

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ**

площадь Святого Благоверного Князя
Михаила Тверского, д. 5
г. Тверь, 170100

тел. (4822) 32-10-53, факс 32-10-53

E-mail: dep_obrazov@tverreg.ru

минобр.твeрскаяобласть.рф

14.12.2021 № 10429/17955-05

**Руководителям
муниципальных органов
управления образованием**

На № _____ от _____

Уважаемые руководители!

Министерство образования Тверской области во исполнение пункта 4 Перечня поручений Президента Российской Федерации по итогам встречи с общественностью по вопросам общего образования 25.08.2021 № Пр-1845 от 30.09.2021 направляет предложения по совершенствованию организации питания обучающихся общеобразовательных организаций по итогам реализации проекта «Шеф в школе» (прилагается).

Просим Вас довести информацию до сведения заинтересованных лиц.

Приложение: на 2 л. в 1 экз.

**Начальник отдела дошкольного,
общего среднего, коррекционного
и дополнительного образования**



А.С. Максимов

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.).