



**ПРАВИТЕЛЬСТВО  
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

от 3 июля 2020 года № 280-П

Ханты-Мансийск

**О дополнительных требованиях к организации питания,  
в том числе диетического, в образовательных организациях  
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры,  
а также перечне хронических заболеваний, при которых  
обучающимся предоставляется питание, в том числе диетическое**

В соответствии с Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», законами Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 12 октября 2005 года № 73-оз «О Правительстве Ханты-Мансийского автономного округа – Югры», от 10 декабря 2019 года № 90-оз «О принципах организации питания обучающихся в образовательных организациях Ханты-Мансийского автономного округа – Югры», учитывая решение Общественного совета при Департаменте образования и молодежной политики Ханты-Мансийского автономного округа – Югры (протокол заседания от 13 февраля 2020 года), Правительство Ханты-Мансийского автономного округа – Югры **п о с т а н о в л я е т**:

Утвердить:

1. Дополнительные требования к организации питания, в том числе диетического, в образовательных организациях Ханты-Мансийского автономного округа – Югры (приложение 1).
2. Перечень хронических заболеваний, при которых обучающимся предоставляется питание, в том числе диетическое (приложение 2).

Губернатор  
Ханты-Мансийского  
автономного округа – Югры



Н.В.Комарова

Приложение 1  
к постановлению Правительства  
Ханты-Мансийского  
автономного округа – Югры  
от 3 июля 2020 года № 280-п

Дополнительные требования к организации питания, в том числе  
диетического, в образовательных организациях Ханты-Мансийского  
автономного округа – Югры  
(далее – требования)

1. Требования в дополнение Федерального закона от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации, регламентируют порядок организации питания в государственных образовательных организациях Ханты-Мансийского автономного округа – Югры (далее – автономный округ), осуществляющих образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, образовательным программам среднего профессионального образования в области искусств, интегрированным с образовательными программами основного общего и среднего общего образования, находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти автономного округа (далее – образовательные организации).

2. Ассортимент продовольственных товаров и сырья, используемых при организации питания, определяется исходя из составленного меню на основе рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания, утвержденных приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 19 августа 2016 года № 614, с учетом специфики и особенностей питания отдельных групп обучающихся.

3. К составлению меню при организации питания предъявляются следующие требования:

соблюдение сезонности, сбалансированности потребности в макронутриентах (белки, жиры, углеводы), микронутриентах (витамины, микроэлементы) и требуемой калорийности рациона питания обучающихся с учетом суток или иного фиксированного отрезка времени;

распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин), дифференцированное по категориям и возрастным группам обучающихся, имеющих право на получение питания в образовательных организациях, с учетом рекомендаций Департамента

здравоохранения автономного округа;

наличие вариантов замены блюд (рационов питания) и (или) отдельных продуктов питания в составе меню в виде отдельных приложений с учетом их эквивалентности пищевой и энергетической ценности для конкретной категории и (или) возрастной группы обучающихся, а также технологических карт, в которых указываются рецептура и технология приготовления готовых блюд и кулинарных изделий;

при использовании мяса и мясной продукции, а также молока и молочной продукции непромышленного изготовления включать только те продукты, которые прошли ветеринарно-санитарную экспертизу;

отсутствие пищевых продуктов, полученных с использованием генно-модифицированных организмов (ГМО);

использование части продуктов растительного происхождения.

4. Образовательные организации обязаны осуществлять модернизацию оборудования и текущий ремонт помещений и оборудования, используемых для обеспечения питания.

5. Образовательные организации обеспечивают контроль наличия документов, содержащих полную и достоверную информацию по каждой партии пищевой продукции, предусмотренную установленными законодательством требованиями, и позволяющих отследить ее производителя.



Приложение 2  
к постановлению Правительства  
Ханты-Мансийского  
автономного округа – Югры  
от 3 июля 2020 года № 280-п

Перечень хронических заболеваний, при которых обучающимся  
предоставляется питание, в том числе диетическое

1. Пищевая аллергия.
2. Болезнь Крона, язвенный колит.
3. Сахарный диабет.
4. Целиакия.
5. Цирроз печени.
6. Фенилкетонурия.

