



**МИНИСТЕРСТВО  
ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ  
И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

Рашпилевская ул., д. 23, г. Краснодар, 350063  
Тел. (861) 298-25-73, (861)298-26-00  
E-mail: minobrkuban@krasnodar.ru

Руководителям  
муниципальных органов  
управления образованием

23.11.2022 № 47-01-13-21343/22

На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

О направлении информационного  
письма

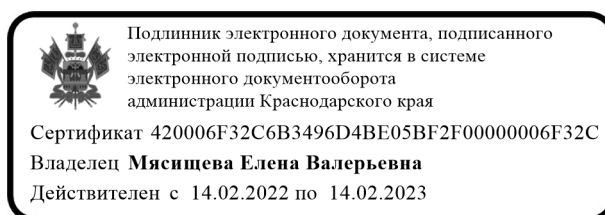
Министерство образования, науки и молодежной политики информирует, что в связи с поступающими обращениями родителей об использовании сборников рецептур при разработке рационов питания школьников, был направлен запрос в Федеральный центр мониторинга питания обучающихся Минпросвещения России о возможностях использования рецептурных сборников различных годов издания.

Направляем для использования в работе ответ Федерального центра мониторинга питания обучающихся Минпросвещения России (прилагается).

Рекомендуем довести данную информацию до сведения заинтересованных лиц.

Приложение на 1 л. в 1 экз.

Начальник  
управления общего  
образования



Е.В. Мясищева

Дубинец Альбина Борисовна  
+7 (861) 298-25-97

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральный центр мониторинга питания обучающихся (ФЦМПО)  
ФГБНУ «ИВФ РАО»

119121, г. Москва, ул. Погодинская, д.8, к.2

исх. № 22-11-09/209

«09» 11 2022г.

Министру образования, науки и  
молодежной политики Краснодарского  
края

Е.В. ВОРОБЬЕВОЙ

Уважаемая Елена Викторовна!

Основной документ, который используется при разработке рационов питания школьников различных возрастных категорий при организации их питания в образовательных учреждениях является СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". При разработке меню используется Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015 г., 2017 г. – 544 с.

На основании этого сборника составляются технологические карты, которые передаются на производство для изготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с меню.

Если в питании обучающихся используются какие-то новые виды сырья (тропические, цитрусовые, мяса страуса, перепелов, мясо кролика, рыбы из районированной аквакультуры и пр.), то составляется технико-технологическая карта.

В меню могут включаться блюда и из других сборников рецептур, рекомендуемых для питания школьников, но при этом надо указывать в меню номер рецептуры и ссылку на сборник. Желательно использовать сборники последних годов издания, выпущенных в известных издательствах. Авторами сборников должны быть ученые, имеющие публикации научных работ по данной тематике и авторитет в профессиональном сообществе.

Научный руководитель ФЦМПО,  
член рабочей группы по направлению «Организация питания школьников»  
Комиссии Государственного совета Российской Федерации  
по направлению «Образование», проф.

*С уважением,*

  
В.Н. Иванова