



## МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

Желябова пер., д. 11, Калининград, 236000, тел. (4012) 592-944  
Факс (4012) 592-960, e-mail: minobr@gov39.ru; https://edu.gov39.ru

19. 10. 2021 № 12046  
На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Руководителям муниципальных органов  
управления образованием

Руководителям образовательных  
организаций, подведомственных  
Министерству образования  
Калининградской области

Уважаемые коллеги!

Просим организовать в общеобразовательных организациях работу по совершенствованию питания, привлечь к данной работе активистов школьного отделения РДШ, представителей школьного самоуправления. Итоги работы (предложения обучающихся) оформить протоколом, учесть при составлении школьного меню.

Для использования в работе направляем предложения от общероссийской общественно-государственной детско-юношеской организации «Российское движение школьников» по итогам реализации проекта «Шеф в школе» о совершенствовании организации питания, обучающихся в части, касающейся меню школьных столовых.

Просим довести данную информацию до сведения заинтересованных лиц.

Приложение: 09 л. в 01 экз.

Министр образования

С.С. Трусенёва

### **Всероссийский проект «Шеф в школе»**

Общероссийская общественно-государственная детско-юношеская организация «Российское движение школьников» (далее – Российское движение школьников) организовала общественный мониторинг относительно меню, предлагаемого сегодня в общеобразовательных организациях, путем запуска проекта «Шеф в школе».

На основе анализа питания в столовых, проведенного участниками проекта (обучающимися общеобразовательных организаций) «Шеф в школе» и шеф-поваром Константином Ивлевым, а также с учетом мнения экспертов в сфере гастрономии и ресторанного бизнеса, сформированы предложения по организации питания в общеобразовательных организациях.

По мнению участников и экспертов проекта «Шеф в школе», реализация рекомендаций по организации школьного питания, разработанных на основе анализа текущей ситуации, позволит сократить количество невостребованных детьми школьных обедов по причине их вкусовых и эстетических качеств, а также улучшить качество организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

Список предложений по организации питания в общеобразовательных организациях:

- Ввести возможность выбора блюд для обучающихся как минимум из двух разных позиций (не менее двух видов салатов, супов, вторых блюд, гарниров, напитков, холодных закусок, выпечки, топпингов);

- Учитывать индивидуальные особенности здоровья детей при разработке школьного меню. Включить в его состав вегетарианские, постные, безглютеновые, безлактозные блюда, при разработке меню учитывать культурную и конфессиональную специфику того или иного региона;

- Включить в школьное меню блюда, в состав которых входят сезонные овощи и фрукты, а также местные, региональные продукты для приготовления пищи;

- Учитывать современные гастрономические предпочтения детей, адаптируя их под утвержденные стандарты санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;

- Адаптировать размер порции блюд под то количество еды, которое в среднем способен съесть ребенок (не более 400 гр. пищи за один прием);

- Рассмотреть возможность обновления старой посуды, из которой осуществляется прием пищи в столовых общеобразовательных организаций, либо изучить возможность замены многоразовой посуды на одноразовую из перерабатываемых материалов;

- Уделить особое внимание внешнему виду блюд, разнообразию подачи. Использовать яркие цвета, новые рецепты для привлечения интереса учеников к школьному питанию.

Данные нововведения могут быть эффективными при соблюдении следующих условий:

- Внесение изменений в «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Привлечение инвестиций в модернизацию оборудования для внедрения современных технологий;

- Обеспечение высокого качества приготовления блюд благодаря применению современных технологий, обеспечение предприятий квалифицированным персоналом;

- Организация непрерывной системы дополнительного профессионального образования и независимой оценки квалификации и популяризация рабочих профессий.

Это способно создать следующие преимущества для регионов:

- Увеличение процента съедаемой детьми пищи в школьной столовой и повышение эффективности расходов на питание в общеобразовательных организациях;

- Возможность сфокусировать усилия на своей профильной деятельности (образовательной, воспитательной, лечебной, социальной);

- Исполнение Указа Президента и иных законов Российской Федерации по обеспечению 100% охватом качественным горячим питанием всех учащихся младших классов общеобразовательных организаций;

- Развитие регионального агропромышленного комплекса и обеспечение местных производителей гарантированным заказом на поставку продовольствия;

Возможные форматы блюд предложены в двух вариантах меню, разработанных шеф-поваром Константином Ивлевым вместе с проектом Российского движения школьников «Шеф в школе» (Приложение 1 и Приложение 2).

Одним из немаловажных факторов, учитываемых при разработке текущих вариантов меню, была возможность реализации и надлежащего оформления их в техническое задание для заключения соответствующих контрактов и договоров с целью качественного проведения конкурсных процедур в рамках федеральных законов: № 44-ФЗ от 5 апреля 2013 г. «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и № 223-ФЗ 18 июля 2011 г. «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

Приложение: на 6 л. в 1 экз.

Меню  
Константина Ивлева и РДШ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Икра из овощей гриль /баклажанов
- Мешочки из сыра сулугуни с зеленью
- Форшмак

САЛАТЫ

- Салат витаминный из капусты
- Салат оливье/столичный
- Салат цезарь с куриным филе

СУПЫ

- Борщ
- Крем-суп из овощей с гренками
- Городская уха

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Тефтели в томатном соусе
- Куриная грудка, запеченная с сыром и шпинатом
- Котлетки из индейки
- Треска, запеченная в сырном соусе
- Судак под соусом из красных овощей
- Шашлычок из семги с печеным перцем
- Запеченный баклажан с хумусом
- Гречка с грибами и хрустящим луком

ГАРНИРЫ

- Макароны изделия
- Овощное соте
- Картофель запеченный

НАПИТКИ

- Компот из сухофруктов
- Морс облепиховый
- Чай

- ХЛЕБ
- Пшеничный
- Ржаной
- Безглютеновый

## ФРУКТЫ ЦЕЛИКОМ /ФРУКТОВЫЙ САЛАТ В СТАКАНЧИКАХ

### ВЫПЕЧКА

- Пирожок с картошкой
- Пирожок с мясом
- Пирожок с капустой
- Ватрушка с творогом
- Сосиска в тесте
- Московская булка

### ЗАВТРАК

- Молоко 3,2%
- Молоко безлактозное
- Каши-гранолы для быстрого заваривания
- (фундук и миндаль, фундук и темный шоколад, молочный шоколад)

### ЗАКУСКИ

- Творог с курагой и сметаной
- Творог с шоколадной пастой и миндалем
- Творог 1,8%/9%
- Сэндвич с тунцом и хрустящим луком
- Сэндвич с куриным филе и заправкой цезарь
- Московский бутерброд

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Сосиски вареные
- Белковый омлет
- Омлет с ветчиной и сыром
- Яичница глазунья
- Сырники
- Блины классические

## ДОБАВКИ

- Сгущенное молоко
- Кетчуп
- Горчичный соус
- Джем

Меню, разработанное с учетом региональной специфики Мурманской области

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Икра из овощей с дымком
- Паштет из печеного картофеля и скумбрии
- Творожный сыр с подкопченной треской с хрустящими тостами
- Яйцо, фаршированное печенью трески с пикантным майонезом
- Рыба под соусом из красных овощей (в стиле рыбы под маринадом)
- Кальмары в соусе унаги с кунжутом
- Колбаса из кальмара и радужной форели с лимонной сметаной
- Паштет из оленины с вяленой ягодой
- Печеный Наполеон из оленины (запекается слоями, охлаждается и потом нарезается)

### САЛАТЫ

- Салат «Витаминный» из капусты (вегетарианская – значок листочка)
- Салат «Оливье» с подкопченной олениной
- Салат «Цезарь» с куриным филе /крокетами из трески /слабосоленой форелью
- Салат из хрустящего кальмара
- Салат с подкопченной зубаткой и апельсиновым соусом

### СУПЫ

- Суп-гуляш с овощами, олениной и ароматными травами
- Крем суп из овощей с гренками
- Красная /белая уха с чесночными гренками
- Суп из зеленого горошка с крокетами из трески

### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Чевапчичи из оленины
- Куриная грудка, запеченная с сыром и шпинатом
- Хрустящий рулет из оленины в горчичном соусе
- Треска, запеченная в сырном соусе
- Пикша в стиле «Фиш энд чипс» с соусом тартар
- Шашлычок из кальмара в сладком соусе чили
- Запеченный баклажан с хумусом



или

- Гречка с грибами и хрустящим луком

## ГАРНИРЫ

- Макароны изделия
- Овощное соте
- Картофель запеченный

## НАПИТКИ

- Компот из сухофруктов
- Морс из морошки
- Чай

## ХЛЕБ

- Пшеничный
- Ржаной
- Безглютеновый
- Фрукты целиком /фруктовый салат в одноразовых стаканах

## ВЫПЕЧКА

- Пирожок с картошкой
- Пирожок с капустой
- Пирожок с мясом

## НА ЗАВТРАК

- Молоко 3,2%
- Молоко безлактозное
- Каши-гранолы для быстрого заваривания (фундук и миндаль, фундук и темный шоколад, молочный шоколад)

## ЗАКУСКИ

- Творог с курагой и сметаной
- Творог с шоколадной пастой и миндалем
- Творог 1,8%/9%
- Сэндвичи с тунцом и хрустящим луком
- Сэндвич с подкопченной зубаткой и соусом карри
- Сэндвич с куриным филе и заправкой «Цезарь»

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Сосиски вареные
- Белковый омлет
- Омлет с ветчиной и сыром
- Яичница глазунья
- Сырники
- Блины классические

## ТОППИНГИ

- Сгущенное молоко
- Кетчуп
- Горчичный соус
- Джемы
- Фрукты целиком /фруктовый салат