



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧУКОТСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА

ул. Беринга, д. 7, г. Анадырь, Чукотский автономный округ, 689000,  
E-mail: info@edu.chukotka-gov.ru; факс: (427-22) 2-44-76; телефон:(427-22) 6-22-76, 6-45-87, 6-04-70, 6-25-94

от: 22.08.2022 № 2910/03-4

на № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Руководителям  
органов местного самоуправления,  
осуществляющих управление  
в сфере образования  
Чукотского автономного округа

Директору ГАОУ ЧАО «Чукотский  
окружной профильный лицей»  
В.В. Самыгиной

**Уважаемые коллеги!**

В целях организации полноценного и сбалансированного питания обучающихся в 2022-2023 учебном году, просим вас напомнить руководителям подведомственных общеобразовательных организаций о необходимости использования примерных 10-дневных типовых сбалансированных меню (завтрак, обед) для обучающихся 7-11 лет, 12-18 лет, разработанных для обучающихся Чукотского автономного округа в 2021 году Автономной некоммерческой организацией «Институт отраслевого питания» **на осенне-зимний сезон** и применительно к обучающимся, проживающим на территории Арктической зоны Российской Федерации (**приложения 1, 2**). Меню и пояснительная записка к ним были направлены в муниципальные органы управления образованием и ГАОУ ЧАО «ЧОПЛ» с сопроводительным письмом Департамента образования и науки Чукотского автономного округа от 25.05.2021 г. № 1726/03-4.

В 2022 году Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением «Институт развития дополнительного профессионального образования» в рамках договора с Департаментом образования и науки Чукотского автономного округа «Исследование и разработка регионального стандарта Чукотского автономного округа по оказанию услуг в организации питания обучающихся» разработаны (в числе других документов) применительно к обучающимся, проживающим на территории Арктической зоны Российской Федерации, **лечебные (универсальные) меню** для детей с алиментарно-зависимыми заболеваниями (непереносимость глютена и лактозы) (приложение 3). В общеобразовательных организациях данные меню составляются с учетом предоставленных по инициативе родителей (законных представителей) сведений о состоянии здоровья своих детей, а также в соответствии с рекомендациями лечащих врачей.

Направляем в ваш адрес вышеуказанные документы (меню) и просим держать на контроле их использование в работе руководителями общеобразовательных организаций.

Дополнительно напоминаем вам о том, что СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введённый с 1 января 2021 года, **не требует** согласования школьного меню с Роспотребнадзором (далее – РПН). Согласно вышеуказанному СанПиН, меню должно утверждаться руководителем организации. При этом родители вправе потребовать согласования школьного меню с РПН в следующих случаях:

- в блюдах меню мало молочных продуктов;
- содержание соли и сахара в блюдах избыточное;
- вместо мяса в меню сосиски, мало фруктов и овощей, много каш, макарон и выпечки;
- если родители фиксируют высокий процент несъедаемости, который служит косвенным признаком несоответствия меню гигиеническим требованиям.

Приложения:

1. Проект меню для детей 7-11 лет – на 14 л., в 1-м экз;
2. Проект меню для детей 12-18 лет – на 14 л., в 1-м экз;
3. Проекты лечебного (универсального) меню – на 20 л., в 1-м экз.

Начальник Департамента



А.Г. Боленков