



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
(МИНПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИИ)

**ПЕРВЫЙ  
ЗАМЕСТИТЕЛЬ МИНИСТРА**

Каретный Ряд, д. 2, Москва, 127006  
Тел. (495) 539-55-19. Факс (495) 587-01-13  
E-mail: info@edu.gov.ru  
ОГРН 1187746728840  
ИНН/КПП 7707418081/770701001

01.11.2021 № АБ-1905/10

Руководителям органов  
исполнительной власти субъектов  
Российской Федерации,  
осуществляющих управление  
в сфере образования

О направлении информации

Министерство просвещения Российской Федерации во исполнение пункта 4 Перечня поручений Президента Российской Федерации по итогам встречи с общественностью по вопросам общего образования 25 августа 2021 г. № Пр-1845 от 30 сентября 2021 г. направляет предложения по совершенствованию организации питания обучающихся общеобразовательных организаций по итогам реализации проекта «Шеф в школе» (приложение).

Приложение: на 2 л. в 1 экз.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат D1D384F981E976C4026BA5EBC274AFD9CDE3694A  
Владелец Бугаев Александр Вячеславович  
Действителен с 21.05.2021 по 21.08.2022

А.В. Бугаев

**Предложения по совершенствованию организации питания обучающихся общеобразовательных организаций по итогам реализации проекта «Шеф в школе»**

**Предложения, рекомендуемые к внедрению в общеобразовательных организациях**

- Ввести возможность выбора блюд для обучающихся как минимум из двух рационов питания (завтраков, обедов) при наличии технических и технологических возможностей в рамках каждой конкретной школьной столовой. Отдельное внимание стоит уделить топингам, которые школьник мог бы выбрать в ходе завтрака или обеда (фруктовые и ягодные соусы и джемы, сгущенное молоко, салатные заправки на основе растительных масел, томатный соус для школьного питания и т.д.) и добавить к блюду;
- Ввести в организацию питания за родительские средства элементы по принципу «шведского стола» при наличии технических и технологических возможностей в рамках каждой конкретной школьной столовой;
- При разработке меню учитывать климатические и национальные особенности регионов при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ;
- Включать в меню свежие сезонные овощи и фрукты местного товаропроизводителя;
- При заключении контрактов для поставки пищевой продукции для обеспечения школьного питания отдавать предпочтение местным товаропроизводителям;
- Рекомендовать использовать посуду единого дизайна, приветствуется введение тематической и брендированной посуды. При подаче горячих напитков должна использоваться только посуда с ручкой;
- Привлечение инвестиций в модернизацию оборудования для внедрения современных технологий;

- Рекомендуется учитывать современные гастрономические предпочтения детей, адаптируя их под утвержденные санитарно-эпидемиологические требования;
- Рекомендуется обеспечение высокого качества приготовления блюд благодаря применению современных технологий, обеспечение предприятий квалифицированным персоналом, системное проведение обучающих мероприятий по повышению квалификации;
- Рекомендуется включать в столовых общеобразовательных организаций произведения классической музыки;
- Учитывать мнение обучающихся образовательных организаций при изменении дизайна обеденных залов;
- Проведение мастер-классов от шеф-поваров, работающих на предприятиях общественного питания регионов (кафе, рестораны и т.д.), для поваров столовых общеобразовательных организаций на основе партнерских отношений и сотрудничества;
- Разработка и применение единых стандартов к сервировке столов в столовых общеобразовательных организаций (использование столовых приборов из нержавеющей стали, соответствие количества приборов числу посадочных мест, наличие салфеток, сухарниц и т.д.).