

Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Ульяновской области

1. Настоящий Стандарт разработан рабочей группой, созданной в соответствии с приказом АНО «Агентство здорового и социального питания» №8 от 04.06.2020 г. «О создании рабочей группы по разработке «Стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Ульяновской области» в составе:
 - Волков А.П., генеральный директор АНО «Агентство здорового и социального питания»;
 - Щетинин М.П., д.т.н., профессор, проректор по научной работе ФГБОУ ВО «МГУПП»;
 - Дыдыкин А.С., к.т.н., доцент кафедры конструирования функциональных продуктов питания и нутрициологии ФГБОУ ВО «МГУПП»;
 - Дубцов Г.Г, д.т.н., профессор кафедры индустрии питания, гостиничного бизнеса и сервиса ФГБОУ ВО «МГУПП»;
 - Эдварс Р.А., президент Ассоциации предприятий и предпринимателей, работающих в сфере социального питания;
 - Миндзаева Э.В., к.п.н., начальник отдела образовательных программ, ведущий научный сотрудник Центра информатизации образования ФГБНУ «ИУО РАО».

2. Утвержден Распоряжением Министерства просвещения и воспитания Ульяновской области №1601-р от 05.11.2020 г.

Оглавление

ВВЕДЕНИЕ	5
Актуальность разработки и использования стандартов по обеспечению питанием	5
Цель Стандарта	8
Нормативно-правовые формы реализации Стандарта	12
Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Ульяновской области.....	14
1. Общие положения.....	14
2. Основные принципы организации рационального здорового питания учащихся	21
3. Требования к помещениям и материально-техническому оснащению школьных столовых	26
4. Организация обслуживания учащихся горячим питанием.....	31
5. Совершенствование организации производства и управления школьным питанием ..	32
6. Обеспечение контроля за качеством и организацией питания обучающихся.....	34
7. Финансовая модель системы организации школьного питания	37
8. Организация расчетов за питание и учет средств, выделяемых на организацию бесплатного питания.....	39
9. Приведение в соответствие инфраструктуры школьных столовых	40
10. Обеспечение питанием обучающихся, не имеющих возможность посещать образовательные организации (обучающиеся на дому)	41
11. Обеспечение питанием обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании	41
12. Особенности организации питания при введении ограничительных мер	46
13. Обеспечение мероприятий по формированию культуры здорового питания	46
14. Кадровое обеспечение системы организации питания квалифицированным персоналом	47
15. Порядок организации информационно-просветительской работы	48
Приложение 1. Справочная информация о пищевых продуктах для формирования конкурсной документации и для включения в договоры.	50
Приложение 2. Перечень стандартов на продукцию для питания детей	54
Приложение 3. Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд для детей от 7 до 11 лет и для детей от 12 до 18 лет.	60
Приложение 4. Методика расчета и обоснования нормы рентабельности для организаций, предоставляющих услуги социального питания в общеобразовательных учреждениях Ульяновской области.	292
Приложение 5. Письмо ФАС России о рассмотрении обращения о применении законодательства о защите конкуренции.	297
Приложение 6. Мониторинг состояния пищеблоков общеобразовательных организаций Ульяновской области.....	302

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность разработки и использования стандартов по обеспечению питанием

Высокая скорость роста, физического и психического развития детей и подростков в сочетании со значительной нервно-психической нагрузкой, обусловленной интенсивным процессом обучения уже с 3-4-летнего возраста предопределяют необходимость постоянного поступления с пищей комплекса всех незаменимых и заменимых пищевых веществ. Это требование может быть обеспечено только при условии правильно организованного, рационального питания детей в дошкольных и школьных учреждениях и в домашних условиях.

Рациональное питание детей и подростков в организованных коллективах представляет собой следующую систему требований:

1. Энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей и подростков.

2. Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины и витаминоподобные вещества, минеральные соли и микроэлементы.

3. Максимальное разнообразие рациона с включением в него всех групп продуктов.

4. Оптимальный режим питания.

5. Технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

6. Учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд).

7. Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию и использованию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

Анализ состояния питания детей в школьных организациях, который в последние несколько лет проводится на постоянной основе Министерством просвещения Российской Федерации, а также анализ социологического исследования по удовлетворённости обучающихся и их родителей организацией и качеством питания в образовательных организациях Российской Федерации, проведенного ФГБУ ИУО РАО, указывает на существенные отклонения от этих принципов.

В общеобразовательных организациях в подавляющем большинстве не достигнут 100%-ый охват 1-разовым и 2-разовым горячим питанием обучающихся обычной категории, льготной категории, а также обучающихся, у которых есть установленный диагноз по таким видам заболеваний, как: диабет, целиакия, заболевания ЖКТ, аллергия и другие хронические заболевания.

Большие очереди в столовой в случае отказа от предварительного накрытия столов в пользу индивидуального выбора на раздаче являются причиной того, что обучающиеся не успевают за время перемены помыть руки, получить еду и не спеша, как это положено, её съесть (несоответствие обеденных залов проектной мощности, переполненность школ). В качестве одной из основных проблем в организации питания родители указывают недостаток времени на полноценный прием пищи - 57%.

Значительное количество опрошенных указывает на то, что, как правило, еду в школьной столовой обучающиеся получают холодной – 54,9%.

Стоимость питания недоступна многим детям в силу недостатка семьи, даже с учётом субсидий и компенсаций: более чем для 11% родителей стоимость питания ребёнка в школьной столовой является ощутимой для семейного бюджета и, можно предположить, что в этих семьях дети либо вообще не питаются в школьной столовой, либо питаются там нерегулярно, и, соответственно, для них недоступно полноценное сбалансированное питание в течение дня. Значительная часть родителей (74,3%) считают стоимость питания ребёнка в школьной столовой «средней», что также позволяет предположить у части детей из этих семей нерегулярность питания (например, или только завтрак, или только обед, или покупка только хлебобулочных изделий, перекус). На сегодняшний день данная проблема отчасти решается установлением муниципальных мер социальной поддержки, а также внедрением во всех общеобразовательных организациях Российской Федерации бесплатного одноразового питания для учащихся 1-4 классов.

Многие школы, так или иначе, выполняют функции школы полного дня: длительное пребывание детей в школе обусловлено необходимостью реализовать требования Федерального Государственного Образовательного Стандарта, а это значит посещение занятий в рамках дополнительного образования, элективных курсов, кружков, спортивных секций и др. Соответственно и школьные столовые должны иметь график работы, который обеспечивает правильное питание детей в течение того времени, когда это необходимо, в соответствии с графиком пребывания обучающихся в школе.

Рациональное (здоровое) питание детей является необходимым условием обеспечения их здоровья, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов, способности к обучению во все возрастные периоды. Широкие эпидемиологические исследования, проведенные в последние годы специалистами НИИ питания РАМН, НЦ здоровья детей РАМН и других медицинских учреждений страны, выявили значительные нарушения в структуре питания и пищевом статусе детей и подростков. К их числу относятся: существенные отклонения от рекомендуемых норм потребления пищевых веществ детьми дошкольного и школьного возраста, снижение показателей физического развития. Отмеченные нарушения питания детей и подростков служат одной из важных причин возникновения алиментарно-зависимых заболеваний, распространенность которых значительно увеличилась за последние годы.

В соответствии с федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» N 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность, причём независимо от наличия или отсутствия у детей и подростков хронических заболеваний, которые сопровождаются ограничениями в питании. Полноценное, сбалансированное питание является важнейшим условием нормального функционирования человеческого организма, особенно в период роста и развития, в том числе и детей с хроническими заболеваниями.

В большинстве общеобразовательных организаций страны практически отсутствует разработанный системный подход обеспечения питанием детей с хроническими заболеваниями (диабет, целиакия, аллергия, заболевания ЖКТ и др.), что связано со следующими причинами:

1) отсутствие в общеобразовательных организациях специалистов необходимого уровня квалификации (диетологи, технологи и т.д.), которые способны разработать индивидуальное меню для таких категорий детей;

2) невозможность приобрести специальные продукты или их ассортимент значительно ограничен, при этом такая продукция, как правило, имеет очень высокую стоимость, что затрудняет приобретение и использование такой продукции;

3) не готовность или отсутствие желания отечественных предприятий вкладываться в специфическое и ответственное производство продукции для детей с различными диагнозами;

4) отсутствует нормативно-правовая база по соблюдению норм содержания отдельных веществ в пищевой продукции и специальной маркировки;

5) с особенностями приготовления пищи для данной категории детей (наличие отдельной посуды, необходимость обеспечения чистоты приготовления продукции, т.е. отдельное оборудование и места приготовления и др.) и др.

Указанные выше общие проблемы по оценкам экспертов в области питания в образовательных организациях возможно решить, применяя единые подходы и используя наиболее перспективные ключевые технологии (пищевые и социально-ориентированные), которые также необходимо учитывать при оптимизации системы питания в школе с целью достижения более высокого качественного уровня:

- технологии обеспечения прозрачности ценообразования для потребителя, заказчика, контролирующих органов и плательщика;

- создание профессиональных стандартов для специалистов, осуществляющих производство продукции и организацию питания в учреждениях образования (возможно совместно со здравоохранением и социальной защитой);

- создание специализированных структур (операторов питания), представляющих интересы заказчика, плательщика и потребителя, выполняющих функции обеспечения эффективности использования ресурсов;

- технологии замораживания, сублимационной (леофильной) сушки (низкотемпературной (-50С...-70С), инфракрасной сушки (при невысоких температурах - 45-65 С) фруктов, ягод и овощей, мяса, рыбы для организации питания в сфере образования;

- разработка новых безопасных технологий и на их основе сборников рецептов и методических рекомендаций по приготовлению на местах/пищеблоках для возможности внедрения в школы блюд с высокой биологической ценностью за счет содержания в природном сырье (боулы, WOK, смузи, коктейли плодово - ягодные, молочные, овощные и др.).

Существенный вклад в улучшение питания дошкольников и школьников должны вносить чисто медицинские и гигиенические подходы. К их числу относятся в первую очередь улучшение обеспеченности детей микронутриентами, про- и пребиотиками, путем включения в рационы продуктов и блюд, обогащенных этими факторами и индивидуального потребления детьми витаминно-минеральных комплексов, в том числе в виде напитков и про- и пребиотических продуктов и препаратов.

Важным направлением работы является также оптимизация режима питания, улучшение ассортимента школьных буфетов.

Также важно отметить необходимость внедрения принципов персонализированного и индивидуализированного питания школьников.

Обучающиеся общеобразовательных организаций представляют собой неоднородный по потребностям коллектив. При этом в большинстве случаев в школьном питании используется усредненное меню, которое не в состоянии покрыть потребности организма каждого конкретного ребенка. В связи с этим видится актуальным при организации питания учитывать особенности каждого ребенка и предоставлять им отдельные индивидуальные рационы.

На сегодняшний день самым распространенными вариантами увеличения разнообразия меню является система «шведского стола» и возможность выбора одного из двух-трех вариантов завтрака или обеда. При этом сделать такой подход массовым и максимально приближенным к персонализированному питанию мешают действующие подходы приготовления питания – значительное число пищеблоков работают на сырье, в том числе и те, которые по своим планировочным решениям относятся к пищеблокам-доготовочным с запретом работы на сырье, готовя весь ассортимент кулинарной продукции на одном пищеблоке.

Очевидно, что такой подход не позволяет значительно расширить ассортимент продукции, этого можно достичь только индустриальными методами, используя поставку полуфабрикатов высокой степени готовности с комбинатов школьного питания.

Более перспективной моделью является самостоятельное формирование рационов питания обучающимися и их родителями с учетом индивидуальных потребностей детей. Для реализации такой модели необходимо использовать специальные программные комплексы, позволяющие формировать ежедневные рационы, а также использовать индустриальные подходы к организации питания.

Вместе с тем, рационализация питания детей и совершенствование системы организации питания в общеобразовательных организациях связана в первую очередь с решением социально-экономических и управленческих проблем.

Цель Стандарта

Настоящий Стандарт разработан с целью обобщения лучших муниципальных практик в Ульяновской области, выработки и применения единых подходов для совершенствования организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях и оказания методической помощи органам исполнительной власти Ульяновской области, осуществляющим управление в сфере образования, организациям, предоставляющим услуги общественного питания в общеобразовательных учреждениях, руководителям и ответственным специалистам общеобразовательных учреждений и предприятий общепита в сфере организации качественного и доступного горячего школьного питания.

Стандарт выполняет две основные функции:

- **информационную**, которая даст возможность всем заинтересованным специалистам получить актуальную информацию о состоянии системы школьного питания в регионе, об эффективном опыте организации питания, типичных ошибках при

организации системы школьного питания и путях их преодоления, о нормативных правовых документах, действующих в данной сфере;

- **методическую**, которая позволит привести к единообразной всю систему питания в регионе, закладывая базу для использования индивидуального (персонализированного) питания за счет использования индустриальных подходов к организации питания и выстраивания прозрачной товаропроводящей цепочки от региональных сельхозтоваропроизводителей до конечного потребителя. При этом использование описанных в стандарте подходов положительно скажется на восстановлении и росте экономики в период после пандемии коронавирусной инфекции за счет модернизации и создания новых региональных пищевых производств, привлечения частных инвестиций, как в сферу школьного питания, так и в региональное сельское хозяйство, позволит провести модернизацию инфраструктуры школьного питания до сентября 2023 года, как это указано в федеральном законе №47-ФЗ от 01.03.2020 г. «О внесении изменений в федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 федерального закона "Об образовании в Российской Федерации».

В Ульяновской области с 2013 года началась системная работа по совершенствованию всей отрасли социального, в т.ч. и школьного, питания. Современные практики и подходы отрабатывались, прежде всего, в двух крупнейших городах региона – в г. Ульяновске и в г. Димитровграде.

В 2013 году Ульяновская область вошла в число пяти «пилотных» субъектов Российской Федерации, которые принимали участие в программе развития внутренней продовольственной помощи. Программа включала в себя такие направления, как разработка и внедрение стандартов социального питания, поддержка региональных сельхозтоваропроизводителей, поставляющих продукцию в социальную сферу, развитие материально-технической базы социального питания, внедрение электронных средств учета питания и продовольственной помощи, развитие производства полуфабрикатов и готовых блюд и т.д.

В рамках «пилотного» проекта в Ульяновской области была разработана и принята законодательная база и нормативная документация, регулирующая сферу социального питания. В 2014 году был принят региональный закон «О правовом регулировании отдельных вопросов организации социального питания в Ульяновской области» вместе с рядом постановлений правительства Ульяновской области, направленных на реализацию закона. Были разработаны и утверждены на уровне Правительства Ульяновской области стандарты «Организация социального питания в Ульяновской области» и среднесуточные наборы продуктов для организации питания отдельных категорий граждан, находящихся в организованных коллективах государственных учреждений Ульяновской области.

В соответствии с принятыми нормативными актами в регионе начала прозрачно формироваться стоимость услуг социального питания. Для всех типов учреждений определены свои наборы продуктов в граммах в соответствии с санитарными нормами и ведомственными приказами, а итоговая стоимость формируется исходя из среднерыночных цен, которые определяет Министерство сельского хозяйства Ульяновской области. Контроль за установлением стоимости осуществляет региональная Счетная Палата.

До 2013 года в Ульяновской области организация питания в общеобразовательных организациях осуществлялась исключительно муниципальными комбинатами школьного

питания (КШП) либо образовательными организациями самостоятельно. КШП выполняли исключительно функцию приготовления питания, в их обязанности не входила модернизация пищеблоков и технологического оборудования. Кроме того, КШП не занимались реализацией социальных программ и программ, направленных на пропаганду здорового питания и здорового образа жизни.

Начиная с 2013 года в Ульяновске и Дмитровграде к организации питания стали привлекаться коммерческие специализированные организации, оказывающие услуги общественного питания – операторы питания. Временной анализ их деятельности показал, что частные компании способны работать эффективнее муниципальных КШП и обеспечивать качественное питание при том же уровне цен на школьное питание.

Одновременно с этим в образовательных организациях имелась серьёзная проблема – плохое состояние пищеблоков и изношенное оборудование, которое находилось в собственности образовательных организаций. Эта ситуация создавала высокие риски в части обеспечения безопасности питания детей в общеобразовательных организациях. В муниципальных бюджетах достаточных средств на модернизацию пищеблоков и оборудования во всех образовательных организациях не имелось. В связи с этим, начиная с 2015 года, были разработаны и использованы механизм организации питания в общеобразовательных организациях с использованием принципов государственно-частного партнерства.

Прежде всего была разработана и внедрена новая финансовая и правовая модель организации питания с учетом того факта, что в школьном питании более 80% денежных средств являются средствами родителей школьников, которые они оплачивают за питание непосредственно специализированным организациям. При этом у родителей не имелось правовой возможности влиять на способ организации питания и выбор операторов питания.

В связи с этим, начиная с 2015 года в Ульяновске и Дмитровграде бюджетные средства, предусмотренные на меры социальной поддержки отдельных категорий учащихся, целевым образом (затраты на горячее питание) начали передаваться непосредственно родителям на лицевые счета, где ведется учет таких средств. Для этого были приняты соответствующие муниципальные нормативные акты, изменяющие порядок предоставления мер социальной поддержки и позволяющие учитывать мнение родителей при выборе операторов питания.

Использование такого механизма позволило уравнивать всех учащихся и родителей в правах, а также закрепить возможность родителей учащихся принимать участие при выборе операторов питания в образовательных учреждениях и осуществлять ежедневный родительский контроль за качеством питания.

Кроме того, при использовании такой финансовой модели у образовательных организаций появилась возможность перейти на среднесрочные договоры с операторами питания, что позволило им на длительный срок планировать свои инвестиции в сферу социального питания, а также заключать среднесрочные контракты с региональными сельхозтоваропроизводителями, исключая из цепочки поставок посредников.

При этом в регионе были соблюдены все требования законодательства о защите конкуренции. Правительством Ульяновской области были направлены соответствующие запросы в ФАС России (Приложение №5) о возможности использования такого механизма, на которые были получены разъяснения, что при организации питания за счет

средств родителей законодательство о контрактной системе не используется, а образовательные организации при заключении договоров имеют право самостоятельно определять срок соглашений и включать в них положения о необходимости проведения модернизации.

Использование такой модели положительным образом сказалось на объемах поставки региональной продукции в сферу социального питания, на качестве услуги и снижению количества замечаний со стороны надзорных органов к качеству сырья и готового питания.

Кроме того, возможность заключать среднесрочные контракты с поставщиками продуктов питания, инвестиции в собственное производство, позволяет операторам социального питания проводить политику сдерживания цен на услуги питания. Так, например, за период 2015-2016 гг. в период резкого повышения цен на продукты питания, операторы социального питания дважды за счет своих возможностей «замораживали» рост цен на услуги питания.

Для использования единых подходов и стандартов качества питания в Ульяновской области была создана саморегулирующаяся организация – «Ассоциация предприятий и предпринимателей, работающих в сфере социального питания», в которую входят крупнейшие операторы питания и поставщики продуктов питания.

В результате использования таких подходов в Ульяновске и Димитровграде получилось решить следующие проблемы и задачи:

- Внедрена практика заключения договоров между операторами питания и родителями. Это позволило сделать родителей полноценной стороной правоотношений, а также документально закрепить право родителей на участие в ежедневном родительском контроле качества питания в образовательных организациях.
- Внедрение безналичных расчетов за питание и использование информационных систем для учета питающихся детей. В настоящий момент во всех образовательных учреждениях, где работают операторы – члены Ассоциации, оплата осуществляется исключительно в безналичной форме в режиме on-line через наиболее крупные банки, платежные системы, системы интернет-банкинга, платежных агентов. Все операции по лицевым счетам школьников отображаются в личных кабинетах на сайтах операторов.
- Внедрение возможности выбора рационов питания. Операторы питания для увеличения разнообразия рационов питания и учета индивидуальных потребностей детей предлагают родителям несколько вариантов завтраков, обедов. При этом сформировать свой план питания возможно через интернет, используя личные кабинеты. Операторами ведется работа по внедрению полностью персонализированного питания, что позволит учащимся самостоятельно формировать свой рацион с учетом своих вкусовых пристрастий и индивидуальных особенностей.
- Материально-техническая модернизация отрасли социального питания. Использование механизмов ГЧП и заключение среднесрочных контрактов позволило операторам питания инвестировать собственные средства в модернизацию пищеблоков, обеденных залов, оборудования, мебель, несмотря на то, что в соответствии с законодательством эти функции

относятся к полномочиям муниципалитета. Помимо этого, операторы инвестируют в развитие собственной материальной базы – пищевое производство, склады, логистические центры, транспорт для доставки продуктов питания для внедрения индустриальных методов питания.

- Повышение квалификации кадров. Во всех компаниях работают программы по подготовке и переподготовке сотрудников. По состоянию на 2020 года более 90% поваров, находящихся в штате операторов питания имеют 4 разряд и выше.

Эффективность системы подготовки кадров была подтверждена в 2017 году, когда бригада поваров МБОУ СОШ №25 г. Ульяновска стала победителем Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая».

В 2019 году опыт г. Ульяновска был признан лучшей муниципальной практикой в рамках Всероссийского конкурса лучших проектов региональных/муниципальных систем организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

Ожидаемым результатом использования Стандарта станут разработанные и внедрённые модели организации качественного и доступного горячего школьного питания на всей территории Ульяновской области, сформированные на основе принципов, лежащих в основе доказавших свою эффективность лучших муниципальных практик Ульяновской области, позволяющие создать условия для стопроцентного охвата обучающихся общеобразовательных организаций здоровым горячим школьным питанием.

Нормативно-правовые формы реализации Стандарта

1. При разработке настоящего Стандарта использовались следующие нормативные документы:

Федеральный закон №273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании»;

Федеральный закон №29-ФЗ от 01.03.2020 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон №131-ФЗ от 06.10.2003 г. «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»;

Закон Ульяновской области №105-ЗО от 07.07.2014 г. «О правовом регулировании отдельных вопросов организации социального питания в Ульяновской области»;

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;

Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;

Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)».

2. Настоящий Стандарт разработан для использования на территории Ульяновской области:

органами исполнительной власти Ульяновской области;
органами местного самоуправления;
муниципальными и государственными общеобразовательными организациями;
предприятиями общественного питания независимо от формы собственности, осуществляющими организацию питания в общеобразовательных организациях Ульяновской области.

3. Для обеспечения реализации настоящего Стандарта и применения его положений на территории Ульяновской области при организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях определен уполномоченный орган – АНО «Агентство здорового и социального питания».

К полномочиям АНО «Агентство здорового и социального питания» в рамках реализации настоящего стандарта относятся:

а) разработка проектов нормативных, методических и иных документов, необходимых для реализации положений настоящего Стандарта;

б) осуществление мониторинга безопасности и качества организации горячего питания, соблюдения требований санитарного законодательства, в том числе осуществление лабораторных исследований пищевого сырья, готовой продукции с привлечением аккредитованных в установленном порядке лабораторий;

в) разработка обучающих программ и проведение обучений по основам соблюдения санитарного законодательства и проведению родительского контроля для родителей (законных представителей) обучающихся;

г) разработка программ, направленных на пропаганду здорового питания;

д) осуществление взаимодействия между органами исполнительной власти Ульяновской области, органами местного самоуправления, надзорными органами и представителями бизнес-сообщества для повышения эффективности применения положений настоящего Стандарта на территории Ульяновской области.