по приемам пищи отражает необходимость повышенного содержания в нормах обеспечения белков животного происхождения. Аналогичный подход должен применяться и по отношению к содержанию тех витаминов, минеральных и других биологически активных веществ, потребление которых по данным региональных исследований фактического питания является недостаточным в сравнении с установленными нормами физиологических потребностей. Прежде всего, в отношении витаминов С, В1, В2, бета - каротина; железа, кальция, йода, ПНЖК, особенно семейства омега-3, пищевых волокон.

Исходя из рекомендуемой доли суточной потребности в пищевых веществах с учетом состава блюд и продуктов, рекомендуемых для выдачи на различные приемы пищи, а также проведенных многовариантных расчетов при обосновании примерной доли стоимости отдельных приемов пищи от стоимости среднесуточной нормы обеспечения питанием детей могут применяться следующие показатели (табл. 5.6).

**Примерная доля стоимости отдельных приемов пищи при анализе
и разработке норм обеспечения питанием детей обучающихся
в образовательных учреждениях**

А) При обучении в первую смену:

Прием пищи	Доля стоимости отдельных приемов пищи, %
Завтрак дома	8-12%
Завтрак в школе	23-27%
Обед в школе	26-30%
Полдник в школе	9-13%
Ужин	20-24 %
Второй ужин	5-7%
Итого	100-105%

Б) При обучении во вторую смену:

Прием пищи	Доля стоимости отдельных приемов пищи, %
Завтрак дома	23-27%
Второй завтрак дома	8-12%
Обед в школе	26-30%
Полдник в школе	9-13%
Ужин	20-24 %
Второй ужин	5-7%
Итого	100-105%

3.2. Обоснование номенклатуры групп пищевых продуктов, применяемых при разработке норм обеспечения питанием детей

При разработке и обосновании норм обеспечения питанием детей применялось два основных варианта номенклатуры групп пищевых продуктов:

1 – номенклатура, применяемая в действующих санитарных правилах и их проектах (применялась для целей сравнения предлагаемых норм по стоимости и содержанию отдельных видов пищевых веществ);

2 – предлагаемая перспективная номенклатура, предполагающая включение в нормы обеспечения полуфабрикатов, обогащенных продуктов, кондитерских изделий в индивидуальной упаковке и т.п.

Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ впервые определяет установление обязательных требований не только к безопасности, но и к качеству пищевых продуктов, которые будут устанавливаться нормативными правовыми актами Роспотребнадзора.

Проведенный анализ показал, что АПК субъектов могут в сжатые сроки организовать производство и поставки следующих видов пищевых продуктов для питания детей, которые целесообразно определить в нормах обеспечения, например:

с целью сокращения дефицита в питании детей отдельных веществ:

- хлеб (батон) пшеничный, обогащенный йодом и кальцием;
- мука пшеничная, обогащенная витаминами B1, B2, PP;
- соки витаминизированные (витамин C);
- рыба жирных сортов, орехи грецкие (ПНЖК омега3);

с целью сокращения потребности пищеблоков в помещениях и снижения коммунальных затрат, трудозатрат:

- картофель и овощи очищенные, вакуумированные;
- полуфабрикаты из мяса, для питания детей;
- полуфабрикаты из мяса птицы (филе) для питания детей;

для расширения ассортимента и разнообразия питания, особенно в зимний и весенний периоды:

- овощи и зелень тепличные (закрытого грунта);

для улучшения гигиенических условий и формирования потребительских предпочтений:

• кондитерские изделия в индивидуальной упаковке для питания детей.

Исходя из региональных особенностей питания, возможностей местного АПК могут применяться и другие продукты (при разработке региональных размеров выдачи пищевых продуктов в соответствии с полномочиями субъектов по ФФФЗ-47)

3.3. Обоснование номенклатуры и средней доли от общего объема поставок видов пищевых продуктов, применяемых для определения среднего химического состава по группам продуктов при разработке норм обеспечения питанием детей

При разработке проектов норм и норм замен учитывалось, что в Справочнике "Химический состав и калорийность российских продуктов питания." приведен химический состав конкретных видов пищевых продуктов (например, по рыбе: треска, минтай, сельдь и т.д.), а в номенклатуре норм обеспечения применяются обобщенные группы продуктов (например: рыба, а не конкретные ее виды). В связи с этим, для повышения точности расчета химсостава разрабатываемых норм, произведен примерный расчет среднего химического состава по наименованиям групп продуктов в норме обеспечения исходя из примерной, обеспечивающей разнообразие и сбалансированность питания средней доли конкретных видов пищевых продуктов от общего объема поставок (табл. 5.7).

Таблица 5.7

Номенклатура и средняя доля от общего объема поставок видов пищевых продуктов, применяемых для определения среднего химического состава по группам продуктов при разработке норм обеспечения питанием детей

Наименование группы товаров	Наименование видов продуктов внутри группы	Доля от общего объема поставок, %
Хлеб ржаной	Хлеб ржано-пшеничный	100
Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	40
	Батон йодированный	50
	Сухари панировочные	10
Мука пшеничная	Мука пшеничная 1 сорта	100
Крупы, бобовые	Крупа манная	10
	Пшено	10
	Гречневая	30
	Рис	50
Макаронные изделия	Рожки	100
Картофель	Картофель очищенный	100
Овощи	Капуста свежая	30
	Зеленый горошек	3
	Лук репчатый	25
	Морковь	20

Наименование группы товаров	Наименование видов продуктов внутри группы	Доля от общего объема поставок, %
	Огурцы соленые	2
Овощи тепличные	Свекла	20
	Огурцы	70
	Томаты	30
Фрукты свежие	Яблоки	42
	Ягоды заморож.-Черная смородина	3
	Бананы	15
	Вишня свежеморож.	3
	Груши	25
	Орех грецкий	2
	Лимон	3
	Мандарины	7
Фрукты сухие	Изюм, чернослив, курага	80
	Шиповник сухой	20
Соки витаминизированные	Сок яблочный	100
Мясо	Мясо говядина бескостная	80
	Мясо свинина бескостное	20
Субпродукты	Печень говяжья	100
Птица	Грудки куриные	20
	Куры	80
Рыба	Треска	20
	Горбуша	5
	Лосось атлантический (семга)	5
	Филе хека	20
	Минтай	20
	Сельдь (среднесоленая) тихоокеанская	5
	Скумбрия дальневосточная	25
Молоко	Молоко	90
	Молоко сгущенное	10
Кисломолочные продукты	Кефир	100
Творог	Творог 9%	100
Сыр твердый	Сыр	100
Сметана	Сметана 15%	100
Масло сливочное	Масло сливочное 72,5% жир.	100
Масло растительное	Масло растительное подсолнечное	100

Наименование группы товаров	Наименование видов продуктов внутри группы	Доля от общего объема поставок, %
Яйцо куриное	Яйцо куриное не ниже 1 категории	100
Сахар	Сахар	100
Кондитерские изделия	Мармелад	33
	Пастила ванильная	33
	Печенье	34
Чай	Чай	100
Какао-порошок	Какао-порошок	100
Дрожжи хлебопекарные	Дрожжи сухие	100
Соль	Соль йодированная	100

Расчеты среднего химического состава по группам продуктов при разработке норм обеспечения питанием детей представлены в *Приложении 21*.

4. Формирование типового распределения основных пищевых продуктов и блюд норм обеспечения питанием детей

С целью реализации при нормировании принципа обеспечения максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима осуществляется разработка типового распределения блюд и продуктов питания норм обеспечения по приемам пищи. Такое распределение отражает возможность обеспечения на основе продуктов нормы разнообразного питания и реализации норм обеспечения в типовых меню. Одновременно определяется достаточность количества продуктов нормы для формирования разнообразного меню. Форма типового распределения приведена в табл. 5.8.

Таблица 5.8

Форма типового распределения основных пищевых продуктов и блюд норм обеспечения питанием детей

дни 2-недельного меню при 5-дневной учебной неделе			1	2	3	и т.д.
	Завтрак – распределение блюд					
Блюда	основное блюдо		мясное	из творога	из рыбы	

	напиток		чай	Кис- ломо- лочный	компот из сухофрук- тов	
	гарнир		из риса	выпечка	карто- фельный	и т.д.
	Завтрак – распределение продуктов, г/чел.					
Наимено- вание пи- щевого продукта	Завтрак, норма, нетто, г	Итого за 10 дней	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	и т.д.
Хлеб ржа- ной	<i>15</i>	<i>150</i>	<i>25</i>		<i>25</i>	и т.д.
Хлеб пше- ничный обогащен- ный	<i>20</i>	<i>200</i>	<i>25</i>	<i>15</i>	<i>25</i>	и т.д.
Мука пше- ничная обо- гащенная	<i>7</i>	<i>70</i>	<i>1</i>	<i>16</i>	<i>1</i>	и т.д.
Крупы	<i>10</i>	<i>100</i>	<i>35</i>			и т.д.
Макарон- ные изделия	<i>5</i>	<i>50</i>				и т.д.
Картофель очищенный	<i>35</i>	<i>350</i>			<i>120</i>	и т.д.
Овощи очи- щенные	<i>20</i>	<i>200</i>	<i>20</i>		<i>10</i>	и т.д.
Овощи и зе- лень свежие закрытого грунта	<i>15</i>	<i>150</i>	<i>25</i>		<i>25</i>	и т.д.
Фрукты свежие	<i>60</i>	<i>600</i>	<i>100</i>		<i>100</i>	и т.д.
И т.д.						

Приведенные выше основы методики разработки норм обеспечения реализуются при применении следующего алгоритма (рис. 5.1).

Сущность алгоритма заключается в последовательном переборе вариантов наборов продуктов для формирования норм обеспечения питанием и выборе тех из них, которые соответствуют установленным критериям и ограничениям. Количество сформированных таким образом вариантов норм не ограничено. Окончательный вариант для установления норм обеспечения на федеральном уровне может быть принят

при определении одного из критериев в качестве целевой функции или на основе экспертного опроса.

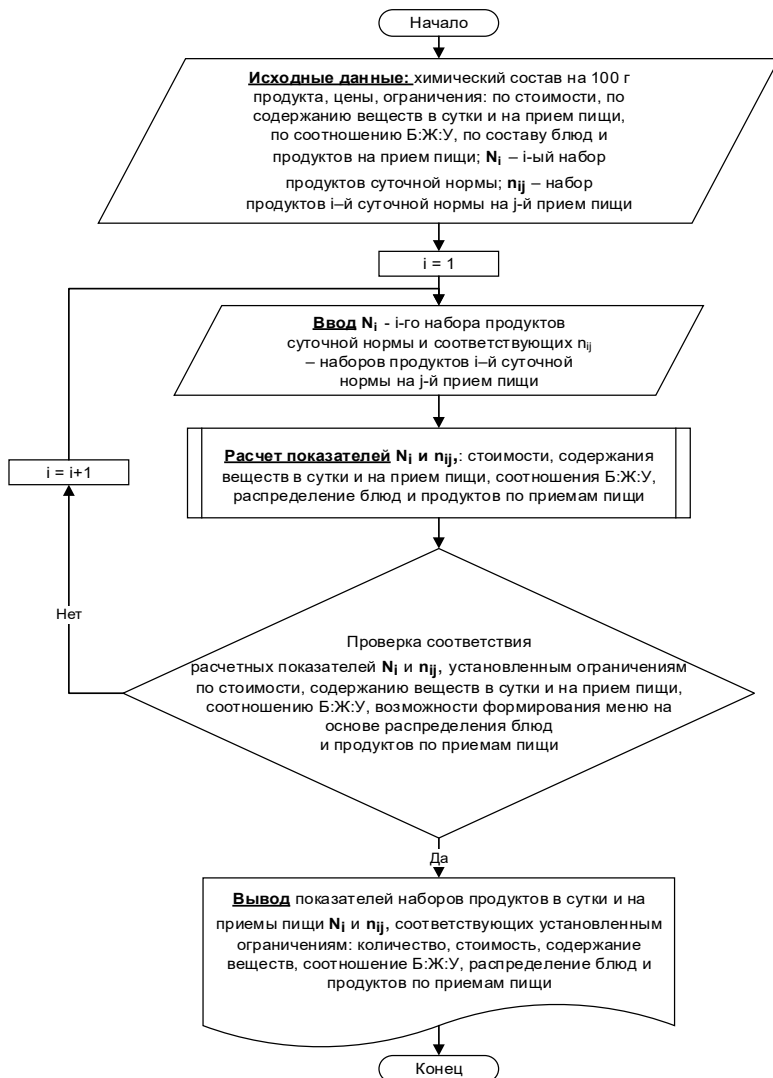


Рисунок 5.1 – Обобщенный алгоритм разработки норм обеспечения питанием детей

5. Результаты разработки проекта норм обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах для детей 7-10 лет

Проведенные многовариантные расчеты по представленному выше алгоритму показали, что выполнение установленных нормативов физиологической потребности не может быть достигнуто в настоящее время без применения определенных видов продуктов, а также обогащенных продуктов. В противном случае для достижения сбалансированности питания по целому ряду витаминов и минеральных веществ, по ПНЖК (омега-3) необходим набор продуктов, который значительно превышает нормативы по потреблению белков, жиров, энергосодержанию. Такими характеристиками, например, обладают среднесуточные наборы продуктов для детей школьного возраста в действующем СанПиН и в проекте СанПиН (результаты анализа нормы обеспечения из проекта СанПиН – табл. 5.9).

Таблица 5.9

Сравнение основных показателей расчетного химсостава натуральных норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 с установленными требованиями к химсоставу рационов в МР 2.3.1.0253-21 и СанПин 2.3/2.4.3590-20

№	Наименование	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энергетиче- ская цен- ность, ккал
	Дети в возрасте 7-11 лет				
1	норма СанПин 2.3/2.4.3590-20 – без учета тепловых потерь	101,3	87,9	310,7	2462,3
2	норма СанПин 2.3/2.4.3590-20 – с учетом тепловых потерь	97,1	81,0	296,9	2313,5
3	Показатели МР 2.3.1.0253-21	63,0	70,0	305,0	2100,0
4	СанПин 2.3/2.4.3590-20	77,0	79,0	335,0	2355,0
5	Превышение требований СанПиН в сравнении с МР, % (строка 4 к строке 3)	22%	13%	10%	12%
6	Превышение показателей нормы СанПиН без учета тепловых потерь в сравнении с МР, %(строка 1 к строке 3)	61%	26%	2%	17%

№	Наименование	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энергетиче- ская цен- ность, ккал
7	Превышение показателей нормы СанПиН с учетом тепловых потерь в сравнении с МР, %(строка 2 к строке 3)	54%	16%	-3%	10%
Дети в возрасте 12-18 лет					
	Расчет нормы 12-18 лет Сан-ПиН	Белки	Жиры	Угле- воды	Энергетиче- ская ценность
1	Без учета тепловых потерь	122	102	379	2925
2	С учетом тепловых потерь	117	94	364	2781
3	Показатели МР 2.3.1.0253-21	75	83	363	2500
4	СанПин 2.3/2.4.3590-20	90	92	383	2720
5	Превышение требований СанПиН в сравнении с МР, % (строка 4 к строке 3)	20%	11%	6%	9%
6	Превышение показателей нормы СанПиН без учета тепловых потерь в сравнении с МР, %(строка 1 к строке 3)	63%	22%	5%	17%
7	Превышение показателей нормы СанПиН с учетом тепловых потерь в сравнении с МР, %(строка 2 к строке 3)	56%	13%	0%	11%

Следует отметить, что применительно к таким нормам существуют проблемы, связанные, как и с неполным их фактическим потреблением, так и при полном потреблении. В первом случае проблемы связаны и с возможным дефицитом в питании ряда биологически активных веществ, и с нерациональным расходованием бюджетных и родительских денежных средств (часть продуктов идет в отходы), которые, в том числе, могли бы быть направлены, как на приобретение более дорогостоящих обогащенных продуктов или продуктов с высоким содержанием, например, ПНЖК (омега-3), йода, кальция и др., так и на расширение ассортимента применяемых продуктов и блюд. При полном потреблении предлагаемой нормы из проекта СанПиН будут значительно превышены нормативы по белкам и жирам (на 25% и 9% соответственно), что, соответственно, ведет и к превышению норматива по энергосодержанию. В этом случае также расходование бюджетных и родительских денежных средств следует считать неэффективным.

Таблица 5.10

Проект среднесуточной нормы обеспечения питания детей, обучающихся по программам начального образования (в возрасте 7-10 лет)

№ п/п	Наименование пищевого продукта или группы пи- щевых продуктов	Кол-во нетто, г.	Стоимость (брутто) с ПФ	Стоимость (брутто) без ПФ	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
1	Хлеб ржаной из обойной муки	70	3,62	3,62	4,6	0,8	23,4	121,8
2	Хлеб пшеничный обога- щенный	120	8,40	6,10	9,3	2,8	61,4	308,6
3	Мука пшеничная обо- гащ.	25	1,13	0,91	2,7	0,3	17,5	83,5
4	Крупы	45	2,32	2,32	4,5	1,1	29,3	145,2
5	Макаронные изделия	15	1,11	1,11	1,7	0,2	10,6	50,7
6	Картофель очищенный	150	5,25	4,27	3,0	0,6	24,5	115,5
7	Овощи очищенные	200	8,00	6,07	3,2	0,2	12,1	66,2
8	Овощи и зелень свежие закрытого грунта	50	3,68	1,52	1,4	0,0	5,2	28,3
9	Фрукты свежие	220	22,86	22,84	2,3	3,5	26,1	149,2
10	Сухофрукты	15	4,69	4,69	0,4	0,1	9,3	42,2

№ п/п	Наименование пищевого продукта или группы пи- щевых продуктов	Кол-во нетто, г.	Стоимость (брутто) с ПФ	Стоимость (брутто) без ПФ	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
11	Соки плодовоощ., напитки витаминизиров.	200	18,25	18,25	1,4	0,2	26,4	120,0
12	Мясо жилованное	50	27,00	27,00	8,9	8,4	0,0	110,9
13	Субпродукты I катего- рии	10	2,63	2,63	1,8	0,4	0,5	12,7
14	Птица (филе)	35	7,51	7,66	6,8	4,6	0,0	69,5
15	Рыба (филе)	50	19,22	19,14	8,7	0,2	0,0	27,4
16	Колбасные изделия варе- ные для детского пита- ния	0	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
17	Молоко	210	16,54	16,54	6,1	5,3	10,1	113,4
18	Кисломолочные про- дукты	190	14,67	14,67	5,5	4,8	7,4	94,4
19	Творог	50	15,64	15,64	9,0	4,5	1,5	84,5
20	Сыр	12	6,76	6,76	3,1	3,1	0,0	41,3
21	Сметана	10	2,16	2,16	0,3	1,5	0,4	16,2

№ п/п	Наименование пищевого продукта или группы пи- щевых продуктов	Кол-во нетто, г.	Стоимость (брутто) с ПФ	Стоимость (брутто) без ПФ	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
22	Масло сливочное	25	15,33	15,33	0,2	18,1	0,3	165,2
23	Масло растительное	15	1,48	1,48	0,0	15,0	0,0	134,9
24	Яйцо (шт)	32	5,23	5,23	4,1	3,7	0,2	50,2
25	Сахар	35	1,11	1,11	0,0	0,0	34,9	139,7
26	Кондитерские изделия в инд. упаковке	10	2,50	1,58	0,0	0,0	8,0	32,3
27	Чай	0,6	0,50	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0
28	Какао-порошок/ кофе-напиток	1,2	0,82	0,82	0,3	0,2	0,1	3,5
29	Дрожжи хлебопекарные	1	0,10	0,10	0,1	0,0	0,0	0,8
30	Соль пищевая поварен- ная	4	0,10	0,05	0,0	0,0	0,0	0,0
31	Крахмал	5	0,20	0,20	0,0	0,0	3,9	15,7
32	Специи (для питания де- тей)	1	0,40	0,40	0,0	0,0	0,0	0,0

№ п/п	Наименование пищевого продукта или группы пи- щевых продуктов	Кол-во нетто, г.	Стоимость (брутто) с ПФ	Стоимость (брутто) без ПФ	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
	Итого		219,19	210,68	89,1	79,7	313,2	2343,6

Таблица 5.11

Проект нормы (домашний завтрак) обеспечения питанием детей, обучающихся по программам начального образования (в возрасте 7-10 лет)

№ п/п	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Кол-во нетто, г.	Стоимость (брутто) с ПФ	Стоимость (брутто) без ПФ	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
1	Хлеб пшеничный обога- щенный	20	1,40	1,02	1,6	0,5	10,2	51,4
2	Крупы	6	0,31	0,31	0,6	0,1	3,9	19,4
3	Овощи и зелень свежие закрытого грунта	15	1,10	0,45	0,4	0,0	1,6	8,5
4	Фрукты свежие	60	6,24	6,23	0,6	0,9	7,1	40,7
5	Мясо жилованное	5	2,70	2,70	0,9	0,8	0,0	11,1

№ п/п	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Кол-во нетто, г.	Стоимость (брутто) с ПФ	Стоимость (брутто) без ПФ	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
6	Рыба (филе)	4	1,54	1,53	0,7	0,0	0,0	2,2
7	Молоко	60	4,72	4,72	1,7	1,5	2,9	32,4
8	Сыр	3	1,69	1,69	0,8	0,8	0,0	10,3
9	Масло сливочное	5	3,07	3,07	0,0	3,6	0,1	33,0
10	Яйцо (шт)	8	1,31	1,31	1,0	0,9	0,1	12,6
11	Сахар	3	0,09	0,09	0,0	0,0	3,0	12,0
12	Чай	0,2	0,17	0,17	0,0	0,0	0,0	0,0
13	Какао-порошок/ коф.напиток	0,3	0,20	0,20	0,1	0,0	0,0	0,9
Итого			24,54	23,50	8,4	9,3	28,9	234,4
Доля от суточной нормы, %			11,2%	11,2%	9,4%	11,7%	9,2%	10,0%

Таблица 5.12

**Проект нормы (завтрак в школе) обеспечения питанием детей, обучающихся
по программам начального образования (в возрасте 7-10 лет)**

№ п/п	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Кол-во нетто, г.	Стоимость (брутто) с ПФ	Стоимость (брутто) без ПФ	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
1	Хлеб ржаной из обойной муки	15	0,77	0,77	1,0	0,2	5,0	26,1
2	Хлеб пшеничный обога- щенный	20	1,40	1,02	1,6	0,5	10,2	51,4
3	Мука пшеничная обо- гащ.	7	0,32	0,25	0,8	0,1	4,9	23,4
4	Крупы	10	0,52	0,52	1,0	0,2	6,5	32,3
5	Макаронные изделия	5	0,37	0,37	0,6	0,1	3,5	16,9
6	Картофель очищенный	35	1,23	1,00	0,7	0,1	5,7	27,0
7	Овощи очищенные	20	0,80	0,61	0,3	0,0	1,2	6,6
8	Овощи и зелень свежие закрытого грунта	15	1,10	0,45	0,4	0,0	1,6	8,5
9	Фрукты свежие	60	6,24	6,23	0,6	0,9	7,1	40,7
10	Сухофрукты	4	1,25	1,25	0,1	0,0	2,5	11,3

№ п/п	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Кол-во нетто, г.	Стоимость (брутто) с ПФ	Стоимость (брутто) без ПФ	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
11	Соки плодовоощ., напитки витаминизиров.	35	3,19	3,19	0,2	0,0	4,6	21,0
12	Мясо жилованное	10	5,40	5,40	1,8	1,7	0,0	22,2
13	Субпродукты I катего- рии	5	1,32	1,32	0,9	0,2	0,3	6,4
14	Птица (филе)	5	1,07	1,09	1,0	0,7	0,0	9,9
15	Рыба (филе)	6	2,31	2,30	1,0	0,0	0,0	3,3
16	Колбасные изделия ва- реные для детского пи- тания	0	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
17	Молоко	65	5,12	5,12	1,9	1,6	3,1	35,1
18	Кисломолочные про- дукты	35	2,70	2,70	1,0	0,9	1,4	17,4
19	Творог	20	6,26	6,26	3,6	1,8	0,6	33,8
20	Сыр	4	2,25	2,25	1,0	1,0	0,0	13,8
21	Сметана	2	0,43	0,43	0,1	0,3	0,1	3,2

№ п/п	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Кол-во нетто, г.	Стоимость (брутто) с ПФ	Стоимость (брутто) без ПФ	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
22	Масло сливочное	8	4,91	4,91	0,1	5,8	0,1	52,9
23	Масло растительное	1	0,10	0,10	0,0	1,0	0,0	9,0
24	Яйцо (шт)	8	1,31	1,31	1,0	0,9	0,1	12,6
25	Сахар	10	0,32	0,32	0,0	0,0	10,0	39,9
26	Кондитерские изделия в инд. упаковке	5	1,25	0,79	0,0	0,0	4,0	16,1
27	Чай	0,2	0,17	0,17	0,0	0,0	0,0	0,0
28	Какао-порошок/ кофе-напиток	0,6	0,41	0,41	0,1	0,1	0,1	1,7
29	Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,05	0,05	0,1	0,0	0,0	0,4
30	Соль пищевая поварен- ная	1	0,03	0,01	0,0	0,0	0,0	0,0
31	Крахмал	0	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
32	Специи (для питания де- тей)	0,2	0,08	0,08	0,0	0,0	0,0	0,0
Итого			52,65	50,67	20,8	18,3	72,5	542,7

№ п/п	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Кол-во нетто, г.	Стоимость (брутто) с ПФ	Стоимость (брутто) без ПФ	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность, ккал
Доля от суточной нормы, %			24,0%	24,1%	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	23,2%
					23,3%	22,9%	23,2%	23,2%

Таблица 5.13

Проект нормы (обед) обеспечения питанием детей, обучающихся по программам начального образования (в возрасте 7-10 лет)

№ п/п	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Кол-во нетто, г.	Стоимость (брутто) с ПФ	Стоимость (брутто) без ПФ	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
1	Хлеб ржаной из обойной муки	35	1,81	1,81	2,3	0,4	11,7	26,1
2	Хлеб пшеничный обогащенный	35	2,45	1,78	2,7	0,8	17,9	51,4
3	Мука пшеничная обогащ.	3	0,14	0,11	0,3	0,0	2,1	23,4
4	Крупы	15	0,77	0,77	1,5	0,4	9,8	32,3
5	Макаронные изделия	8	0,59	0,59	0,9	0,1	5,6	16,9
6	Картофель очищенный	80	2,80	2,27	1,6	0,3	13,0	27,0
7	Овощи очищенные	130	5,20	3,94	2,1	0,2	7,9	6,6

№ п/п	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Кол-во нетто, г.	Стоимость (брутто) с ПФ	Стоимость (брутто) без ПФ	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
8	Овощи и зелень свежие закрытого грунта	10	0,74	0,30	0,3	0,0	1,0	8,5
9	Фрукты свежие	5	0,52	0,52	0,1	0,1	0,6	40,7
10	Сухофрукты	8	2,50	2,50	0,2	0,1	5,0	11,3
11	Соки плодовоовощн., напитки витаминизиров.	70	6,39	6,39	0,5	0,1	9,2	21,0
12	Мясо жилованное	20	10,80	10,80	3,5	3,4	0,0	22,2
13	Субпродукты 1 катего- рии	5	1,32	1,32	0,9	0,2	0,3	6,4
14	Птица (филе)	18	3,86	3,94	3,5	2,4	0,0	9,9
15	Рыба (филе)	18	6,92	6,89	3,1	0,1	0,0	3,3
16	Молоко	20	1,57	1,57	0,6	0,5	1,0	35,1
17	Творог	8	2,50	2,50	1,4	0,7	0,2	33,8
18	Сыр	3	1,69	1,69	0,8	0,8	0,0	13,8

№ п/п	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Кол-во нетто, г.	Стоимость (брутто) с ПФ	Стоимость (брутто) без ПФ	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
19	Сметана	5	1,08	1,08	0,1	0,8	0,2	3,2
20	Масло сливочное	5	3,07	3,07	0,0	3,6	0,1	52,9
21	Масло растительное	8	0,79	0,79	0,0	8,0	0,0	9,0
22	Яйцо (шт)	6	0,98	0,98	0,8	0,7	0,0	12,6
23	Сахар	7	0,22	0,22	0,0	0,0	7,0	39,9
24	Соль пищевая поварен- ная	2	0,05	0,03	0,0	0,0	0,0	0,0
25	Крахмал	3	0,12	0,12	0,0	0,0	2,3	0,0
26	Специи (для питания де- тей)	0,5	0,20	0,20	0,0	0,0	0,0	0,0
27			59,07	56,19	27,2	18,3	23,5	95,0
Доля от суточной нормы, %			27,0%	26,7%	30,5%	22,9%	29,5%	30,3%

Таблица 5.14

Проект нормы (полдник) обеспечения питания детей, обучающихся по программам начального образования (в возрасте 7-10 лет)

№ п/п	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Кол-во нетто, г.	Стоимость (брутто) с ПФ	Стоимость (брутто) без ПФ	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
1	Мука пшеничная обо- гащ.	12	0,54	0,44	1,3	0,2	8,4	40,1
2	Овощи очищенные	5	0,20	0,15	0,1	0,0	0,3	1,7
3	Фрукты свежие	50	5,20	5,19	0,5	0,8	5,9	33,9
4	Сухофрукты	3	0,94	0,94	0,1	0,0	1,9	8,4
5	Соки плодовоовощ., напитки витаминизиров.	75	6,84	6,84	0,5	0,1	9,9	45,0
6	Рыба (филе)	2	0,77	0,77	0,3	0,0	0,0	1,1
7	Молоко	15	1,18	1,18	0,4	0,4	0,7	8,1
8	Кисломолочные про- дукты	35	2,70	2,70	1,0	0,9	1,4	17,4
9	Творог	5	1,56	1,56	0,9	0,5	0,2	8,5
10	Сметана	2	0,43	0,43	0,1	0,3	0,1	3,2

№ п/п	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Кол-во нетто, г.	Стоимость (брутто) с ПФ	Стоимость (брутто) без ПФ	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
11	Масло сливочное	2	1,23	1,23	0,0	1,5	0,0	13,2
12	Масло растительное	1	0,10	0,10	0,0	1,0	0,0	9,0
13	Яйцо (шт)	2	0,33	0,33	0,3	0,2	0,0	3,1
14	Сахар	5	0,16	0,16	0,0	0,0	5,0	20,0
15	Кондитерские изделия в инд. упаковке	5	1,25	0,79	0,0	0,0	4,0	16,1
16	Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,05	0,05	0,1	0,0	0,0	0,4
17	Крахмал	2	0,08	0,08	0,0	0,0	1,6	6,3
Итого			23,55	22,93	5,6	5,7	39,3	235,4
Доля от суточной нормы, %			10,7%	10,9%	6,3%	7,2%	12,5%	10,0%

Таблица 5.15

Проект нормы (ужин) обеспечения питания детей, обучающихся по программам начального образования (в возрасте 7-10 лет)

№ п/п	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Кол-во нетто, г.	Стоимость (брутто) с ПФ	Стоимость (брутто) без ПФ	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
1	Хлеб ржаной из обойной муки	20	1,03	1,03	1,3	0,2	6,7	34,8
2	Хлеб пшеничный обога- щенный	20	1,40	1,02	1,6	0,5	10,2	51,4
3	Мука пшеничная обо- гащ.	3	0,14	0,11	0,3	0,0	2,1	10,0
4	Крупы	14	0,72	0,72	1,4	0,3	9,1	45,2
5	Макаронные изделия	2	0,15	0,15	0,2	0,0	1,4	6,8
6	Картофель очищенный	35	1,23	1,00	0,7	0,1	5,7	27,0
7	Овощи очищенные	45	1,80	1,36	0,7	0,1	2,7	14,9
8	Овощи и зелень свежие закрытого грунта	10	0,74	0,30	0,3	0,0	1,0	5,7
9	Фрукты свежие	45	4,68	4,67	0,5	0,7	5,3	30,5
10	Сухофрукты	0	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0

№ п/п	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Кол-во нетто, г.	Стоимость (брутто) с ПФ	Стоимость (брутто) без ПФ	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
11	Соки плодовоощ., напитки витаминизиров.	20	1,82	1,82	0,1	0,0	2,6	12,0
12	Мясо жилованное	15	8,10	8,10	2,7	2,5	0,0	33,3
13	Субпродукты I катего- рии	0	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
14	Птица (филе)	12	2,58	2,63	2,3	1,6	0,0	23,8
15	Рыба (филе)	20	7,69	7,65	3,5	0,1	0,0	10,9
16	Колбасные изделия ва- реные для детского пи- тания	0	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
17	Молоко	20	1,57	1,57	0,6	0,5	1,0	10,8
18	Кисломолочные про- дукты	0	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
19	Творог	17	5,32	5,32	3,1	1,5	0,5	28,7
20	Сыр	2	1,13	1,13	0,5	0,5	0,0	6,9
21	Сметана	1	0,22	0,22	0,0	0,2	0,0	1,6

№ п/п	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Кол-во нетто, г.	Стоимость (брутто) с ПФ	Стоимость (брутто) без ПФ	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
22	Масло сливочное	5	3,07	3,07	0,0	3,6	0,1	33,0
23	Масло растительное	5	0,49	0,49	0,0	5,0	0,0	45,0
24	Яйцо (шт)	8	1,31	1,31	1,0	0,9	0,1	12,6
25	Сахар	10	0,32	0,32	0,0	0,0	10,0	39,9
26	Кондитерские изделия в инд. упаковке	0	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
27	Чай	0,2	0,17	0,17	0,0	0,0	0,0	0,0
28	Какао-порошок/ кофе-напиток	0,3	0,20	0,20	0,1	0,0	0,0	0,9
29	Дрожжи хлебопекарные	0	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
30	Соль пищевая поварен- ная	1	0,03	0,01	0,0	0,0	0,0	0,0
31	Крахмал	0	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
32	Специи (для питания де- тей)	0,3	0,12	0,12	0,0	0,0	0,0	0,0
Итого			46,00	44,49	20,9	18,5	58,6	485,6

№ п/п	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Кол-во нетто, г.	Стоимость (брутто) с ПФ	Стоимость (брутто) без ПФ	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Доля от суточной нормы, %			21,0%	21,1%	23,4%	23,3%	18,7%	20,7%

**Проект нормы (2-й ужин) обеспечения питания детей, обучающихся по программам
начального образования (в возрасте 7-10 лет)**

Таблица 5.16

№ п/п	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Кол-во нетто, г.	Стоимость (брутто) с ПФ	Стоимость (брутто) без ПФ	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
1	Хлеб пшеничный обога- щенный	25	1,75	1,27	1,9	0,6	12,8	64,3
2	Молоко	30	2,36	2,36	0,9	0,8	1,4	16,2
Итого			13,38	12,90	6,3	4,3	18,9	140,1
Доля от суточной нормы, %			6,1%	6,1%	7,1%	5,4%	6,0%	6,0%

Количество продуктов, химический состав по основным пищевым веществам и стоимость проекта среднесуточной нормы обеспечения питанием и норм по приемам пищи для детей, обучающихся по программам начального образования (в возрасте 7-10 лет) приведены в табл. 5.10 – 5.16.

Учитывая, что в соответствии с 47-ФЗ субъекты РФ имеют право устанавливать размеры региональных норм обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, которые должны соответствовать нормам или превышать нормы, установленные на федеральном уровне, с учетом применения допустимых норм замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами, можно считать, что предлагаемые нормы являются, с этой точки зрения, минимально допустимыми нормами обеспечения.

Средний химический состав групп продуктов на 100 грамм нетто по норме с учетом доли поставок отдельных продуктов из группы, принятый для расчетов, более подробный химический состав проекта нормы обеспечения питанием детей, обучающихся по программам начального образования (в возрасте 7-10 лет) и типовое распределение основных пищевых продуктов и блюд нормы по приемам пищи приведены в *Приложении 21*.

5.2. Методические подходы к формированию состава наборов пищевых продуктов для их последующей выдачи родителям (законным представителям) обучающихся для приготовления горячего питания в домашних условиях при переводе обучающихся, получающих начальное общее образование, на обучение с применением дистанционных образовательных технологий

В соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 27 февраля 2023 г. № 312 государственные (муниципальные) образовательные организации ряда субъектов Российской Федерации при переводе обучающихся, получающих начальное общее образование, на обучение с применением дистанционных образовательных технологий, получили право использовать средства бюджета субъекта Российской Федерации, источником софинансирования которых является субсидия из федерального бюджета, для закупки наборов пищевых продуктов и их последующей выдачи родителям (законным представителям) обучающихся для приготовления горячего питания в домашних условиях.

Принимая во внимание, что Постановлением определены преимущественно общие требования к среднесуточному набору пищевых продуктов, а Порядок распределения родителям (законным представителям) обучающихся наборов пищевых продуктов (далее – Порядок распределения наборов пищевых продуктов) должен быть разработан и утвержден исполнительным органом субъекта Российской Федерации в сфере образования, специалистами АНО «Институт отраслевого питания» разработаны Методические подходы к формированию состава наборов пищевых продуктов для их последующей выдачи родителям (законным представителям) обучающихся для приготовления горячего питания в домашних условиях. На основе Методических подходов подготовлен и направлен в новые субъекты РФ проект вышеуказанного нормативного акта с несколькими вариантами рекомендуемого состава наборов пищевых продуктов (*Приложение 22 – Письмо исх. № 34 от 17 марта 2023 года о порядке выдачи наборов пищевых продуктов при переводе на обучение с применением дистанционных образовательных технологий в общеобразовательных организациях и Приложение 23 – Презентация по результатам анализа проднаборов*).

В соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 27 февраля 2023 г. № 312 требования к среднесуточному набору пищевых продуктов рассчитываются исходя из норм, установленных санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а также в соответствии с основным меню в государственной и (или) муниципальной образовательной организации.» Такая формулировка означает необходимость разработать среднесуточные нормы выдачи пищевых продуктов для приготовления пищи в семье, а на их основе – варианты комплектования наборов пищевых продуктов для выдачи на определенный срок. При этом должны быть учтены следующие обязательные требования:

1 – к содержанию основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов, энергии);

2 – в норме выдаче и наборах должны быть продукты, соответствующие ассортименту основных групп пищевой продукции, включенных в натуральные нормы в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с учетом допустимых замен;

3 – набор должен обеспечивать возможность ежедневного приготовления из выданных продуктов одного приема пищи в домашних условиях;

4 – варианты наборов пищевых продуктов разрабатываются на определенный срок, как правило, кратный 5 приемам пищи (при 5 учебных днях в неделю).

Учитывая, что наборы пищевых продуктов в данном случае формируются взамен одного приема пищи (завтрак или обед) горячего питания, то среднесуточные нормы выдачи, принимаемые для их комплектования, должны обеспечивать наличие основных пищевых веществ (белков, в том числе животного происхождения; жиров; углеводов), энергии, основных витаминов и минеральных веществ в размере 25-35% от суточной потребности согласно норм таблицы 1 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (допустимые значения химического состава среднесуточных норм выдачи приведены в табл. 5.17).

На основании требований к среднесуточному содержанию основных пищевых веществ и среднесуточного набора пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 11 лет разрабатываются среднесуточные нормы и рекомендуемые варианты состава набора пищевых продуктов для выдачи на определенный срок. Они должны содержать основные группы пищевой продукции исходя из номенклатуры среднесуточных наборов пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 11 лет в соответствии с таблицей 2 приложения № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При этом свежие, скоропортящиеся продукты, как правило, подлежат замене на консервированные и концентрированные продукты в соответствии с рекомендациями, приведенными в табл. 5.18.

Указанные в табл. 5.18 основные группы продуктов с учетом рекомендаций по замене и выдаче обеспечивают необходимое разнообразие питания и наличие основных пищевых веществ.

Допустимые (рекомендуемые) нормы замен пищевых продуктов при комплектовании набора для выдачи родителям (законным представителям) обучающихся, получающих начальное общее образование, с применением дистанционных образовательных технологий в государственных и муниципальных образовательных организациях представлены в приложении 5.1.

Таблица 5.17

**Требования к среднесуточному содержанию основных пищевых веществ в среднесуточной
нормы и наборах пищевых продуктов при выдаче на определенный срок**

Требования Сан-Пин	Бел-ки, г	Белки жив., г	Жиры, г	Угле-воды, г	ЭЦ, ккал	Минеральные вещества					Витамины			
						К, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	A, мкг	В1, мг	В2, мг	C, мг
100%	77	27	79	335	2350	1100	1100	250	1100	12	700	1,2	1,4	60
25%	19	7	20	84	588	275	275	63	275	3	175	0,3	0,35	15
35%	27	9	28	117	822	385	385	88	385	4	245	0,4	0,5	21

Таблица 5.18

Рекомендуемый состав набора пищевых продуктов

№ п/п	Основные группы продуктов	Продукты в соответствии с Приложением № 7 к СанПин 2.3/2.4.3590-20	Рекомендации по замене при разработке среднесуточной нормы и разработке наборов пищевых продуктов при выдаче на определенный срок	
			Как правило, заменяются на муку пшеничную, крупы или макаронные изделия	
1	Продукты растительного происхождения	Хлебобулочные продукты,	Взаимозаменяемые продукты, которые выдаются с учетом нетто индивидуальной упаковки, потребительских предпочтений, наличия и стоимости.	
		Крупы, бобовые, макаронные изделия	Как правило, заменяются на хлебобулочные продукты	
		Картофель и овощи	Взаимозаменяемые продукты, которые выдаются с учетом нетто индивидуальной упаковки, потребительских предпочтений, наличия и стоимости.	
		Фрукты свежие, сухофрукты, соки	Взаимозаменяемые продукты, которые выдаются с учетом нетто индивидуальной упаковки, потребительских предпочтений, наличия и стоимости.	

№ п/п	Основные группы продуктов	Продукты в соответствии с Приложением № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Рекомендации по замене при разработке среднесуточной нормы и разработке наборов пищевых продуктов при выдаче на определенный срок
2	Продукты животного происхождения	Мясо, субпродукты, птица, рыба, яйцо	Как правило, заменяются на консервы мясные (в том числе паштеты, фарши), консервы рыбные и выдаются с учетом нетто индивидуальной упаковки, потребительских предпочтений, наличия и стоимости.
3		Молочные продукты, сливочное Сахар, кондитерские изделия	Как правило, заменяются на молочные консервы или молоко со сроком годности не менее 21 – 30 дней. Взаимозаменяемые продукты, которые выдаются с учетом нетто индивидуальной упаковки, потребительских предпочтений, наличия и стоимости.

Замены применяются при разработке среднесуточной нормы для замены свежих продуктов, указанных в таблице 2 приложения 7 к Сан-ПиН 2.3/2.4.3590-20, на консервированные и концентрированные. Кроме того, пропорции этих замен применяются при разработке вариантов наборов пищевых продуктов при выдаче на определенный срок путем замены продуктов разработанной среднесуточной нормы на другие виды консервированных и концентрированных продуктов (например, молоко стерилизованное, принятое при разработке среднесуточной нормы, может быть заменено на молоко сгущенное с сахаром или без сахара, молоко сухое, консервы мясные – на консервы рыбные, кондитерских изделий на сахар, сок (фрукты) на фрукты сушеные и т.п.). Таким образом, на основе разработанных среднесуточных норм может быть разработано множество вариантов наборов пищевых продуктов для выдачи на определенный срок.

При формировании состав наборов пищевых продуктов (с учетом опыта их выдачи в субъектах РФ в период пандемии, (*Приложение 24 – Отчет о применении в субъектах Российской Федерации меры социальной поддержки в виде продуктового набора или компенсации стоимости питания*)) необходимо дополнительно учитывать следующие ограничения:

- применять нескоропортящиеся пищевые продукты, не требующие специальных температурных режимах хранения, с остаточными сроками годности, превышающими в полтора и более раз период, на который выдаются наборы, при этом снимаются вопросы по снижению качества или порчи из-за несоблюдения условий хранений (до выдачи или после выдачи);

- продукты должны выдаваться в промышленной расфасовке (индивидуальной упаковке), имеющей установленную маркировку с указанием массы нетто, даты производства и срока годности и другие показатели, при этом при выдаче продуктов в промышленной расфасовке (индивидуальной упаковке), имеющей установленную маркировку, снимаются вопросы подтверждения производителя продуктов, массы нетто, даты производства и срока годности;

- среднесуточная стоимость набора пищевых продуктов не должна превышать установленной стоимости питания (исходя из выделенных лимитов бюджетных обязательств), но следует учитывать, что установленная стоимость наборов может быть выше стоимости, принятой при расчете федеральной субсидии, если за предыдущий период обрзовалась экономия субсидии. При этом, стоимость рассчитывается с

учетом затрат на упаковку (коробки гофрированные, пакеты для пищевых продуктов и т.п.).

С учетом указанных требований и ограничений разрабатываются:

– среднесуточная норма выдачи пищевых продуктов для комплектования наборов с целью выдачи родителям для приготовления горячего питания в домашних условиях при переводе обучающихся, получающих начальное общее образование, на обучение с применением дистанционных образовательных технологий,

– варианты комплектования наборов пищевых продуктов на основании среднесуточной нормы при выдаче для приготовления пищи в семье обучаемого, на определенный срок, как правило кратный 5 приемам пищи (5 учебных дней в неделю).

Состав таких наборов пищевых продуктов формируется с учетом массы нетто промышленной расфасовки в индивидуальную упаковку (тару), например:

крупы в ассортименте расфасовка по 500 и 1000 грамм;

макаронные изделия расфасовка по 500 грамм;

соки и нектары плодовые (фруктовые) – 1 пачка объемом 1000 мл;

консервы мясные (в том числе паштеты, фарши) – 1 банка весом 125 грамм или 325 грамм;

консервы рыбные – 1 банка весом 200 грамм или 250 грамм;

молоко сгущенное с сахаром – 1 банка весом 400 грамм;

молоко питьевое ультрапастеризованное – 1 пачка объемом 1000 мл;

кондитерские изделия «Печенье Юбилейное» – 1 пачка весом 100 грамм;

сухофрукты – расфасовка по 150 грамм;

сахар – расфасовка по 100, 200, 400 грамм и т.п.

Одним из вариантов среднесуточной нормы выдачи является норма для организации ежедневного приготовления одноразового горячего питания. Набор пищевых продуктов, комплектуемый на основе такой нормы, позволяет реализовать требование о возможности ежедневного приготовления из выданных продуктов одного приема пищи в домашних условиях. Для его комплектования потребуются применение продуктов в индивидуальной порционной упаковке. Следует учитывать, что такие наборы, как правило, на 30-50% дороже наборов продуктов в обычной (непорционной) упаковке и для их применения потребуются выделения дополнительных лимитов бюджетных обязательств.

При разработке среднесуточной нормы для организации ежедневного приготовления одноразового горячего питания из продуктов в индивидуальной порционной упаковке должно разрабатываться дополнительно рекомендуемое распределение продуктов по дням недели (*Приложение 25 – Допустимые (рекомендуемые) нормы замен пищевых продуктов при комплектовании набора для выдачи родителям (законным представителям) обучающихся, получающих начальное общее образование, с применением дистанционных образовательных технологий в государственных и муниципальных образовательных организациях*).

Исходя из перечисленных выше требований и ограничений, среднесуточные нормы выдачи пищевых продуктов разрабатываются по следующей форме (табл. 5.19).

Таблица 5.19

Форма для разработки среднесуточных норм

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Средняя норма выдачи продуктов, грамм
-------	---	---------------------------------------

Варианты комплектования наборов пищевых продуктов при выдаче для приготовления пищи в семье обучаемого, на определенный срок разрабатываются по следующей форме (табл. 5.20).

Таблица 5.20

Форма для комплектования наборов пищевых продуктов при выдаче для приготовления пищи в семье обучаемого, на определенный срок

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Нормативный документ	Средняя норма выдачи продуктов, гр.(мл)	Масса нетто упаковочной единицы, гр.	Потребность на 5 дней, гр.	Потребность на 10 дней, гр.	Потребность на 20 дней, гр.
-------	---	----------------------	---	--------------------------------------	----------------------------	-----------------------------	-----------------------------

В данной форме исходя из среднесуточной нормы, массы нетто промышленной упаковки определяется состав пищевых продуктов для

комплектования наборов продуктов для выдачи на руки родителям (законным представителям) обучающихся. Одновременно в данной форме указываются нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству конкретных видов пищевой продукции.

Стоимость набора пищевых продуктов должна быть не выше выделенных лимитов бюджетных обязательств и рассчитываться исходя из цен статистики или закупочных цен в регионе. Но следует учитывать, что установленная стоимость наборов может быть выше стоимости, принятой при расчете федеральной субсидии, если за предыдущий период образовалась экономия субсидии.

На основе данного Методического подхода, учитывающего среднесуточное содержание основных пищевых веществ, ассортимента наборов пищевой продукции с учетом замен свежих продуктов на консервированные и концентрированные и стоимости в пределах выделенных лимитов бюджетных обязательств, могут быть сформированы различные варианты выдачи продуктовых наборов родителям (законным представителям) обучающихся для приготовления горячего питания в домашних условиях при переводе обучающихся, получающих начальное общее образование, на обучение с применением дистанционных образовательных технологий.

При этом будут учтены:

- сбалансированность пищевых веществ;
- ассортимент и разнообразие по основным группам продуктов;
- возможность комплектования с учетом промышленной упаковки;
- выделяемые лимиты бюджетных обязательств.

Результаты реализации Методических подходов к формированию состава наборов пищевых продуктов для их последующей выдачи родителям (законным представителям) обучающихся для приготовления горячего питания в домашних условиях при переводе обучающихся, получающих начальное общее образование, на обучение с применением дистанционных образовательных технологий

С учетом данных Методических подходов специалистами АНО «Институт отраслевого питания» разработаны следующие рекомендуемые варианты среднесуточных норм и наборов пищевых продуктов для субъектов Российской Федерации для приготовления пищи в семье и для организации одноразового горячего питания.

Таблица 5.21

Рекомендуемая среднесуточная норма для комплектования набора пищевых продуктов

для приготовления пищи в семье

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Средняя норма выдачи продукции, гр (мл)	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества						Витамины		
							К, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	B1, мг	B2, мг	C, мг	
1	Крупа Рис	40	2,8	0,4	29,6	133,2	40	3,2	20	60	0,4	0,03	0,02	0	
2	Гречневая	40	5,04	1,32	22,84	123,2	152	8	80	119	2,68	0,17	0,08	0	
3	Макаронные изделия (рожки)	20	2,16	0,26	13,98	66,8	24,4	3,6	3,2	17,2	0,24	0,03	0,01	0	
4	Соки плодовые	200	1,4	0,2	26,4	120	358	36	22	26	0,6	0,08	0,04	80	
5	Консервы мясные	65	10,9	1,0	0,13	143	185	9,1	12,4	116	1,56	0,01	0,1	0	
6	Молоко стуженное с сахаром	80	5,76	6,8	44,4	262,4	292	245,6	27,2	175	0,16	0,05	0,3	0,8	

7	Кондитерские изделия в индивидуальной упаковке "Печенье Юбилейное"	20	1,5	3,7	13,4	93	22	5,8	4	18	0,4 2	0,0 2	0,0 1	0
ИТОГО		465	29, 6	23, 7	150, 8	941,6	107 3	311	169	531	6,0 6	0,4	0,6	81
100% Норма СанПин 2.3/2.4.3590-20			77	79	335	2350	110 0	110 0	250	110 0	12	1,2	1,4	60
% выполнения СанПин 2.3/2.4.3590-20			38 %	30 %	45 %	40 %	98 %	28 %	68 %	48 %	51 %	33 %	40 %	135 %

Дополнительно, при наличии финансовых ресурсов, могут выдаваться масло растительное, чай, какао, кофейный напиток.

Варианты комплектования наборов пищевых продуктов для субъектов Российской Федерации для приготовления пищи в семье, на срок 5, 10 или 20 дней по рекомендуемой среднесуточной норме и с учетом применения замен представлены в табл. 5.22 – 5.26.

Таблица 5.22

Комплектование набора продуктов по рекомендуемой среднесуточной норме

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Нормативный документ	Средняя норма вы- дачи про- дуктов на прием пищи, гр (мл)	Масса инди-виду- альной упаковки, гр. (мл)	Количе- ство на 5 дней, гр. (мл)	Количество на 10 дней, гр. (мл)	Количество на 20 дней, гр. (мл)
1	Крупа в ассортименте (гречневая, первый сорт или рис шлифованный, первый сорт или манная, первый сорт)	ТР ТС № 005/2011, ТР ТС № 021/2011, ТР ТС №022/2011* ГОСТ Р 55290-2012 ГОСТ 6292-93 ГОСТ 7022-97	20	500	500	500	1500
2	Макаронные изделия	ТР ТС № 005/2011, ТР ТС № 021/2011, ТР ТС №022/2011* ГОСТ 31743-2017	80	500	0	500	500
3	Соки и нектары плодовые (фруктовые) в ассорти- менте	ТР ТС № 005/2011, ТР ТС № 021/2011, ТР ТС № 022/2011, ТР ТС №023/2011* ГОСТ 32103- 2013 или ТУ производителя	200	1000	1000	2000	4000
4	Консервы мясные (или паштет, фарши) в ассорти- менте	ТР ТС 005/2011, ТР ТС 022/2011 ТР ТС 034/2013 ГОСТ 32125-2013	65	325	325	650	1300

5	Молоко сгущенное с сахаром	ТР ТС № 005/2011, ТР ТС № 021/2011, ТР ТС № 022/2011, ТР ТС № 033/2013* ГОСТ 31688-2012	80	400	400	400	800	1600	
6	Кондитерские изделия «Печенье Юбилейное»	ТР ТС № 005/2011, ТР ТС № 021/2011, ТР ТС №022/2011* ГОСТ 14031 -2014, ГОСТ 24901-2014.	20	100	100	100	200	400	
7	Коробка гофр., шт.	ТР ТС №005/2011* ТУ производителя				1	2	4	
8	Пакет с ручками для пищевых продуктов, шт.	ТР ТС №005/2011* ТУ производителя				3	6	12	

Комплектование набора продуктов с учетом замены молока сгущенного с сахаром на молоко ультрапастеризованное и кондитерских изделий на сахар

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Нормативный документ	Средняя норма выдачи продуктов на прием пищи, гр (мл)	Масса индивидуальной упаковки, гр. (мл)	Количество на 5 дней, гр. (мл)	Количество на 10 дней, гр. (мл)	Количество на 20 дней, гр. (мл)
1	Крупа в ассортименте (гречневая, первый сорт или рис шлифованный, первый сорт или манная, первый сорт)	ТР ТС № 005/2011, ТР ТС № 021/2011, ТР ТС № 022/2011* ГОСТ Р 55290-2012 ГОСТ 6292-93 ГОСТ 7022-97	100	500	500	1000	2000
2	Соки и нектары плодовые (фруктовые) в ассортименте	ТР ТС № 005/2011, ТР ТС № 021/2011, ТР ТС № 022/2011, ТР ТС № 023/2011* ГОСТ 32103-2013 или ТУ производителя	200	1000	1000	2000	4000
3	Консервы мясные (или паштет, фарш) в ассортименте	ТР ТС 005/2011, ТР ТС 022/2011 ТР ТС 034/2013 ГОСТ 32125-2013	65	325	325	650	1300
4	Молоко питьевое ультрапастеризованное	ТР ТС № 005/2011, ТР ТС № 021/2011, ТР ТС № 022/2011, ТР ТС № 033/2013* ГОСТ 31450-2013 или ТУ производителя	200	1000	1000	2000	4000
5	Сахар	ТР ТС № 005/2011, ТР ТС № 021/2011, ТР ТС № 022/2011*	20	100	100	200	400

		ГОСТ 33222-2015 или ТУ производителя					
6	Коробка гофр., шт.	ТР ТС №005/2011 * ТУ производителя		1	2		4
7	Пакет с ручками для пищевых продуктов, шт.	ТР ТС №005/2011 * ТУ производителя		3	6		12

Таблица 5.24

Комплектование набора продуктов с учетом замены сока (фруктов) на фрукты сушеные и молока стуженного с сахаром на молоко ультрапастеризованное

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Нормативный документ	Средняя норма выдачи продуктов на прием пищи, гр (мл)	Масса индивидуальной упаковки, гр. (мл)	Количество на 5 дней, гр. (мл)	Количество на 10 дней, гр. (мл)	Количество на 20 дней, гр. (мл)
1	Крупа в ассортименте (гречневая, первый сорт или рис шлифованный, первый сорт или манная, первый сорт)	ТР ТС № 005/2011, ТР ТС № 021/2011, ТР ТС №022/2011 * ГОСТ Р 55290-2012 ГОСТ 6292-93 ГОСТ 7022-97	100	500	500	1000	2000
2	Сухофрукты	ГОСТ 32896-2014	30	150	150	300	600
3	Консервы мясные (или паштет, фарши) в ассортименте	ТР ТС 005/2011, ТР ТС 022/2011 ТР ТС 034/2013 ГОСТ 32125-2013	65	325	325	605	1300
4	Молоко питьевое ультрапастеризованное	ТР ТС № 005/2011, ТР ТС № 021/2011, ТР ТС № 022/2011, ТР	200	1000	1000	2000	4000

		ТС № 033/2013* ГОСТ 31450-2013 или ТУ производителя						
		ТР ТС № 005/2011, ТР ТС № 021/2011, ТР ТС №022/2011* ГОСТ 14031 -2014, ГОСТ 24901-2014, ГОСТ 15810-2014 или ТУ производителя	20	100	100	200	400	
5	Кондитерские изделия «Печенье Юбилейное»							
6	Коробка гофр., шт.	ТР ТС №005/2011* ТУ производителя			1	2	4	
7	Пакет с ручками для пищевых продуктов, шт.	ТР ТС №005/2011* ТУ производителя			3	6	12	

Таблица 5.25

Комплектование набора продуктов с учетом замены сока (фруктов) на фрукты сушеные и консервов мясных на консервы рыбные

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Нормативный документ	Средняя норма выдачи продуктов на прием пищи, гр (мл)	Масса индивидуальной упаковки, гр. (мл)	Количество на 5 дней, гр. (мл)	Количество на 10 дней, гр. (мл)	Количество на 20 дней, гр. (мл)
1	Крупа в ассортименте (гречневая, первый сорт или рис шлифованный, первый сорт или манная, первый сорт)	ТР ТС № 005/2011, ТР ТС № 021/2011, ТР ТС №022/2011, ГОСТ Р 55290-2012, ГОСТ 6292-93, ГОСТ 7022-97	20	500	0	500	500

2	Макаронные изделия	ТР ТС № 005/2011, ТР ТС № 021/2011, ТР ТС №022/2011* ГОСТ 31743-2017	80	500	500	500	1500
3	Сухофрукты	ГОСТ 32896-2014	30	150	150	300	600
4	Консервы мясные (или паплет, фарши) в ассортименте	ТР ТС 005/2011, ТР ТС 022/2011 ТР ТС 034/2013, ГОСТ 32125-2013	25	125	125	250	500
5	Консервы рыбные в ассортименте	ТР ТС № 005/2011, ТР ТС № 022/2011, ТР ЕАЭС №040/2016* Единые санитарно-эпидемиологические требования * ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013	50	250	250	500	1000
6	Молоко стуженное с сахаром	ТР ТС № 005/2011, ТР ТС № 021/2011, ТР ТС № 022/2011, ТР ТС № 033/2013* ГОСТ 31688-2012	80	400	400	800	1600
7	Кондитерские изделия "Печенье Юбилейное"	ТР ТС № 005/2011, ТР ТС № 021/2011, ТР ТС №022/2011* ГОСТ 14031 -2014, ГОСТ 24901-2014, ГОСТ 15810-2014 или ТУ производителя	20	100	100	200	400
8	Коробка гофр., шт.	ТР ТС №005/2011* ТУ производителя			1	2	4
9	Пакет с ручками для пищевых продуктов, шт.	ТР ТС №005/2011* ТУ производителя			3	6	12

Таблица 5.26

Комплектование набора продуктов с учетом замены сока на фрукты сушеные, консервов мясных на консервы рыбные, молока сгущенного с сахаром на молоко ультрапастеризованное и кондитерских изделий на сахар

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Нормативный документ	Средняя норма вы- дачи про- дуктов на прием пищи, гр (мл)	Масса инди-виду- альной упаковки, гр. (мл)	Количе- ство на 5 дней, гр. (мл)	Количество на 10 дней, гр. (мл)	Количество на 20 дней, гр. (мл)
1	Крупа в ассортименте (гречневая, первый сорт или рис шлифованный, первый сорт или манная, первый сорт)	ТР ТС № 005/2011, ТР ТС № 021/2011, ТР ТС №022/2011* ГОСТ Р 55290-2012 ГОСТ 6292-93 ГОСТ 7022-97	20	500	0	500	500
2	Макаронные изделия	ТР ТС № 005/2011, ТР ТС № 021/2011, ТР ТС №022/2011* ГОСТ 31743-2017	80	500	500	500	1500
3	Соки и нектары пло- довые (фруктовые) в ассор- тименте	ТР ТС № 005/2011, ТР ТС № 021/2011, ТР ТС № 022/2011, ТР ТС №023/2011* ГОСТ 32103-2013 или ТУ производителя	200	1000	1000	2000	4000
4	Консервы рыбные в ас- сортименте	ТР ТС № 005/2011, ТР ТС № 022/2011, ТР ЕАЭС №040/2016* Единые санитарно-эпидемиологи- ческие требования * ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156- 2013	80	400	400	800	1600

5	Молоко питьевое ультрапастеризованное.	ТР ТС № 005/2011, ТР ТС № 021/2011, ТР ТС № 022/2011, ТР ТС № 033/2013* ГОСТ 31450-2013 или ТУ производителя	200	1000	1000	2000	4000
6	Сахар	ТР ТС № 005/2011, ТР ТС № 021/2011, ТР ТС № 022/2011* ГОСТ 33222-2015 или ТУ производителя	20	100	100	200	400
7	Коробка гофр., шт.	ТР ТС № 005/2011* ТУ производителя			1	2	4
8	Пакет с ручками для пищевых продуктов, шт.	ТР ТС № 005/2011* ТУ производителя			3	6	12

В таблице 5.27 представлена рекомендуемая среднесуточная норма для комплектования набора пищевых продуктов для приготовления пищи в семье.

Таблица 5.27

**Рекомендуемая среднесуточная норма для организации
ежедневного приготовления одноразового горячего
питания обучающегося**

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Средняя норма выдачи продуктов, гр. (мл)
1	Галеты или хлебцы, печенье (булочка в герметичной упаковке)	30 (50)
2	Крупы, макароны, картофельное пюре, не требующие варки или быстрого приготовления	50
3	Молоко	100
4	Соки плодовые	100
5	Консервы мясные (паштетные, фарши)	32,5
6	Сыр плавленый	30
7	Масло сливочное (в том числе 5 грамм для закладки в гарнир)	15
8	Сахар	15
9	Соль	1
10	Чай (или какао растворимое)	2 (10)

Рекомендуемое распределение продуктов для организации одноразового горячего питания обучающегося приведено в Приложение 22 – Письмо исх. № 34 от 17 марта 2023 года о порядке выдачи наборов пищевых продуктов при переводе на обучение с применением дистанционных образовательных технологий в общеобразовательных организациях.

Рекомендуемые варианты набора пищевых продуктов для приготовления пищи в семье, на определенный срок на основании среднесуточной нормы комплектуются и выдаются в рамках выделяемых лимитов бюджетных обязательств, а также с учетом использованием дополнительных средств от экономии субсидии в зависимости от фактической посещаемости учениками образовательных учреждений. Стоимость рекомендуемой среднесуточной нормы для организации ежедневного приготовления одноразового горячего питания на 30-50% выше и для её применения потребуется выделение дополнительных денежных средств.

Рекомендуемые варианты комплектования наборов пищевых продуктов для субъектов Российской Федерации для приготовления пищи в семье и для организации одноразового горячего питания, проект нормативного документа «Порядок распределения родителям (законным представителям) обучающихся наборов пищевых продуктов» были доведены в новые субъекты Российской Федерации (*Приложение 22 – Письмо исх. № 34 от 17 марта 2023 года о порядке выдачи наборов пищевых продуктов при переводе на обучение с применением дистанционных образовательных технологий в общеобразовательных организациях*).

Глава 6. Методика и анализ материалов социологического исследования

(Маслов С.В., Чернигов В.В., Гмызин А.А., Кулаков В.Г.,
Введенский А.М., Дорханов И.В.)

6.1. Обоснование методики социологического исследования

1 сентября 2020 года вступил в силу Федеральный закон №47-ФЗ, установивший требования к организации бесплатного горячего питания младших школьников (далее БГП). Впервые в истории современной России все ученики начальной школы (1-4 класс) должны быть обеспечены горячим блюдом и горячим напитком не менее одного раза в день за счет бюджетных средств.

За период с 1 сентября 2020 года органами исполнительной власти и общественными организациями во всех регионах страны неоднократно проводились опросы родителей. Для оперативного рассмотрения их обращений и жалоб на федеральном и региональном уровнях были организованы «горячие» линии. Целый ряд опросов (на сайте Госуслуг, федеральными и региональными органами управления образованием и Роспотребнадзора, Федеральным центром мониторинга питания обучающихся, Общественным фронтом и другие) посвящены, прежде всего, жалобам родителей на питание, оценке качества питания и выявлению причин, влияющих на такие оценки.

Так, на портале «Gosuslugi.ru» (ЕПГУ), данные с которого загружаются в аналитическую витрину Центра национальных проектов с 17 сентября 2020 года постоянно обобщаются данные обратной связи от родителей по регионам. Определяется средняя оценка качества бесплатного горячего питания по стране и по регионам, проводится анализ жалоб на питание и их удельный вес в общем количестве обращений (несоответствие питания заявленному в меню, недостаточно горячее или однообразное питание, размер порции, вкус и т.д.).

Только в 2023 году был проведен опрос ВЦИОМ, в котором впервые одним из вопросов был вопрос о значимости БГП. По данным опроса, введение с 1.9.2020 г. бесплатного горячего питания для начальной школы, получило у россиян абсолютную поддержку в 2023 году – в ходе опроса 95% назвали это решение скорее правильным. <https://wciom.ru/analytical-reviews/analiticheskii-obzor/pervoe-sentjabrja-chto-novogo-v-nashikh-shkolakh>

Принципиальные отличия планируемого исследования от проведенных ранее:

– не только определение оценки родителями обучающихся качества предоставляемого питания, но оценить социально-экономические и иные эффекты принятого политического решения об обеспечении учеников начальной школы БГП;

– проведение исследования с привлечением специализированной и независимой компанией.

Полученные результаты исследования предназначены для обоснования решений органов государственной власти в целях совершенствования непосредственно организации питания и расширения БГП как меры социальной поддержки населения не только для учеников начальной школы, но и для других категорий детей в организованных детских коллективах.

Методика проведения исследования и анализ его результатов подготовлен сотрудниками АНО «Институт отраслевого питания». Непосредственно опрос и оформление его результатов выполнены специалистами Исследовательской группы «Русское поле».

В настоящей работе представлены основные положения методики проведения исследования и анализ полученных результатов проведенного социологического опроса.

Основная цель исследования – оценка значимости БГП для учеников 1-4 классов как меры поддержки семей с детьми (с учетом доходов, местности проживания, бюджетной обеспеченности субъекта РФ и т.д.) и целесообразность расширения БГП для других категорий детей в организованных детских коллективах.

Предмет исследования

Исследование посвящено отношению родителей учащихся, закончивших в текущем году 3-5 классы, к введению и организации БГП в школах ряда субъектов РФ. Выборка должна позволять выявить мнение родителей, чьи дети при поступлении в школу не получали БГП и которые поэтому могут оценить изменения после его введения (то есть учащихся 3-4 классов). Кроме того, необходим опрос родителей детей, закончивших 5 класс, которые могут дополнительно оценить изменения в их питании после перехода в среднюю школу, где БГП не предусмотрено.

Задачи исследования:

1. Оценить значимость БГП для различных групп населения (по доходам, месту проживания, возрасту детей).

2. Выявить мнения родителей о качестве БГП по наиболее значимым показателям. Определить среднюю оценку качества БГП на основе показателей оценки качества БГП по отдельным показателям (для возможности построения рейтинга субъектов по этому показателю).

3. Выявить основные проблемы БГП и наиболее востребованные способы их решения.

4. Оценить актуальность запроса на получение БГП в 5-11 классах для разных групп населения.

5. Определить взаимосвязь бюджетной обеспеченности регионов и оценки значимости и качества БГП родителями школьников.

6. Оценить изменение отношения к федеральным властям после введения БГП.

7. Определить степень участия граждан в родительском контроле и их мнения о его эффективности.

Основные требования к выборке

Принятый размер выборки должен обеспечить, чтобы максимальный размер ошибки выборки с вероятностью 95% не превышал 5%.

Обоснование выбора субъектов РФ для проведения опроса

В целях получения объективной оценки минимальный охват опросом – по 2 субъекта из состава каждого федерального округа. При этом, 50% субъектов должны иметь уровень софинансирования из федерального бюджета более 90%, 50% – менее 90%, что позволит определить существует ли зависимость полученных оценок от уровня бюджетной обеспеченности региона.

С учетом данных критериев определен следующий перечень субъектов РФ для проведения опроса (табл. 6.1).

Таблица 6.1

Перечень субъектов РФ для проведения опроса и уровень софинансирования из федерального бюджета за 2022 год

№	Наименование субъекта Российской Федерации	Уровень софинансирования из ФБ в 2022 г ¹ , %
1	Алтайский край	99
2	Республика Тыва	99

¹ Распоряжение Правительства Российской Федерации от 01.09.2020 № 2221-р

3	Псковская область	99
4	Республика Калмыкия	99
5	Республика Дагестан	95
6	Республика Северная Осетия-Алания	94
7	Брянская область	94
9	Волгоградская область	88
8	Республика Башкортостан	84
10	Амурская область	82
11	Тульская область	73
12	Самарская область	64
14	Санкт-Петербург	39
15	Тюменская область	32
13	Сахалинская область	23
16	Ямало-Ненецкий автономный округ	15

В качестве респондентов должны быть пропорционально отобраны родители школьников, которые в 2022 г. закончили 3-5 классы, с учетом доли городского и сельского населения в каждом регионе, обеспечена возможность анализа данных с учетом пола респондентов и среднемесячного дохода на одного члена семьи.

Для достижения целей исследования обосновано содержание вопросов, которые должны быть включены в опрос (табл. 6.2).

Таблица 6.2

**Содержание вопросов, которые должны быть включены в опрос
исходя из задач исследования**

№	Задачи исследования	Содержание вопросов
1	Для оценки влияния введения БГП на отношение граждан к органам власти, их понимания инициаторов данного решения родителями значимости БГП для учеников 1-4 классов	Об изменении отношения к федеральным властям после организации бесплатного горячего питания в начальной школе;
		Кому, по мнению респондентов, принадлежала инициатива по организации бесплатного горячего питания в начальной школе (не менее 7 вариантов ответа).
2	Для оценки значимости БГП для различных групп населения (в зависимости от доходов, региона проживания)	Насколько организация бесплатного горячего питания в школе важна для граждан с материальной точки зрения
		Насколько горячее здоровое питание в школе важно для здоровья Вашего ребенка в сравнении с другими факторами здорового образа жизни

№	Задачи исследования	Содержание вопросов
3	Выявить мнения родителей о состоянии БГП в разные периоды времени и достаточности его финансирования.	Организация бесплатного горячего питания в школе в 2020-2021 учебном году по сравнению с ситуацией до сентября 2020 года улучшилась, ухудшилась или осталась без изменений? Вопросы об оценке изменений в организации питания в первом полугодии 2022 года связаны с нестабильностью на продовольственном рынке страны из-за влияния санкций недружественных стран: -организация бесплатного горячего питания в школе к концу этого учебного года по сравнению с ситуацией в начале 2022 года улучшилась, ухудшилась или осталась без изменений; – как оценивается качество бесплатного горячего питания в школе по состоянию на конец этого учебного года. Вопрос для оценки достаточности финансирования горячего питания: должны ли федеральные и региональные власти выделять больше средств на обеспечение школьников горячим питанием.
4	Выявить мнения родителей о качестве БГП по наиболее значимым показателям.	Определить оценку по 5-балльной системе следующих показателей: Полезность, сбалансированность Вкусовые качества Самочувствие ребенка после приема пищи Разнообразие блюд Разогрев пищи (подается горячей или нет) Размер порций Время подачи еды (не слишком рано, не слишком поздно).
5	Определить основные проблемы в организации и качестве бесплатного горячего питания в школе	Не менее 5 вариантов ответа и возможность иного ответа. Предусмотреть в вариантах ответа следующие возможные проблемы: несоответствие представлениям о здоровом питании; негативно влияние на самочувствие; выдача остывшей еды; невкусная еда; недостаточное разнообразие блюд и др.
6	Выявить основные проблемы БГП и наиболее востребованные способы их решения.	Что необходимо сделать, чтобы улучшить организацию бесплатного горячего питания в начальной школе (не менее 7 вариантов ответа и возможность иного ответа), ТОП –

№	Задачи исследования	Содержание вопросов
		5 предлагаемых родителями направлений улучшения
7	Выявить мнения родителей об организации управления школьным питанием	На ком, по мнению респондентов, должна лежать ответственность за качество и безопасность бесплатного горячего питания в школах (не менее 10 вариантов ответа)
8	Оценить актуальность запроса на получение БГП в 5-11 классах для разных групп населения.	Насколько актуальна и необходима в дальнейшем организация бесплатного горячего питания в средней и старшей школе; при каких условиях поддерживается обеспечение ребенка горячим питанием в средних и старших классах (в том числе, если оно будет полностью бесплатным или частично финансироваться из бюджета); какие группы школьников должны обязательно получать бесплатное горячее питание в школе, помимо учеников 1-4 классов? (не менее 5 вариантов ответа)
9	Определить степень участия граждан в родительском контроле и их мнения о его эффективности. Выявить наличие зависимости оценки состояния БГП в регионах и участия родителей в его контроле	Определить: знает ли респондент о возможности родительского контроля и участвует ли лично в родительском контроле за организацией бесплатного горячего питания. Как оценивается эффективность родительского контроля за организацией бесплатного горячего питания.
10	Оценить изменения в обеспечении горячим питанием после перехода детей в 5 класс	получал ли ребенок горячее питание в школе после перехода в 5 класс и если получал, то кем оно финансировалось; как изменилась ситуация с питанием ребенка в школе после перехода в 5 класс.

Требования к обработке данных опроса и проведению анализа его результатов

Должны быть произведена расшифровка полученных итоговых значений ответов на каждый вопрос в разрезе:

- субъектов РФ и федеральных округов;
- доходов респондентов, пола, места проживания (город, село), возраста детей (в каком классе учится ребенок респондента).

Должны быть определены зависимости:

- оценки качества питания – от уровня бюджетной обеспеченности; от степени участия родителей в контроле за школьным питанием;

– отношения к федеральным властям после введения БГП в зависимости от среднедушевых доходов граждан и от уровня бюджетной обеспеченности региона;

– оценки улучшения питания после 1 сентября 2020 года от уровня *бюджетной обеспеченности региона*.

А также выполняться следующие условия:

1. Полученная средняя оценка качества питания должны быть сравнена со средними оценками по обращениям на портал Госуслуг.

2. Должен быть сформирован рейтинг субъектов РФ по состоянию питания детей с точки зрения потребителей.

3. Необходимо провести определение обобщенного индекса значимости выявленных проблем в питании в разрезе субъектов РФ исходя из полученных ответов респондентов и с учетом коэффициента значимости проблем, определяемого на основе экспертного опроса.

4. Должна быть определена доля родителей, не имеющих доступа в школьную столовую.

5. При проведении анализа должны применяться данные Рабочей группы Госсовета РФ по питанию школьников и результаты исследований, проведенных АНО «Институт отраслевого питания».

По результатам анализа полученных данных в целом за РФ должны быть сделаны общие выводы и обоснованы предложения по дальнейшему совершенствованию школьного питания. В разрезе субъектов РФ, учитывая незначительный объем выборки целесообразно сделать предварительные выводы, отражающие выявленные тенденции.

6.2. Анализ материалов социологического исследования и оценка результатов реформы школьного питания

В качестве респондентов были пропорционально отобраны родители школьников, которые в 2022 г. закончили 3-5 классы, с учетом доли городского и сельского населения в каждом регионе (в среднем 69% респондентов – из городской, 31% – из сельской местности).

Остальные социально-демографические характеристики опрошенных требованиями к выборке заданы не были. Большинство респондентов (78%) – женщины, что отражает их традиционно более высокую вовлеченность в вопросы, касающиеся детей. У преобладающей части опрошенных 3-5 класс в этом году окончил один ребенок (86 %), реже – двое (12 %) и лишь у 2 % – трое или больше.

Почти половина опрошенных (49%) оценивает свой среднемесячный доход на одного члена семьи в 12-30 тыс. руб., еще 39% сообщили о доходе менее 12 тыс. руб. на человека. Это отчасти объясняет ответ 78% респондентов, что их дети получали БГП в школе еще до 1 сентября 2020 года (в рамках региональных программ БГП для различных категорий населения).

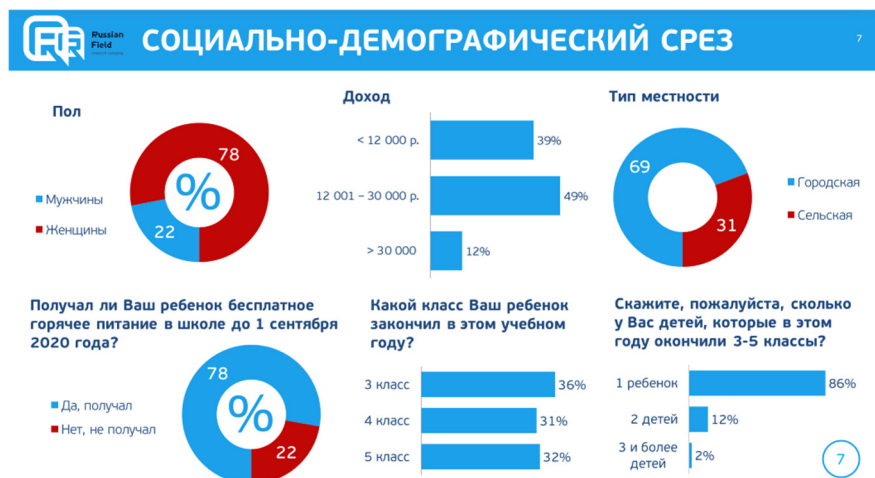


Рисунок 6.1 – Социально-демографический срез

Исследование проводилось в 16 субъектах РФ, по два региона из каждого федерального округа с разными показателями бюджетной обеспеченности и уровнями софинансирования проекта БГП из федерального бюджета в 2022 г. Наименьший уровень софинансирования отмечен в 4 регионах-донорах: Ямало-Ненецком АО (15 %), Сахалинской (23 %) и Тюменской областях (32 %), а также в Санкт-Петербурге (39 %). Более 95% финансирования проекта поступило из федерального бюджета у 5 субъектов РФ: Алтайского края, Тывы, Псковской области, Калмыкии и Дагестана.

Данные опроса свидетельствуют об устойчивой (2 года после введения) и достаточно высокой оценке родителями принятого решения (рис. 6.2). Абсолютное большинство респондентов (64%) отмечают, что инициатива по организации бесплатного горячего питания в 1-4 классах принадлежала Президенту России.



Рисунок 6.2 – Как Вы считаете, организация бесплатного горячего питания в школе к концу этого учебного года по сравнению с ситуацией в начале 2022 года улучшилась, ухудшилась или осталась без изменений?

В сельской местности заметно больше людей считают, что ситуация с БГП улучшилась. Это связано с тем, что во многих субъектах РФ финансирование льготных категорий обучающихся ранее производилось за счет муниципальных бюджетов, возможности которых в сельских районах меньше, чем в городских.

С 1 сентября 2020 года за счет федеральной субсидии впервые созданы равные возможности для организации качественного питания в каждой школе РФ. Данный потенциал пока не реализован полноценно (см. предварительные выводы по итогам опроса о состоянии школьного питания в разрезе субъектов РФ).

Отношение к федеральным властям после введения БГП улучшилось в среднем у 40% респондентов (у 56% не изменилось), а среди

граждан со среднедушевыми доходами менее 12 тыс. руб. – у 49%. Аналогично оценивают улучшение ситуации с горячим питанием и в 2022 году (в среднем 40% респондентов, у 37% не изменилось).

Важно отметить, что оценка улучшения питания и изменение отношения к ФОИВ имеют значительный разброс (в 2-3 раза, от 23% в СПб до 69% в Тыве – табл. 6.2). Улучшение отношения к ФОИВ устойчиво коррелирует ($R^2 = 0,66$) с уровнем бюджетной обеспеченности региона по показателю уровень софинансирования в 2022 году (чем ниже уровень софинансирования из федерального бюджета, тем ниже оценка). Оценка улучшения питания после 1 сентября 2020 года также имеет определенную тенденцию к увеличению со снижением уровня бюджетной обеспеченности региона, но менее выраженную. Такая оценка в большей степени отражает эффективность проводимой работы органами управления.

Таблица 6.2

**Оценка проекта БГП в субъектах РФ в зависимости
от бюджетной обеспеченности**

№	Наименование субъекта Российской Федерации	Уровень софинансирования из ФБ в 2022 г., %	Отметили улучшение питания в 2020 году, %	Улучшение отношения к ФОИВ, %
1	Алтайский край	99	51	44
2	Республика Тыва	99	51	72
3	Псковская область	99	66	56
4	Республика Калмыкия	99	42	51
5	Республика Дагестан	95	69	57
6	Республика Северная Осетия-Алания	94	51	49
7	Брянская область	94	49	58
9	Волгоградская область	88	33	31
8	Республика Башкортостан	84	36	39
10	Амурская область	82	47	29
11	Тульская область	73	32	33

№	Наименование субъекта Российской Федерации	Уровень софинансирования из ФБ в 2022 г., %	Отметили улучшение питания в 2020 году, %	Улучшение отношения к ФОИВ, %
12	Самарская область	64	28	40
14	Санкт-Петербург	39	23	19
15	Тюменская область	32	46	45
13	Сахалинская область	23	64	18
16	Ямало-Ненецкий автономный округ	15	40	38
<i>Средние значения</i>				40

Большинство опрошенных считает, что БГП определенно важно (41 %) или скорее важно (39 %) для их семьи с материальной точки зрения (рис. 6.3). Закономерно процент тем выше, чем ниже среднемесячный доход на одного члена семьи. Представляется приоритетной и более эффективной целевая поддержка организации бесплатного горячего питания для менее обеспеченных групп населения.

95 % респондентов считают, что федеральные и региональные власти должны выделять больше средств на обеспечение школьников горячим питанием. Поскольку опрос проводился в условиях роста цен на продукты питания из-за санкционной политики недружественных стран, такое мнение респондентов вполне обоснованно.

Важнейшим направлением здесь является не само увеличение размера федеральной субсидии, а разработка единых правил использования возникающей экономии средств. Фактическая посещаемость школ всегда ниже расчетной, по которой определяется общий размер субсидии. Использование её экономии на увеличение стоимости питания позволяет и компенсировать влияние инфляции, и повышать разнообразие и качество питания.

По имеющимся данным на 12 августа 2022 года, 46 субъектов РФ (57%) уже увеличили стоимость питания в 2022 году с учетом роста цен на продукты или планируют это сделать с 1 сентября. Остальные субъекты РФ необоснованно считают, что у них нет достаточных нормативных основания для увеличения стоимости питания в пределах выделенных ЛБО.



БГП И МАТЕРИАЛЬНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ

Насколько организация бесплатного горячего питания в школе важна для Вашей семьи с материальной точки зрения?

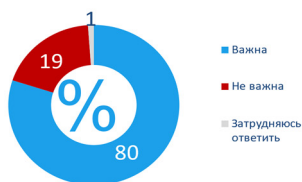


Рисунок 6.3 – Оценка значимости БГП с материальной точки зрения

Организация БГП важна для 80% семей с материальной точки зрения, поэтому примерно столько же респондентов (84%) считают актуальным в дальнейшем организацию БГП в 5-11 классах (рис. 6.4). Еще 15% считают это актуальным для определенных категорий учеников (прежде всего, из малообеспеченных и многодетных семей – рис. 6.5).



АКТУАЛЬНОСТЬ БГП ДЛЯ 5-11 КЛАССОВ

46

Как Вы считаете, насколько актуальна в дальнейшем организация бесплатного горячего питания в 5-11 классах?



Абсолютное большинство ответивших считают, что организация бесплатного горячего питания актуальна и для 5-11 классов.

Рисунок 6.4 – Оценка актуальности организации бесплатного горячего питания в 5-11 классах

Большинство респондентов считают, что БГП должны получать все школьники. Респонденты с высоким уровнем дохода чаще считают, что его нужно предоставлять только детям из льготных категорий населения.



ПОТЕНЦИАЛЬНЫЕ ПОЛУЧАТЕЛИ БГП

Как Вы считаете, какие группы школьников должны обязательно получать БГП в школе, помимо учеников 1-4 классов? Вопрос с множественным выбором



Рисунок 6.5 – Оценка актуальности организации БГП в 5-11 классах для разных категорий обучаемых

Актуальность организации БГП в 5-11 классах подтверждается и данными о недостаточном охвате горячим питанием детей, перешедших из начальной школы в 5-й класс. Опрос родителей таких детей показывает (рис. 6.6), что в среднем только 28% учеников в 5 классе питались бесплатно, а 30% – не получали горячее питание (остальные питались за родительскую плату). Наименьший процент получателей бесплатного питания в 5-х классах отмечен в субъектах РФ с низким коэффициентом бюджетной обеспеченности (Республики Дагестан, Калмыкия, Тыва, Алтайский край), где процент получателей бесплатного питания значительно ниже доли малообеспеченных семей.



ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ В 5-11 КЛАССАХ

Скажите, получал ли Ваш ребенок горячее питание в школе после перехода в 5 класс? Если да, то кем оно финансировалось? Вопрос задавался родителям пятиклассников



Рисунок 6.6 – Данные об охвате горячим питанием детей, перешедших из начальной школы в 5 класс

Необходимо отметить, что горячее питание в школе является для граждан не только важным экономическим фактором. Для 93% респондентов (рис. 6.7) это один из важных факторов поддержания здоровья ребенка в сравнении с другими слагаемыми здорового образа жизни (режим труда и отдыха, здоровый сон, активная мышечная деятельность и т.д.). Более половины опрошенных считают, что БГП для здоровья ребёнка важно в той же степени, как и другие факторы здорового образа жизни. Более 25% респондентов оценивают горячее питание как ключевой фактор здоровья, а 10% – как более важный, чем большинство других факторов.

Это говорит об эффективности разъяснительной работы о значимости горячего здорового питания, которая проводится на всех уровнях. Можно сделать вывод и о высоком потенциале данной меры поддержки семей для решения задач в сфере демографии. Как с точки зрения улучшения здоровья детей, так и с точки зрения формирования уверенности у родителей (и у «потенциальных родителей»), что независимо от возможных трудностей в семье дети всегда получают достойное бесплатное образование и всегда будут сыты (детский сад, школа, колледж).

Условиями реализации данного потенциала является принятие дополнительных мер по улучшению качества горячего питания в школах и созданию в школьных столовых условий для обеспечения им всех школьников. Текущая оценка качества горячего питания будет представлена ниже (рис.6.7).



Рисунок 6.7 – Оценка значения горячего здорового питания в школе для здоровья ребенка в сравнении с другими факторами здорового образа жизни (режим труда и отдыха, здоровый сон, активная мышечная деятельность и т.д.)

Таким образом, введение БГП для начальной школы следует признать высоко эффективной мерой с социально-экономической, демографической и политической точки зрения. Распространение данной льготы на учащихся средних и старших классов можно начать с выделения средств из федерального бюджета для поддержки регионов-реципиентов (как и планировалось на этапе разработки ФЗ-47) и детей из многодетных и малообеспеченных семей. Учитывая результаты исследования, можно прогнозировать аналогичные показатели результативности с социально-экономической, демографической и политической точек зрения.

Предложения

Полученные данные говорят о востребованности дальнейшего расширения БГП с выделением средств из федерального бюджета. Наиболее эффективной в проектах подобного рода с социально-экономической и политической точки зрения является поддержка регионов-реципиентов и детей из многодетных и малообеспеченных семей. Предлагается поэтапно вводить дополнительные льготы на предоставление БГП. Необходимы дополнительные исследования реальных потребностей и возможностей каждого субъекта РФ, чтобы не допустить «замещения» средствами федерального бюджета уже имеющихся в местных бюджетах средств. Важно исключить и необоснованную «экономии» федеральной субсидии, которая в 2021 году составила порядка 15%.

Предлагается ***на первом этапе*** (для решения задач в сфере демографии) рассмотреть выделение средств федерального бюджета ***субъектам-реципиентам*** для организации 2-разового бесплатного горячего питания детям из многодетных семей.

В результате будет реализована льгота, введенная Указом Президента РФ от 5 мая 1992 года №431 (ред. от 25 февраля 2003 года) "О мерах по социальной поддержке многодетных семей"): «установить для многодетных семей: бесплатное питание (завтраки и обеды) для учащихся общеобразовательных и профессиональных учебных заведений за счет средств всеобщего и отчислений от их производственной деятельности и других внебюджетных отчислений».

Вторым этапом предлагается рассмотреть выделение средств федерального бюджета ***субъектам-реципиентам*** для организации одnorазового БГП детям из ***малообеспеченных семей***, обучающимся в 5-11 классам. Ежегодная потребность на софинансирование из федераль-

ного бюджета составит в этом случае порядка 25 млрд. руб. (если выделять средства на все субъекты, кроме Москвы, и на всех обучаемых, то потребуется порядка 115 млрд.рублей).

6.3. Результаты оценки качества бесплатного горячего питания

Средняя оценка качества питания, полученная в ходе исследования, совпадает с результатами других аналогичных замеров и составляет 3,72 балла (табл. 6.3).

Средняя еженедельная оценка по обращениям на портал Госуслуг в 2021 году составила 3,7 балла, оставшись на уровне 2020 года. Совпадение результатов подтверждает в целом объективность полученных результатов.

Особенностью данной работы является опрос по 7 частным показателям, характеризующим качество питания и последующий расчет средней оценки. Это позволяет формировать рейтинг субъектов РФ по состоянию питания детей с точки зрения потребителей. Общий сводный уровень такой оценки напрямую зависит от степени внимания органов всех уровней власти к данному направлению работы. По сути, это оценка населением выполнения задач, поставленных Президентом РФ в своих поручениях. Это также и характеристика принимаемых решений, реакции на объективные жалобы и замечания потребителей и многое другое. Целесообразно регулярное проведение таких опросов (исследований) в разрезе всех субъектов РФ по согласованной и апробированной методике.

Установочный характер данного исследования делает фокус на анализе полученных средних показателей по всем регионам в целом. Исходя из принятого размера выборки, они достаточно объективны. Безусловно, незначительный объем выборки по конкретным регионам не дает полных оснований для окончательных выводов по каждому из субъектов РФ. Тем не менее, результаты в разрезе субъектов РФ (табл. 6.2) позволяют определить некоторые региональные тенденции.

Таблица 6.3

Показатели оценки родителями качества БГП в школах в разрезе субъектов РФ

	Средний балл по всем параметрам	Время подачи еды	Самочувствие ребенка после приема пищи	Размер порций	Разогрев пищи	Разнообразие блюд	Полезность, сбалансированно сть	Вкусовые качества
Сахалинская область	4,27	4,07	3,82	4,55	4,35	4,08	4,50	4,56
Ямало-Ненецкий АО	4,00	3,96	3,72	4,27	3,85	3,84	4,25	4,13
Республика Дагестан	4,00	4,32	4,30	4,25	4,09	3,46	3,78	3,80
Республика Северная Осетия	3,92	3,83	3,66	4,06	3,67	3,60	4,20	4,41
Амурская область	3,91	3,69	3,74	4,21	3,71	3,78	4,07	4,21
Алтайский край	3,80	3,56	3,43	4,11	3,63	3,73	3,93	4,19
Республика Башкортостан	3,76	4,15	4,12	3,92	3,42	3,68	3,58	3,42
Тюменская область	3,75	3,65	3,39	4,03	3,71	3,27	4,00	4,21
Тульская область	3,71	3,40	3,25	4,01	3,61	3,60	3,94	4,19
Самарская область	3,70	3,44	3,35	4,02	3,60	3,44	3,94	4,13
Псковская область	3,70	3,58	3,48	3,95	3,46	3,47	3,86	4,09
Брянская область	3,66	3,42	3,30	4,05	3,41	3,45	3,80	4,18
Волгоградская область	3,65	3,35	3,28	3,99	3,43	3,46	3,96	4,08
Республика Калмыкия	3,63	4,31	3,99	3,95	3,81	2,99	3,16	3,21
Республика Тыва	3,52	3,36	3,43	3,71	2,96	3,72	3,61	3,84
Город Санкт-Петербург	3,27	2,91	2,78	3,60	3,07	3,13	3,65	3,74

Значительные различия средних оценок по субъектам РФ (от 3,27 до 4,27) дают основания утверждать, что сегодня в отдельных школах, муниципалитетах и субъектах БГП предоставляется разного уровня качества. Средняя оценка качества питания в 3,7 балла на протяжении двух лет, по мнению экспертов, является низкой.

Значительные расхождения в оценке качества питания уже не могут объясняться разницей возможностей бюджетов. Размер выделяемых с сентября 2020 года федеральных субсидий (с учетом обязательного софинансирования из местных бюджетов) определяется с учетом регионального уровня цен на продукты питания и установленных натуральных норм обеспечения детей питанием. Значительными являются и отклонения оценок по отдельным показателям качества питания (рис. 6.8).



ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ



Рисунок 6.8 – Средние показатели оценки качества БГП родителями

Вопрос об оценке качестве БГП в школах проявляется и в отношении родителей к обеспечению питанием школьников 5-11 классов. Более половины респондентов (60%) планируют в любом случае обеспечивать своего ребёнка горячим питанием в 5-11 классах (рис. 6.9). Почти треть опрошенных также планирует, но «при определённых условиях» (28,4%). Только 9,5% не планируют и не будут озабочены этим вопросом в будущем.



Рисунок 6.9 – Планы родителей обеспечивать своего ребёнка горячим питанием в 5-11 классах

Одним из главных условий для поддержки введения горячего питания в 5-11 классах родители считают качество питания (38 %) и разнообразие меню (19 %). То есть 57 % опрошенных считают, что качество и состав питания являются причинами отказа от него (рис. 6.10). 33% опрошенных условием для обеспечения ребенка горячим питанием в средней и старшей школе называют полную или частичную компенсации его стоимости.

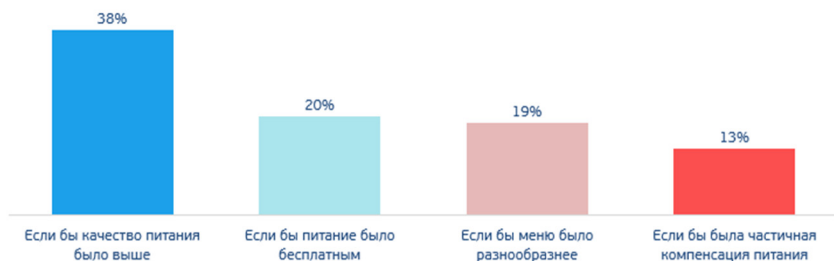


Рисунок 6.10 – Условия, при которых родители были бы готовы обеспечивать своего ребёнка горячим питанием в 5-11 классах

Таким образом, в ряде субъектов и муниципалитетов вопросам обеспечения качества БГП школьников уделяется недостаточное внимание, а организация контроля и управления на федеральном уровне пока неэффективна.

Вопрос об оценке изменений в организации питания в первом полугодии 2022 года связан с нестабильностью на продовольственном рынке страны из-за влияния санкций недружественных стран (рис. 6.11). Динамика первого полугодия 2022 года оценивается более умеренно в сравнении с динамикой периода внедрения БГП с 1 сентября 2020 года. Доля позитивно оценивающих перемены меньше (25% против 39%), а доля не отмечающих изменений больше (54% против 37%). Показатель «питание ухудшилось» не вырос, что свидетельствует о принимаемых большинством субъектов РФ мерах по сохранению качества питания в условиях роста цен на продукты.



УДОВЛЕТВОРЁННОСТЬ СИТУАЦИЕЙ В 2022

Как Вы считаете, организация бесплатного горячего питания в школе к концу этого учебного года по сравнению с ситуацией в начале 2022 года улучшилась, ухудшилась или осталась без изменений? ?

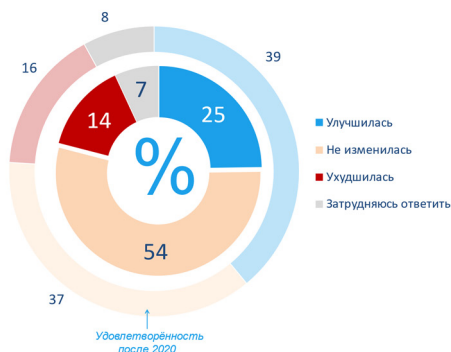


Рисунок 6.11 – Оценка изменений в организации питания в первом полугодии 2022 года

Анализ результатов опроса по частным показателям, характеризующим качество питания

Респондентам в ходе опроса было предложено оценить по 5-балльной шкале следующие показатели:

- полезность и сбалансированность;
- вкусовые качества;
- разнообразие блюд;
- самочувствие ребенка после приема пищи;
- температура пищи при ее приеме;
- размер порций;
- график питания (время подачи пищи).

Оценка питания по частным показателям взаимосвязана с проблемами, которые родители считают наиболее важными. При анализе учтены данные опроса и мнение родителей о таких проблемах (рис. 6.12).



ПРОБЛЕМЫ КАЧЕСТВА БГП

Какие проблемы качества бесплатного горячего питания в школе Вы можете назвать?



Рисунок 6.12 – Проблемы в организации БГП, которые считают наиболее важными родители

Полезность и сбалансированность школьного питания более высоко оценивают сельские жители – 62 % (рис. 12). Опрошенные с высоким доходом чаще дают полярные оценки: среди них больше и тех, кто ставит высокий балл, и тех, кто выбирает низкую оценку. При этом более 20 % городских жителей оценивают этот показатель неудовлетворительно, а 35 % всех опрошенных отмечают, что питание не соответствует их представлениям о здоровом питании (рис. 6.12). Это говорит о наличии проблем с разработкой и применением меню питания детей.

По мнению экспертов, система контроля и мониторинга применяемых меню в настоящее время неэффективна. Так, на федеральном уровне мониторинг школьных меню, размещенных на сайтах школ, ведется по показателям содержания белков, жиров, углеводов и энергосодержанию. И для получения положительной оценки достаточно формально выполнить требования по данным показателям, которые не отражают наиболее важные аспекты сбалансированности меню и его разнообразия.

Можно применять только дешевые продукты и блюда, не включать в меню фрукты, мясо, творог. По опыту работы экспертов Института в проектах Всемирной продовольственной программы ООН в бед-

нейших странах мира, выполнить требования ВОЗ по содержанию белков, жиров и углеводов, энергосодержанию можно всего 3 продуктами: мука, бобовые и масло растительное.

Главным в оценке меню должно быть выполнение натуральных норм. Их соблюдение подтверждает сбалансированность и разнообразие меню без дополнительных расчетов. К сожалению, такая оценка не проводится (одна из причин – отсутствие норм обеспечения продуктами на конкретные приемы пищи).



ОЦЕНКА КАЧЕСТВА БГП: ПОЛЕЗНОСТЬ

Оцените, пожалуйста, качество бесплатного горячего питания в Вашей школе по состоянию на конец этого учебного года по следующим показателям по шкале от 1 до 5, где 1 – очень плохо, а 5 – очень хорошо: **ПОЛЕЗНОСТЬ И СБАЛАНСИРОВАННОСТЬ**

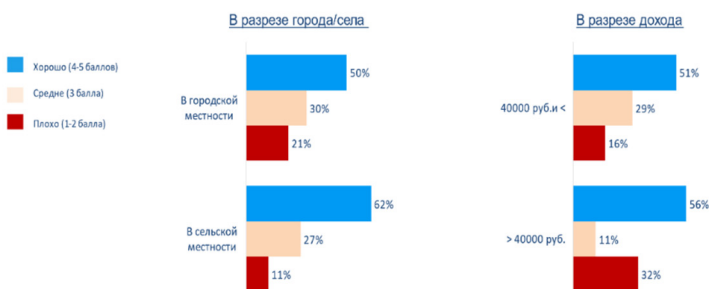


Рисунок 6.13 – Оценка полезности и сбалансированности школьного питания

Для мониторинга более эффективно применять методику экспресс-оценки меню по основным параметрам.

На ее основе Институтом отраслевого питания в октябре 2020 года проведен выборочный анализ меню на завтрак для детей в возрасте 7-11 лет на основе 136 меню школ в 51 субъекте РФ (табл. 6.4). К сожалению, выборочный анализ меню в июле 2022 года показал, что практически в половине субъектов отмечены те же недостатки.

Сводные результаты анализа меню, размещенных на сайтах школ

Основные показатели		Меню соответствует показателям оценки, %
Меню согласовано с территориальным органом РПН		61%
Меню разработано по форме СанПиН		65%
Сбалансированность меню по основным показателям химсостава, % несбалансированных меню	по белкам	42%
	по жирам	39%
	по углеводам	25%
	по ЭЦ	23%
	по витамину С	41%
	по витамину В1	19%
	по витамину А	92%
	по кальцию	40%
Наличие фруктов, грамм за 2 недели	менее 100г	34%
	от 100 до 400 г	27%
	401 – 600 г	18%
	600 г и более	21%
Количество сахара, в среднем в день, г	до 10 г (в пределах натуральной нормы)	17%
	10-15 г	50%
	более 15 г	33%
Отсутствие в меню рыбных блюд		37%

Вкусовые качества и разнообразие пищи, которую дают школьникам, сельские жители также оценивают гораздо выше (рис. 6.14 и 6.15). Среди людей с высоким доходом значительно больше тех, кто низко оценивает вкусовые качества и разнообразие БГП. 25% городских жителей неудовлетворительно оценивают вкусовые качества выдаваемой пищи, а 20% – ее разнообразие. Оценки по этим показателям коррелируют, что отражает две основные проблемы организации школьного питания:

– недостаточную оснащенность школьных столовых (этот вопрос будет рассмотрен в разделе о предлагаемых направлениях совершенствования БГП);

– вопрос учета индивидуальных предпочтений в питании, которые значительно изменились за последние 10-20 лет у детей и родителей. Неслучайно основными проблемами более 50% опрошенных (рис.

6.12) считают то, что ребенку не нравится вкус еды, а блюда недостаточно разнообразны.



ОЦЕНКА КАЧЕСТВА БГП: ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА

Оцените, пожалуйста, качество бесплатного горячего питания в Вашей школе по состоянию на конец этого учебного года по следующим показателям по шкале от 1 до 5, где 1 – очень плохо, а 5 – очень хорошо: ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА

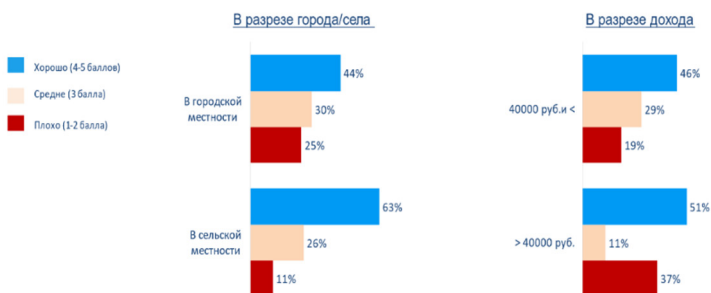


Рисунок 6.14 – Оценка вкусовых качеств блюд, которые дают школьникам



ОЦЕНКА КАЧЕСТВА БГП: РАЗНООБРАЗИЕ

Оцените, пожалуйста, качество бесплатного горячего питания в Вашей школе по состоянию на конец этого учебного года по следующим показателям по шкале от 1 до 5, где 1 – очень плохо, а 5 – очень хорошо: РАЗНООБРАЗИЕ БЛЮД



Рисунок 6.15 – Оценка разнообразия блюд

Для учета индивидуальных предпочтений детей необходимо значительно расширить ассортимент блюд и обеспечить возможности их

выбора. Лишь немногие субъекты РФ сегодня предпринимают действенные шаги в этом направлении. Также требуется и корректировка действующих санитарных норм и методических рекомендаций, но в большей степени нужна корректировка таких требований на местах. Важны разработки новых организационных и технологических подходов к питанию. В качестве базового документа сегодня отсутствует концепция развития школьного питания в Российской Федерации, о необходимости разработки которой принималось решение на Всероссийской конференции по школьному питанию (декабрь 2020 года, г. Саранск).

Самочувствие ребёнка после приёма пищи большинство респондентов оценивают положительно, вне зависимости от места жительства и дохода (рис. 6.16). Негативное влияние школьного питания на самочувствии ребенка отмечают 20% опрошенных, а в отдельных субъектах более 25%.

Данный вопрос затрагивает еще одну важную проблему и задачу при оценке эффективности введения БГП для начальной школы. Необходимо проведение целевых исследований и количественная оценка результатов БГП с точки зрения его влияния на здоровье детей и снижение показателей алиментарно-зависимых заболеваний. Возможность проведения таких исследований появляется только сейчас, когда БГП предоставляется уже в течение 2 лет. Организацией таких исследований, по мнению экспертов, должен заниматься Минздрав России.

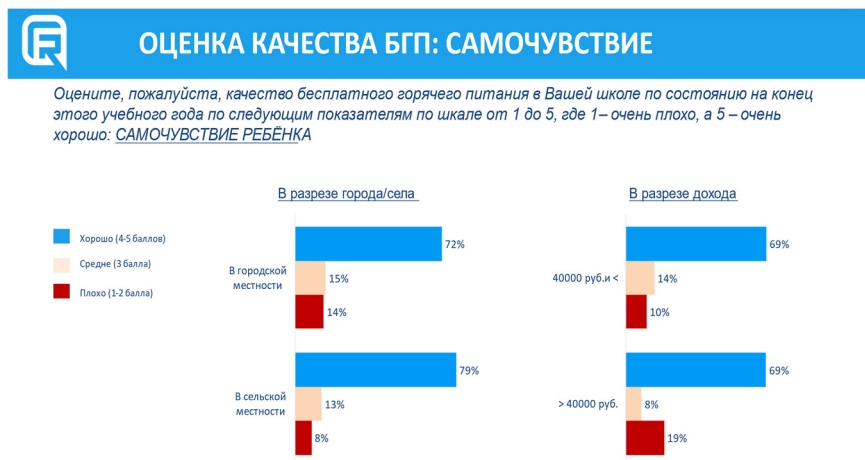


Рисунок 6.16 – Оценка самочувствия ребёнка после приёма пищи

Показатель температуры подачи блюд, то есть какой является пища в момент ее приема (горячей или холодной) – один из наиболее важных в оценке организации питания (рис. 6.17). Его значимость вызвана тем, что получение холодной пищи уже является основанием для отрицательной оценки БГП, а такие показатели как вкусовые качества, разнообразие уже не имеют значения.

Проблему подачи остывших блюд отмечают 35 % опрошенных. Жители сельской местности значительно лучше оценивают данный показатель, поскольку в школах с небольшим количеством питающихся такой вопрос, как правило, не возникает (время для накрытия столов незначительное, пища не успевает остыть). В городских школах только половина опрошенных дает положительную оценку, что свидетельствует о наличии серьезных проблем с организацией приема пищи.

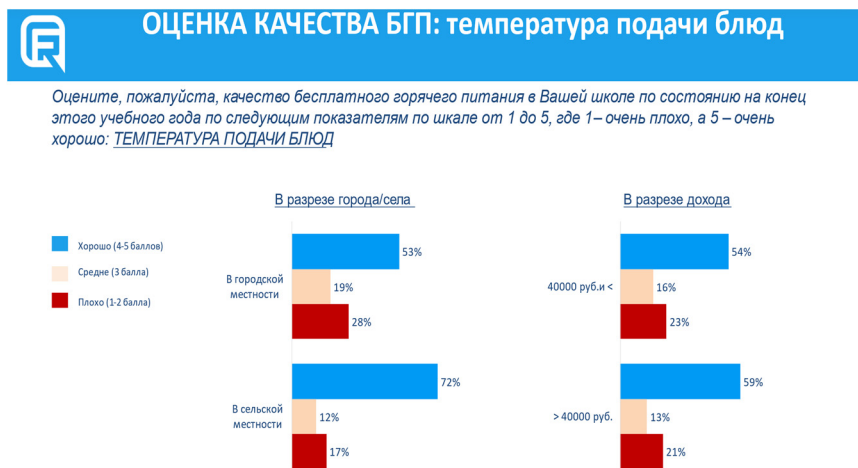


Рисунок 6.17 – Оценка по показателю температуры подачи блюд

Обеспечить достаточную температуру блюд до момента непосредственного приема пищи детьми можно на основе организационных и технологических решений. Требуется обеспечить достаточность персонала для накрытия столов (для начальной школы применение способа питания через линии раздачи практически невозможно), и строгое выполнение графика приема пищи со стороны каждого учебного класса. В отдельных случаях – увеличение времени на прием пищи (для поэтапного прибытия детей в столовую, по мере накрытия столов для конкретного класса). Второе направление –

улучшить оснащенность школьных столовых как технологическим оборудованием (линии раздачи, передвижные мармиты), так и имуществом, обеспечивающим поддержание необходимой температуры (термосы, кастрюли с крышкой на каждый стол).

Размер порций считают достаточным большинство опрошенных (рис. 6.18). Сельские жители и люди с высоким доходом выше оценивают данный показатель, чем остальные респонденты. Можно говорить об эффективности мониторинга выполнения требований к массе порций в школьных меню, проводимого на федеральном уровне.



Рисунок 6.18 – Оценка достаточности размера порций в школьном питании

График питания детей в школе большинство участников опроса оценивают положительно вне зависимости от места жительства и дохода.

Опрошенные в основном считают необходимым предоставлять школьникам завтрак и обед в рамках БГП, при этом **обед выбран чаще**, чем завтрак (рис. 6.19). Данные опроса вступают в противоречие с позицией Роспотребнадзора, установившего, что обед может выдаваться только после 12:00 (фактически для начальной школы – только во вторую смену).

Вопрос о том, какой прием пищи и когда осуществляется в школе по программе БГП (например, выдача детям первой смены обучения обеда на третьей или четвертой перемене) должен решаться органами местного самоуправления во взаимодействии с родителями. Это в зна-

чительной степени решит проблему плохой «несъедобности» при организации завтраков на первой перемене. Большинство родителей стараются покормить ребенка перед уходом в школу. Но далеко не у всех родителей есть возможность накормить его обедом после возвращения из школы.



ПРИЕМЫ ПИЩИ В РАМКАХ БГП

Как Вы считаете, какие приемы пищи должны организовываться в рамках бесплатного питания в школе в основное учебное время?

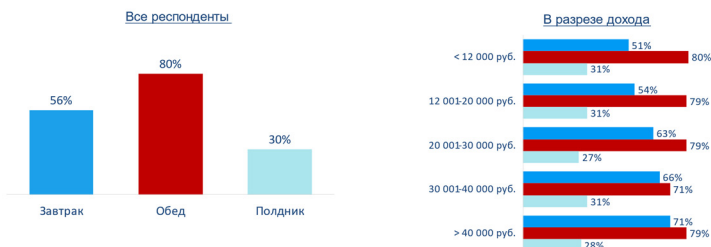


Рисунок 6.19 – Предпочтения родителей по приемам пищи, на которых организуется БГП

Кроме предложенных в анкете вариантов ответа о проблемах в организации БГП, респонденты также отмечали низкое качество продуктов, плохое приготовление пищи, недостаток овощей и фруктов и другое (рис. 6. 20).



ПРОБЛЕМЫ КАЧЕСТВА БГП

Какие проблемы качества бесплатного горячего питания в школе Вы можете назвать?



Рисунок 6.20 – Дополнительные комментарии родителей о проблемах в БГП

Показатели проблем качества БГП в разрезе регионов (и коэффициентов их значимости с учетом мнения экспертов) при условии регулярного проведения опросов по единой методике могут стать основой для определения обобщенного показателя значимости проблем в питании – индекса оценки качества питания родителями (рис. 6.21). Такой индекс позволит сформировать объективный рейтинг регионов по оценке школьного питания потребителями. В настоящем исследовании оценка школьного питания проводилась применительно к БГП в начальной школе, в связи с чем опрос проводился среди родителей. При оценке качества питания в 5-11 классах целесообразно дополнительно проводить опрос школьников как непосредственных получателей питания.

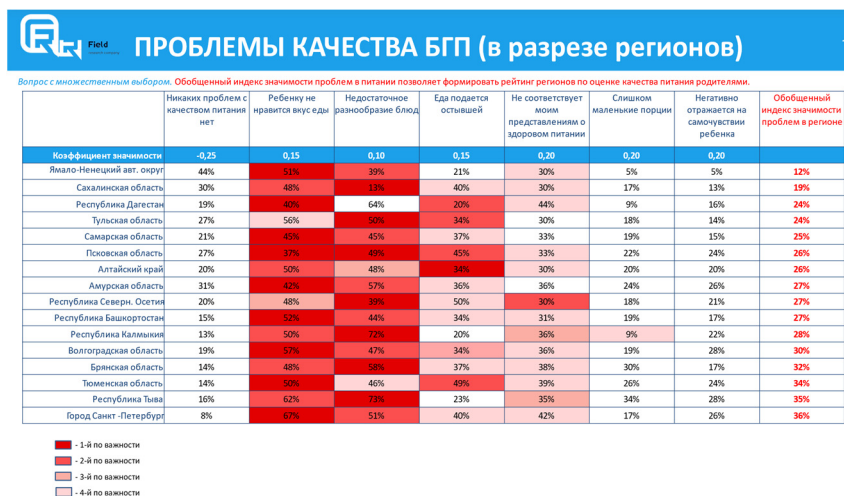


Рисунок 6.21 – Пример определение обобщенного индекса значимости проблем в питании

6.4. Предложения по улучшению организации горячего питания

Особенностью настоящего опроса является получение мнения респондентов о необходимых направлениях совершенствования школьного питания (рис. 6.22). ТОП–5 предлагаемых родителями направлений улучшения питания:

- увеличение разнообразия и возможность выбора блюд;
- повышение качества продуктов, из которых готовятся блюда;
- оснащение школьных столовых современным оборудованием;

– выдача всем ученикам продуктовых наборов взамен горячего питания в период карантинных мероприятий (следует отметить, что их выдача не требует дополнительного бюджетного финансирования);

– повышение квалификации поваров.

Мнение родителей соответствует позиции экспертов.



ТРАЕКТОРИИ УЛУЧШЕНИЯ БГП

Как Вы считаете, что необходимо сделать, чтобы улучшить организацию бесплатного горячего питания в 1-4 классах?



Рисунок 6.22 – Мнение родителей о необходимых направлениях совершенствования школьного питания

Родители предлагали и другие идеи по улучшению системы БГП в начальной школе (рис. 6.23):

– локализация (приготовление еды на базе школы, чтобы подавать горячую еду);

– усиление внешнего контроля (контроль за школьным питанием, процессом приготовления еды, качеством продуктов, поварами и руководством столовой, введение ГОСТ на школьное питание);

– улучшение финансирования питания, смена поставщиков питания.



ТРАЕКТОРИИ УЛУЧШЕНИЯ БГП

Как Вы считаете, что необходимо сделать, чтобы улучшить организацию бесплатного горячего питания в 1-4 классах?



Рисунок 6.23 – Дополнительные предложения по улучшению системы БГП в начальной школе

В разрезе субъектов РФ необходимые направления улучшения оцениваются по значимости примерно одинаково, но имеют свои особенности (рис. 6.24). Например, в Сахалинской, Псковской и Амурской областях самое часто предложение – улучшить оснащённость школьной столовой, в Северной Осетии – ввести возможность выбора блюд.



ТРАЕКТОРИИ УЛУЧШЕНИЯ БГП

	1-4 по важности	2-4 по важности	3-4 по важности	4-4 по важности			
	Повысить качество продуктов	Улучшить разнообразие питания	Улучшить оснащённость школьной столовой	Вести возможность выбора блюд	В период карантина выдавать всем учащимся продуктовые наборы	Повысить квалификацию поваров	Повысить калорийность блюд
Республика Башкортостан	72%	72%	59%	66%	55%	53%	36%
Республика Дагестан	82%	84%	82%	77%	80%	61%	50%
Республика Калмыкия	83%	85%	74%	75%	59%	79%	44%
Республика Северная Осетия	78%	78%	69%	80%	69%	65%	45%
Республика Тыва	83%	84%	84%	61%	78%	84%	43%
Алтайский край	70%	79%	70%	72%	57%	51%	37%
Амурская область	69%	75%	81%	77%	62%	51%	46%
Брянская область	71%	80%	78%	68%	56%	57%	29%
Волгоградская область	67%	71%	69%	60%	60%	52%	38%
Псковская область	74%	72%	75%	65%	61%	53%	50%
Самарская область	76%	74%	73%	72%	65%	50%	37%
Сахалинская область	53%	53%	70%	53%	66%	62%	35%
Тульская область	72%	69%	67%	66%	61%	58%	34%
Томская область	71%	62%	61%	63%	60%	51%	31%
Город Санкт-Петербург	68%	62%	54%	62%	53%	55%	26%
Ямало-Ненецкий автоном. округ	67%	61%	64%	75%	77%	48%	13%

Рисунок 6.24 – Необходимые направления улучшения БГП в разрезе субъектов РФ

Улучшение разнообразия и повышение качества продуктов кажутся важными большинству респондентов, вне зависимости от их дохода. Люди с высоким доходом значительно реже отмечают

необходимость выбора блюд, выдачу продуктовых наборов и повышение калорийности (рис. 6.25).



Рисунок 6.25 – Оценка необходимых направлений улучшения БГП в зависимости от дохода респондентов

Особую важность имеет оснащение школьных столовых современным оборудованием. Без решения этой задачи нельзя обеспечить разнообразие и возможность выбора блюд, их достаточную температуру в момент приема пищи. Оценки необходимого финансирования для дооснащения и ремонта школьных пищеблоков имеют достаточно большой разброс значений. Наиболее обоснованными, по мнению экспертов Института, можно считать оценки потребности, полученные по данным субъектов РФ по запросам Агентства стратегических инициатив (2022 год – 95 млрд. руб.) и рабочей группы по питанию школьников Комиссии по направлению «Образование» Госсовета РФ (2021 год – 60 млрд. руб.).

Достаточно большой разброс показателей обусловлен как ростом стоимости оборудования и проведения ремонтных работ, так и отличиями в методических подходах (в расчетах АСИ подразумевается проведение капремонта столовых с полным переоснащением их оборудованием, а в расчетах рабочей группы подразумевается замена только оборудования, уже выслужившего сроки эксплуатации).

Кроме того, в настоящее время в большинстве субъектов РФ нет системы ежегодного планирования переоснащения пищеблоков с заменой оборудования, выслужившего сроки эксплуатации, в результате с каждым годом положение в данной сфере ухудшается, потребность в финансировании растёт. Разработанная экспертами рабочей группы

Госсвета РФ методика оценки состояния и планирования переоснащения школьных столовых была представлена в Правительство РФ в феврале 2022 года. Однако до настоящего времени не направлена в субъекты РФ как руководство к действию.

Оптимальным подходом к решению данной проблемы, по мнению экспертов Института, является оказание финансовой поддержки из федерального бюджета целевым образом на закупки необходимого технологического оборудования. При этом затраты, связанные с ремонтом школьных столовых, должны финансироваться в рамках региональных и федеральной программы капитального ремонта школ. Такой подход показал высокую эффективность в 2008–2011 гг. в ходе федеральных экспериментальных проектов совершенствования питания обучающихся.

Проведенный экспертами анализ данных субъектов РФ говорит о необходимости разработки федеральной программы только в части дооснащения (по новым требованиям СанПин) и замены технологического оборудования пищеблоков, выслужившего сроки эксплуатации, и выделением только для субъектов-реципиентов субсидий из федерального бюджета до 15 млрд. руб. в течение 3 лет (в среднем 5 млрд. рублей в год, что меньше средней экономии федеральной субсидии на БГП).

Проблема повышения качества продуктов, из которых готовятся блюда, также требует принятия системных мер. Прежде всего, необходима конкретизация ***требований к качеству продуктов***, предназначенных именно для питания детей в организованных детских коллективах. Федеральным законом №47-ФЗ впервые законодательно определено полномочие Роспотребнадзора устанавливать требования к качеству пищевой продукции, но такие требования к продукции для обеспечения питанием детей пока не установлены.

В большинстве субъектов РФ нет как требований к качеству поставляемой в школы продукции, так и планов по развитию ее производства на предприятиях АПК, в том числе целевого производства полуфабрикатов, обогащенных продуктов и готовых блюд для социального питания.

Еще более важной задачей при обеспечении гарантированного качества поставляемых продуктов является ***регулярное проведение их экспертизы*** с учетом требований 44-ФЗ и Приказа Министерства сельского хозяйства РФ № 140 от 19 марта 2020 года «Об утверждении типового контракта на поставку продуктов питания». Оценка финансовых потребностей и достаточности бюджетных ресурсов для проведения

экспертиз и контроля качества продовольственного сырья и готовых блюд при организации питания школьников была проведена экспертами Института в 2021 году по данным субъектов РФ. Согласно полученным данным, в среднем для проведения экспертиз требуется 2 рубля в день из расчета на 1 питающегося. Очевидно, потребуется разработка порядка организации и проведения таких экспертиз и определение источников их финансирования на федеральном уровне.

Экспертами рабочей группы Госсовета РФ проведена также оценка потребности в денежных средствах для обеспечения выполнения программ производственного контроля. В расчете на 1 обучаемого такая потребность в среднем составляет 1,6 руб./чел. в сутки. Большинство регионов считают, что требуется **разработка типовых программ производственного контроля** для разных типов школ, а также нормативная регламентация права заказчика проводить аудит предприятий-производителей.

Одно из важных направлений совершенствования питания — это **внедрение меню с возможностью выбора блюд**. Другого способа учитывать личные предпочтения нет. Существуют объективные проблемы организации выбора блюд: ограничения в финансировании, в оснащении пищеблоков и укомплектованности персоналом, а для начальной школы – сложность реализации при накрытии столов, так как для детей данного возраста не рекомендуется применять выдачу питания с линии раздачи.

В настоящее время нет подробных методик внедрения такого способа питания. Но ряд субъектов РФ проводит эту работу и получает выраженный положительный эффект. Например, самое часто встречающееся предложение в Северной Осетии – о введении выбора блюд, поскольку там начат такой эксперимент. К внедрению блюд на выбор необходимо подходить с учетом имеющихся рисков, так как может быть разрушена система натурального нормирования и подсчета химсостава (поскольку никто не знает, какие именно блюда выберет ребенок). При наличии выбора нет и проблемы участия родителей в разработке меню, оно становится ежедневным.

Решение проблем БГП и реализация направлений его совершенствования невозможны без эффективного управления в данной сфере. Участники опроса понимают ведущую роль Роспотребнадзора в контроле качества и безопасности питания в школах (рис. 6.26).

При этом значительная часть опрошенных считает, что сегодня необходимы специальные органы власти на федеральном и региональ-

ном уровне именно в сфере организации питания, а не организации контроля. Возложение дополнительной ответственности за организацию школьного питания на органы просвещения (образования), сельского хозяйства, торговли малоэффективно.



ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА КАЧЕСТВО ГП

Как Вы считаете, на ком должна лежать ответственность за качество и безопасность питания в школах?



Рисунок 6.26 – Мнения родителей об органах управления, на которых должна лежать ответственность за качество и безопасность питания в школах

Родительский контроль за школьным питанием

Лишь около половины опрошенных родителей (49%) знают о существовании родительского контроля за организацией БГП в школах. При этом даже среди знающих сообщили об участии в нем лишь 21% респондентов. Данные показатели свидетельствуют о недостаточной работе по информированию родителей о существовании института родительского контроля и их привлечению к участию в нем. При этом характерно, что среди знающих о существовании родительского контроля 18% заявили, что планируют в нем участвовать в будущем, и еще 18% – что не имеют возможности в нем участвовать из-за отсутствия доступа в столовую.

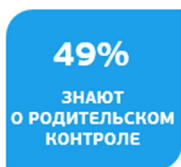


Рисунок 6.27 – Осведомленность о родительском контроле

Между субъектами РФ наблюдаются заметные различия в уровне осведомленности о существовании родительского контроля за организацией питания (табл. 6.5).

Положительно выделяется Сахалинская область, где почти 87% опрошенных знают о существовании родительского контроля. Крайне низкие показатели демонстрируют Дагестан (13%) и Калмыкия (22%), где лишь менее четверти родителей осведомлены о возможности контролировать организацию питания в школе. Почти в половине регионов о родительском контроле знают менее половины опрошенных, что свидетельствует об актуальных проблемах с информированием родителей по этой теме в данных субъектах РФ.

Таблица 6.5

Осведомленность о существовании в школе родительского контроля за организацией питания

	Знают о существовании в школе родительского контроля за организацией питания, % от всех опрошенных	
1	Сахалинская область (Д)	86,6
2	Республика Башкортостан (П)	67,9
3	Амурская область (Д)	65,5
4	Ямало-Ненецкий автономный округ (У)	62,8
5	Тульская область (Ц)	59,5
6	Республика Северная Осетия – Алания (СК)	54,0
7	Самарская область (П)	53,3
8	Алтайский край (С)	51,7
9	Волгоградская область (Ю)	50,7
10	Республика Тыва (С)	48,4
11	Тюменская область (У)	43,9
12	Город Санкт-Петербург (СЗ)	42,3

13	Брянская область (Ц)	39,9
14	Псковская область (СЗ)	36,4
15	Республика Калмыкия (Ю)	22,4
16	Республика Дагестан (СК)	12,7

Схожая картина наблюдается и по вопросу об участии в родительском контроле в разрезе субъектов РФ (табл. 6.6).

В целом можно говорить о тенденции к более высокому уровню участия в тех регионах, где родители лучше осведомлены о родительском контроле.

При этом во всех субъектах есть заметная доля родителей (до 41%), которые знают о родительском контроле, но по тем или иным причинам не участвуют и не планируют участвовать в нем.

Это свидетельствует о том, что даже при относительно высокой информированности органам власти субъектов РФ не всегда удается донести до родителей важность участия в контроле за организацией питания.

Таблица 6.6

Участие в родительском контроле за организацией питания

	Участвуют в родительском контроле или планируют, % от всех опрошенных	
1	Сахалинская область (Д)	52
2	Республика Башкортостан (П)	32
3	Республика Тыва (С)	32
4	Амурская область (Д)	27
5	Самарская область (П)	23
6	Ямало-Ненецкий автономный округ (У)	23
7	Тульская область (Ц)	19
8	Алтайский край (С)	18
9	Волгоградская область	17
10	Тюменская область (У)	16
11	Брянская область (Ц)	16
12	Республика Северная Осетия – Алания (СК)	13
13	Город Санкт-Петербург (СЗ)	11
14	Республика Калмыкия (Ю)	8
15	Псковская область (СЗ)	7
16	Республика Дагестан (СК)	2

62% знающих о существовании родительского контроля считают его эффективным. Показатели в разрезе субъектов РФ (табл. 6.7) слабо коррелируют с уровнем осведомленности о нем и долей родителей, участвующих или планирующих участвовать в нем.

Наиболее высоко родительский контроль оценивают респонденты в регионах с невысоким уровнем бюджетной обеспеченности и высокими оценками изменения питания после 1 сентября 2020 года.

Можно предположить, что более эффективный родительский контроль способствует улучшению ситуации в сфере БГП и приводит к росту субъективных оценок его улучшения. Родители, которые ощущают свою ответственность в обеспечении качества БГП в школах, будут давать ему более высокие оценки.

Таблица 6.7

**Оценка эффективности родительского контроля
за организацией питания**

	Считают родительский контроль эффективным, % от тех, кто знают о нем	
1	Республика Тыва (С)	88,9
2	Республика Калмыкия (Ю)	80,4
3	Псковская область (СЗ)	75,0
4	Амурская область (Д)	70,8
5	Республика Дагестан (СК)	67,3
6	Самарская область (П)	66,5
7	Алтайский край (С)	66,4
8	Брянская область (Ц)	65,5
9	Ямало-Ненецкий автономный округ (У)	63,3
10	Республика Башкортостан (П)	59,7
11	Сахалинская область (Д)	59,5
12	Волгоградская область (Ю)	55,3
13	Тюменская область (У)	55,1
14	Тульская область (Ц)	53,3
15	Республика Северная Осетия – Алания (СК)	53,3
16	Город Санкт-Петербург (СЗ)	47,2

Заметная доля родителей (до четверти из тех, кто знает о существовании родительского контроля) сталкивается с проблемами доступа в школьную столовую (табл. 6.8), что также снижает уровень участия.

Сильной корреляции с уровнем осведомленности о существовании родительского контроля (косвенном показателе работы местных властей с родительским сообществом) не наблюдается, хотя в регионах с более высокой осведомленностью доля родителей, не имеющих доступа в столовую, несколько ниже.

Таблица 6.8

Доля родителей, не имеющих доступа в школьную столовую

	Не имеют доступа в школьную столовую, % от тех, кто знают о родительском контроле	
1	Республика Северная Осетия – Алания (СК)	26,1
2	Брянская область (Ц)	24,9
3	Псковская область (СЗ)	24,6
4	Город Санкт-Петербург (СЗ)	23,5
5	Тульская область (Ц)	22,7
6	Республика Дагестан (СК)	21
7	Самарская область (П)	18,7
8	Ямало-Ненецкий автономный округ (У)	16,4
9	Республика Башкортостан (П)	16,3
10	Волгоградская область (Ю)	15,5
11	Амурская область (Д)	15,4
12	Сахалинская область (Д)	15,4
13	Алтайский край (С)	15,3
14	Республика Тыва (С)	11,1
15	Тюменская область (У)	10,5
16	Республика Калмыкия (Ю)	9,8

Приведенные данные подтверждают наличие запроса на участие в родительском контроле. Этот запрос остается неудовлетворенным в силу тех или иных причин и недостатков на местах. Обеспокоенность вызывает заметная доля родителей, которые не имеют доступа в школьную столовую и потому не могут осуществлять свое право на участие в родительском контроле за организацией питания, которое гарантировано федеральным законом. Без сомнения, этот контроль должен осуществляться в соответствии с санитарно-гигиеническими и иными нормами, закрепленными в законодательстве.

В связи с этим необходимо и важно вернуться к вопросу о разработке и принятии нормативного акта Правительства РФ о «Правилах оказания услуг питания в образовательных организациях».

Корреляция между уровнями осведомленности и участия в родительском контроле указывает на необходимость продолжать информационно-разъяснительную работу с родителями на уровне субъектов РФ и муниципалитетов. Более активное участие родителей способствует улучшению оценки БГП в школах – как в силу объективного улучшения ситуации благодаря участию родителей, так и в силу осознания ими своей доли ответственности за состояние школьного питания.

С полным анализом материалов социологического исследования можно ознакомиться в *Приложении 26 – Оценка реформы школьного питания*.¹

¹ Оценка результатов реформы школьного питания. Анализ материалов социологического исследования / АНО «Институт отраслевого питания». 2022. 59с

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Предлагаемые АНО «Институт отраслевого питания» методические подходы к проведению оценки инфраструктуры и оснащения оборудованием, обоснованию изменения цен в контрактах и установления стоимости питания на организацию горячего питания в общеобразовательных организациях, оценке полноты расходования федеральной субсидии для выполнения натуральных норм являются актуальными для органов управления регионального и муниципального уровня в современных экономических условиях. Их практическая значимость заключается в возможности разрабатывать, обосновывать и принимать на местах решения по оперативному управлению в сфере организации питания в общеобразовательных организациях.

Существенным аспектом включенных в сборник рекомендаций является тот факт, что в них рассмотрены разные варианты методических подходов к обоснованию принимаемых решений в зависимости от способов организации питания, применяемых при организации горячего питания в общеобразовательных организациях конкретного субъекта Российской Федерации.

Практическое использование предлагаемых АНО «Институт отраслевого питания» методических подходов позволили:

- повысить эффективность расходования выделенных на закупку оборудования денежных средств за счет проведения оценки состояния инфраструктуры школьных столовых, основанной на качественном аудите и паспортизации объектов питания в Р. Северная Осетия-Алания, в отдельных муниципалитетах Р. Мордовия, Приморского края, Ростовской, Магаданской областях, г. Санкт-Петербурга;

- обосновать проведение в субъектах Российской Федерации необходимое из-за инфляции увеличение стоимости питания в пределах выделенной субсидии и ее объективной экономии исходя из реальной посещаемости школ детьми;

- разъяснить порядок обеспечения школьников питанием при переводе на дистанционные программы обучения для отдельных субъектов Российской Федерации.

Направленный в субъекты Российской Федерации по линии Минпросвещения России анализ действующих с начала нового 2023-2024 учебного года меню будет способствовать усилению контроля за расходованием средств федеральной субсидии и выполнением установленных норм обеспечения детей пищевыми продуктами и совершенствованию системы мониторинга состояния школьного питания.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Международные соглашения, технические регламенты и др. документы Таможенного союза (ТС) и Евразийского экономического союза (ЕАЭС), Федеральные Законы:

1. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей».
2. «Бюджетный кодекс Российской Федерации» от 31.07.1998 № 145-ФЗ.
3. Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».
4. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
5. Федеральный закон от 17.07.1999 № 178-ФЗ «О государственной социальной помощи».
6. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
7. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
8. Федеральный закон от 21.07.2005 № 115-ФЗ «О концессионных соглашениях».
9. Федеральный закон от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции».
10. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утв. Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).
11. Федеральный закон от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».
12. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769).
13. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».
14. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880).
15. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881).

16. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882).

17. Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883).

18. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 15.06.2012 № 34).

19. Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 20.07.2012 № 58).

20. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

21. Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

22. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67).

23. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68).

24. Договор о Евразийском экономическом союзе (ЕАЭС) от 29.05.2014 — раздел XI «Санитарные, ветеринарно-санитарные и карантинные фитосанитарные меры».

Нормативные акты Президента Российской Федерации, Правительства Российской Федерации:

1. Указ Президента Российской Федерации от 09.10.2007 № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года».

2. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25.10.2010 № 1873-р. «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года».

3. Постановление Правительства Российской Федерации от 26.12.2017 № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».

4. Постановление Правительства Российской Федерации от 29.12.2017 № 1686 «Об утверждении критериев отнесения объектов производства, первичной и (или) последующей (промышленной) переработки, хранения сельскохозяйственной продукции к объектам концессионного соглашения, соглашения о государственно-частном партнерстве либо муниципально-частном партнерстве».

5. Указ Президента Российской Федерации от 21.01.2020 № 20 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации».

6. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».

7. Постановление Правительства Российской Федерации от 07.10.2020 N 1612 "Об утверждении Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами"

8. Постановление Правительства Российской Федерации от 20.10.2021 г. № 1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте общеобразовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об общеобразовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации».

9. Постановление Правительства Российской Федерации от 29.12.2021 № 2571 «О дополнительных требованиях к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, а также об информации и документах, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям, и признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации».

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 31.12.2021 № 2604 «Об оценке заявок на участие в закупке товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, внесении изменений в пункт 4 постановления Правительства Российской Федерации от 20 декабря 2021 г. № 2369 и признании утратившими

силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации».

11. Постановление Правительства Российской Федерации от 27.01.2022 № 60 «О мерах по информационному обеспечению контрактной системы в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, по организации в ней документооборота, о внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации и признании утратившими силу актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации».

12. Постановление Правительства Российской Федерации от 29.03.2023 №498 «Об утверждении типовых условий контрактов на оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования».

Санитарно-эпидемиологические правила, нормы и гигиенические нормативы:

1. ГН 2.3.3.972-00. 2.3.3. Гигиена питания. Тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды продукции, контактирующие с пищевыми продуктами. Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Гигиенические нормативы» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 29.04.2000).

2. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001).

3. СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10.07.2001 (действуют до вступления в силу соответствующих технических регламентов).

4. СанПиН 2.1.4.1116-02. 2.1.4. Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 15.03.2002).

5. СанПиН 2.3.2.1324-03. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям

хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», (утв. Главным государственным врачом Российской Федерации 21.05.2003 (применяется в части, не противоречащей требованиям технических регламентов и иных международных правовых актов Евразийского экономического союза).

6. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.06.2020).

7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 27.10.2020).

8. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 28.01.2021).

9. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 28.01.2021).

Приказы Федеральных органов исполнительной власти Российской Федерации:

1. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

2. Приказ Минздрава России от 06.12.2021 № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок».

3. Приказ Минсельхоза России от 19.03.2022 N 140 «Об утверждении типового контракта на поставку продуктов питания».

4. Приказ Минпросвещения России от 18.11.2022 N 1001 "Об утверждении порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано федеральными государственными образовательными организациями, находящимися в ведении Министерства просвещения Российской Федерации, на дому, в том числе возможности замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией".

5. Приказ Минпромторга России от 25.06.2015 № 1684 «Об утверждении Общих требований к определению нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере общественного питания, применяемых при расчете объема финансового обеспечения выполнения государственного (муниципального) задания на оказание государственных (муниципальных) услуг (выполнение работ) государственным (муниципальным) учреждением».

Прочие акты и проекты актов:

1. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям.

2. ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 № 192-ст).

3. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

4. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

6. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.

7. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний.

8. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу.

9. ГОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения.

10. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 № 1676-ст).

11. ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 № 1675-ст).

12. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

13. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 № 191-ст).

14. ГОСТ 32692-2014. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.05.2014 № 459-ст).

15. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях.

16. ГОСТ Р 54607.3-2014 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания.

Методические документы

1. Методические указания МУК 2.3.2.721-98. 2.3.2. Пищевые продукты и пищевые добавки определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище, (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 15.10.1998).

2. Методические рекомендации МР 2.3.1.1915-04. 2.3.1. Рациональное питание. Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ, (утв. Роспотребнадзором 02.07.2004).

3. Методические рекомендации по проведению профилактических мероприятий, направленных на охрану и укрепление здоровья обучающихся в общеобразовательных учреждениях, (утв. Минздравсоцразвития РФ от 15.01.2008 № 206-ВС).

4. Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, (утв. приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178).

5. Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12.04.2014 № 06-731).

6. Методические рекомендации МР 2.4.5.0131-18. 2.4.5. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания, (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.08.2018).

7. Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями и, сопровождающимися ограничениями в питании (в общеобразовательных и оздоровительных организациях), (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019).

8. Методические рекомендации МР 2.3.0152-19. 2.3. Гигиена. гигиена питания. Подготовка и проведение мониторинга состояния питания детей школьного возраста в организованных коллективах, (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 26.09.2019).

9. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» Методические рекомендации. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020).

10. Методические рекомендации МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях, (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020).

11. Методические рекомендации МР 3.1/2.3.0200-20. 3.1. Эпидемиология. Профилактика инфекционных болезней. 2.3. Гигиена питания. Рекомендации по мерам профилактики передачи новой коронавирусной инфекции (COVID-19) через пищевую продукцию, (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2020).

12. Рекомендации Министерства просвещения Российской Федерации от 20.03.2020 «О перечне мероприятий по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации об обеспечении 100% охватом бесплатным горячим питанием обучающихся 1-4 классов».

13. Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21. 2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации, (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 22.07.2021).

14. Методические рекомендации Минпросвещения России от 26.11.2021 № АБ-2133/10 «Создание условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях».

15. Методические рекомендации МР 2.3.0274-22. 2.3. Гигиена питания. Подготовка и проведение мониторинга питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации, (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 20.01.2022).

16. Методические рекомендации МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям» ((утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.03.2022).

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1 – Перечень поручений Президента
Российской Федерации
по питанию обучающихся общеобразовательных организаций



Приложение 2 – Список научных и научно-методических трудов АНО
«Институт отраслевого питания», основные результаты которых
планируются к изданию



Приложение 3 – Письмо в субъекты РФ ГС о семинаре
по методике оценки МТБ 2021



Приложение 4 – О проведении семинара 31 мая 2023 года РФ ГС



Приложение 5 – Презентация экспресс-методики 2023 год РГ ГС



Приложение 6 – Отчет «Основные результаты анализа поступившей информации от субъектов РФ о текущем состоянии МТБ пищеблоков общеобразовательных организаций, передовых региональных практиках и предложениях по совершенствованию питания школьников»



Приложение 7 – Отчет «Основные результаты и анализ поступившей информации от субъектов РФ о текущем состоянии материально-технической базы пищеблоков общеобразовательных организаций, передовых региональных практиках и предложениях по совершенствованию организации питания школьников. (по запросам рабочей группы по вопросам организации питания школьников в 2021 и 2023 годах)»



Приложение 8 – Пример реализации рекомендаций по проведению примерной оценки потребности в финансировании для дооснащения, реконструкции пищеблоков для обеспечения всех обучаемых 1-11 классов



Приложение 9 – Письмо о результатах анализа меню
для организации БГП обучающихся начальных классов



Приложение 10 – Сводная таблица результатов анализа использования
федеральной субсидии по данным субъектов РФ



Приложение 11 – Сводная таблица результатов анализа
среднесуточного расхода продуктов по данным субъектов РФ
(в ценах апреля 2023 года)



Приложение 12 – Протокол заседания Оперативного штаба
от 17.03.2022



Приложение 13 – Протокол № 1 заседания рабочей группы
по направлению «Организация питания школьников» комиссии
Государственного Совета Российской Федерации по направлению
«Образование»



Приложение 14 – Письмо Первому заместителю Министра
просвещения Российской Федерации А.В. Бугаеву



Приложение 15 – Методика оценки расходов бюджетов субъектов РФ
на создание условий для организации горячего питания обучающихся



Приложение 16 – Пример расчета потребности в оборудовании
для столовых с количеством питающихся до 300 человек, и свыше
2000 человек



Приложение 17 – Вариант норм укомплектования столовых (на сырье)
общеобразовательных организаций оборудованием



Приложение 18 – Проект технического задания на проведение
капитального ремонта пищеблока МБОУ СОШ № 24 им. Бутаева К.С.



Приложение 19 – Паспорт пищеблока школы



Приложение 20 – Постановление Правительства РФ № 900 от 20.06.20



Приложение 21 – Средний химический состав групп
продуктов на 100 грамм нетто



Приложение 22 – Письмо «О порядке выдачи наборов пищевых
продуктов при переводе на обучение с применением дистанционных
образовательных технологий в общеобразовательных организациях»



Приложение 23 – Презентация по результатам анализа
проднаборов 2020 год



Приложение 24 – Отчет о применении в субъектах РФ меры
социальной поддержки в виде продуктового набора или компенсации
стоимости питания



Приложение 25 – Допустимые (рекомендуемые) нормы замен пищевых
продуктов при комплектовании набора



Приложение 26 – Оценка результатов реформы школьного питания.
Анализ материалов социологического исследования



107078, Москва, Россия
Б. Харитоньевский пер., 21, стр.1
Тел./Факс: +7 (495) 989-58-47



ИНСТИТУТ
ОТРАСЛЕВОГО
ПИТАНИЯ

**С.В. Маслов, В.В. Чернигов, С.Ю. Углов
Ю.А. Баздырев, С.М. Казгунов, С.О. Тарасов
А.А. Гмызин, В.Г. Кулаков Д.Е. Глушко
И.К. Сатцаева, А.М. Введенский**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ К ОЦЕНКЕ СОСТОЯНИЯ
И НОРМИРОВАНИЮ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЯХ**

Монография

Подписано в печать 25.10.2023.
Формат 60×90/16. Усл. печ. л. 14,0.
Тираж 1000 экз.

ООО «Русайнс».
117218, г. Москва, ул. Кедрова, д. 14, корп. 2.
Тел.: +7 (495) 741-46-28.
E-mail: autor@ru-science.com
<http://ru-science.com>

