АППАРАТ УПОЛНОМОЧЕННОГО ПО ПРАВАМ РЕБЕНКА В РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН

ДАЙДЖЕСТ ПО ВОПРОСАМ ЗАЩИТЫ ДЕТСТВА

Сборник новостных материалов по актуальным вопросам защиты детства

Сборник №21 (2025 год)

Составители:

И.В. Волынец – Уполномоченный по правам ребенка в Республике Татарстан;

Э.Р. Сафина – начальник отдела по защите прав и законных интересов детей Аппарата Уполномоченного по правам ребенка в Республике Татарстан;

Л.Г. Кадырова – ведущий консультант отдела по защите прав и законных интересов детей Аппарата Уполномоченного по правам ребенка в Республике Татарстан;

А.М. Меркушева – ведущий консультант отдела по защите прав и законных интересов детей Аппарата Уполномоченного по правам ребенка в Республике Татарстан;

А.А. Ефремова – старший специалист отдела по защите прав и законных интересов детей Аппарата Уполномоченного по правам ребенка в Республике Татарстан.

Данный сборник адресуются родительской общественности, заинтересованным службам сфера защиты прав детей и семей с детьми, а также будут полезны работникам системы образования, здравоохранения, культуры, спорта, молодежной политики и социальной защиты, студентам профильных специальностей.

Оглавление

О дне наставника....4

Дополнен перечень категорий граждан, имеющих право на получение бесплатной юридической помощи....4

О привлечении к работе лиц в возрасте от 14 до 18 лет в выходные и нерабочие праздничные дни в период летних каникул....4

О праве многодетных семей на бесплатное посещение музеев, парков культуры и выставок на всей территории России....5

Об изменениях в правила осуществления ежемесячных выплат трудоспособным лицам, осуществляющим уход за детьми-инвалидами в возрасте до 18 лет или инвалидами с детства I группы....5

При покупке зажигалки могут потребовать предъявить удостоверение личности....6

О прокатном удостоверении на фильм, содержащий материалы, пропагандирующие отказ от деторождения.....6

Методические рекомендации по вопросам межведомственного взаимодействия при организации деятельности по профилактике суицидов и опасного поведения несовершеннолетних....7

Признаки суицидального, самоповреждающего поведения обучающихся....18

Признаки рискованного / опасного / экстремального поведения в онлайн и офлайн среде....20

Алгоритмы деятельности педагога-психолога по оказанию психологической помощи участникам образовательных отношений....23

Раздел 1. Алгоритмы действий педагога-психолога в случае выявления суицидального риска и совершения суицидальных действий обучающимся....27

Раздел 2. Алгоритмы организации психолого-педагогического сопровождения участников образовательных отношений в ситуации травли в образовательной среде....31

Раздел 3. Алгоритм действий педагога-психолога в ситуации гибели близких и родственников обучающегося....38

Рекомендации по организации питания детей в организациях отдыха детей и их оздоровления....44

Справочная информация по гигиеническому воспитанию и обучению детей по вопросам здорового питания....97

Библиографические ссылки....98

Вы спрашивали – мы отвечаем!....100

О дне наставника

Указ Президента Российской Федерации от 1 апреля 2025 года № 197 «О Дне наставника» установил ежегодное празднование Дня наставника 2 марта. Этот указ направлен на популяризацию и развитие института наставничества в России.

В документе подчёркивается важность закрепления статуса наставников и повышения престижа их деятельности.

День наставника приурочен к дате подписания предыдущего указа об учреждении знака отличия «За наставничество» (2 марта 2018 года), а также совпадает с днём рождения Константина Дмитриевича Ушинского — основоположника научной педагогики в России.

Дополнен перечень категорий граждан, имеющих право на получение бесплатной юридической помощи

Законодательно закреплено право на получение бесплатной юридической помощи многодетными родителями, имеющими трех и более детей, до достижения старшим ребенком возраста 18 лет или возраста 23 лет при условии его очного обучения в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

Также на бесплатную юридическую помощь вправе рассчитывать лица, являющиеся истцами при рассмотрении судами дел об установлении и оспаривании отцовства (материнства).

(Федеральный закон от 01.04.2025 № 48-ФЗ «О внесении изменений в статью 20 Федерального закона «О бесплатной юридической помощи в Российской Федерации»).

О привлечении к работе лиц в возрасте от 14 до 18 лет в выходные и нерабочие праздничные дни в период летних каникул

Установлена возможность привлечения к работе лиц в возрасте от 14 до 18 лет в выходные и нерабочие праздничные дни в период летних каникул

Работодатели вправе привлекать лиц в возрасте от 14 до 18 лет к работе в выходные и нерабочие праздничные дни в период летних каникул по направлению органов службы занятости населения или в составе студенческих отрядов, включенных в реестр молодежных и детских объединений, пользующихся господдержкой.

Для этого необходимо получить письменное согласие:

работника в случае, если он достиг возраста пятнадцати лет;

работника и одного из его родителей (попечителя) в случае, если работник не достиг возраста пятнадцати лет;

работника и органа опеки и попечительства или иного законного представителя несовершеннолетнего лица, указанного в части 4 статьи 63 Трудового кодекса РФ.

Федеральный закон вступает в силу с 1 сентября 2025 года.

(Федеральный закон от 07.04.2025 № 63-ФЗ «О внесении изменения в статью 268 Трудового кодекса Российской Федерации»)

О праве многодетных семей на бесплатное посещение музеев, парков культуры и выставок на всей территории России

С 9 апреля 2025 года вступило в силу Постановление Правительства РФ № 463, которое закрепляет право многодетных семей на бесплатное посещение музеев, парков культуры и выставок на всей территории России – независимо от места их проживания!

Как это работает?

- Бесплатный билет (обычный или электронный) оформляется на каждого члена многодетной семьи при подтверждении статуса.
- Информация о порядке посещения размещается на официальных сайтах, информационных стендах и других доступных ресурсах.
- Полный перечень организаций, участвующих в программе, можно найти на Едином портале госуслуг.

Кому доступно?

Любой многодетной семье в РФ – главное подтвердить свой статус. Теперь культурный отдых стал ещё доступнее!

Об изменениях в правила осуществления ежемесячных выплат трудоспособным лицам, осуществляющим уход за детьми-инвалидами в возрасте до 18 лет или инвалидами с детства I группы

Внесены изменения в правила осуществления ежемесячных выплат трудоспособным лицам, осуществляющим уход за детьми-инвалидами в возрасте до 18 лет или инвалидами с детства I группы.

В частности, установлено, что ежемесячная выплата неработающему трудоспособному лицу устанавливается при наличии обязательства по обеспечению ухода, необходимого для ребенка-инвалида в возрасте до 18 лет или инвалида с детства I группы (обеспечение поддержки питания, личной гигиены, состояния здоровья ребенка-инвалида в возрасте до 18 лет или инвалида с детства I группы, обеспечение их мобильности и социального функционирования в объеме, необходимом ребенку-инвалиду в возрасте до 18 лет или инвалиду с детства I группы, с учетом их индивидуальных потребностей), продолжительностью не менее 14 часов в неделю.

Подтверждение осуществления другим неработающим трудоспособным лицом ухода за ребенком-инвалидом в возрасте до 18 лет или инвалидом с детства I группы осуществляется посредством контроля законным представителем ребенка-инвалида в возрасте до 18 лет, инвалидом

с детства I группы (его законным представителем) за исполнением другим неработающим трудоспособным лицом обязательства по обеспечению ухода.

Также дополнен перечень случаев, при которых прекращается осуществление ежемесячной выплаты, порядок отказа от ухода, осуществляемого другим неработающим трудоспособным лицом, порядок проведения СФР мониторинга осуществления ухода за детьми-инвалидами в возрасте до 18 лет и инвалидами с детства I группы другими неработающими трудоспособными лицами и прочее.

(Постановление Правительства Российской Федерации от 09.04.2025 № 472 «О внесении изменений в Постановление Правительства Российской Федерации от 2 мая 2013 г. № 397»)

При покупке зажигалки могут потребовать предъявить удостоверение личности

С 1 марта 2025 г. действует запрет на продажу несовершеннолетним потенциально опасных газосодержащих товаров бытового назначения (баллончиков для работы портативных туристских газовых плит и для заправки зажигалок, самих зажигалок и др.) Установлено, какими документами покупатель может подтвердить свой возраст. Это, в частности, паспорт, военный билет, водительское удостоверение.

Продавец обязан потребовать такой документ при возникновении у него сомнений в возрасте покупателя.

(Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 25 апреля 2025 г. № 255н "Об утверждении перечня документов, удостоверяющих личность и позволяющих установить возраст лица, приобретающего потенциально опасные газосодержащие товары бытового назначения", зарегистрировано в Минюсте РФ 12 Мая 2025 г. Регистрационный N 82123)

О прокатном удостоверении на фильм, содержащий материалы, пропагандирующие отказ от деторождения.

С 1 сентября 2025 года прокатное удостоверение на фильм не будет выдаваться в случае, если он содержит материалы, пропагандирующие отказ от деторождения.

Также в ранее выданное прокатное удостоверение не будут вноситься изменения в случае, если измененный фильм содержит материалы, пропагандирующие отказ от деторождения.

Приказ действует до 1 сентября 2030 года.

(*Приказ Минкультуры России от 06.05.2025 № 819 «О внесении изменений в Порядок предоставления (выдачи) прокатного удостоверения на фильм, отказа в предоставлении (выдаче) прокатного удостоверения на фильм, отзыва прокатного удостоверения на фильм и внесения изменений в прокатное удостоверение на фильм,*

утвержденный приказом Министерства культуры Российской Федерации от 21 мая 2024 г. № 942»)

Методические рекомендации по вопросам межведомственного взаимодействия при организации деятельности по профилактике суицидов и опасного поведения несовершеннолетних

Письмо Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 марта 2025 г. N 15-2/И/1-5938 О направлении методических рекомендаций по вопросам межведомственного взаимодействия при организации деятельности по профилактике суицидов и опасного поведения несовершеннолетних, разработанные Министерством здравоохранения Российской Федерации совместно с Министерством просвещения Российской Федерации и Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации

Министерство здравоохранения Российской Федерации направляет для использования в работе методические рекомендации по вопросам межведомственного взаимодействия при организации деятельности по профилактике суицидов и опасного поведения несовершеннолетних, разработанные Минздравом России совместно с Минпросвещения России и Минтрудом России.

Приложение: 1. Методические рекомендации на 21 л. в 1 экз.;

2. Список рассылки в субъекты Российской Федерации.

Е.Г. Котова

Приложение

Методические рекомендации
по вопросам межведомственного взаимодействия при организации деятельности по профилактике суицидов и опасного поведения несовершеннолетних

Методические рекомендации разработаны во исполнение Комплекса мер до 2025 года по совершенствованию системы профилактики суицида среди несовершеннолетних (пункт 17), утвержденного распоряжением Правительства Российской Федерации от 26 апреля 2021 г. N 1058-р.

Методические рекомендации по вопросам межведомственного взаимодействия при организации деятельности по профилактике суицидов и опасного поведения несовершеннолетних / Авторы-составители: Гончаренко А.А., Мартынюк К.Л., Розанов В.А., Семенова Н.В. / Под ред. Артамоновой Е.Г. - М.: ФГБУ "НМИЦ ПН им. В.М. Бехтерева" Минздрава России, ФГБУ "Центр защиты прав и интересов детей", 2025. - 21 с.

Методические рекомендации разработаны с целью повышения эффективности взаимодействия специалистов системы здравоохранения и образования, участвующих в профилактике суицидального поведения несовершеннолетних.

Рекомендации предлагают схему межведомственного взаимодействия и маршрутизации при организации деятельности по профилактике суицидов и опасного

поведения несовершеннолетних в субъектах Российской Федерации, включая краткое описание действий специалистов на соответствующих этапах маршрутизации.

Рекомендации дополнены памятками для педагогов по превенции самоубийств среди обучающихся на основе учета индивидуальных психологических особенностей несовершеннолетних и раннего выявления суицидальных намерений, а также памятками о признаках суицидального, самоповреждающего поведения обучающихся, рискованного, опасного, экстремального поведения в онлайн и офлайн среде.

Данные рекомендации адресованы врачам-психиатрам, врачам-психотерапевтам, врачам психиатрам-наркологам, медицинским (клиническим) психологам, врачам общемедицинской практики, врачам-педиатрам и руководителями медицинских организаций, оказывающим медицинскую помощь несовершеннолетним, педагогам-психологам (психологам в сфере образования), педагогам и руководителям образовательных организаций.

Введение

Проблема профилактики суицидальных рисков в детско-подростковом возрасте, являясь междисциплинарной, относится к компетенции как сферы здравоохранения, так и образования. Эффективность ее решения носит комплексный характер и обусловлена четким взаимодействием специалистов, участвующих в профилактике суицидального поведения несовершеннолетних.

Научные исследования и статистические данные подтверждают, что факторы риска развития суицидального поведения особенно выражены в подростковом возрасте. В связи с наличием психических расстройств такой риск возрастает в 5 - 15 раз. Самыми распространенными диагнозами являются аффективные расстройства (32 - 47 %). К наиболее суицидогенным в подростковом возрасте относятся депрессия, биполярное расстройство, посттравматическое стрессовое расстройство и иные [1].

---

[1] Суицидальное поведение несовершеннолетних (факторы риска, предикторы развития, диагностика): Методические рекомендации / Ахапкин Р.В., Дозорцева Е.Г., Любов Е.Б., Банников Г.С., Кещян К.Л., Чистопольская К.А. - М.: ФГБУ "НМИЦ ПН им. В.П. Сербского" Минздрава России, 2024. - 38 с.

В связи с этим, в настоящих рекомендациях акцентировано внимание на организации профилактической работы с несовершеннолетними обучающимися подросткового возраста и их родителями (законными представителями) с целью предупреждения суицидов и опасного поведения (в данном контексте подразумевается риск формирования суицидальных мыслей и действий).

Предлагая схему межведомственного взаимодействия и маршрутизации при организации деятельности по профилактике суицидов и опасного поведения несовершеннолетних в субъектах Российской Федерации (далее - Маршрут-схема), рекомендации включают краткое описание действий специалистов на соответствующих этапах маршрутизации.

Рекомендации дополнены памятками для педагогов по превенции самоубийств среди обучающихся на основе учета индивидуальных психологических особенностей несовершеннолетних и раннего выявления суицидальных намерений, а также памятками о признаках суицидального, самоповреждающего поведения обучающихся, рискованного, опасного, экстремального поведения в онлайн и офлайн среде.

Данные методические рекомендации адресованы врачам-психиатрам, врачам-психотерапевтам, врачам психиатрам-наркологам, медицинским (клиническим) психологам, врачам общемедицинской практики, врачам-педиатрам и руководителями медицинских организаций, оказывающим медицинскую помощь несовершеннолетним,

педагогам-психологам (психологам в сфере образования), педагогам и руководителям образовательных организаций.

Организационная модель межведомственного взаимодействия с целью охраны психического здоровья детей и подростков и профилактики суицидального поведения

Несовершеннолетние, совершающие самоубийства, представляют собой неоднородную группу, куда входят и подростки с проблемами психического здоровья, и не имеющие этих проблем, рискующие или наоборот, не склонные к риску, отстающие в учебе асоциальные подростки, и высокоодаренные и социально благополучные несовершеннолетние. Эти тенденции нельзя понять исключительно в рамках медицинского подхода, требуется более широкое осмысление суицидального поведения несовершеннолетних как культурного и социально-психологического феномена. Есть много оснований полагать, что ведущая причина роста саморазрушающего поведения современных подростков - это хронический психосоциальный стресс и неспособность наиболее уязвимых индивидуумов к адаптации в исключительно конкурентной и динамичной социальной среде.

При разработке психопрофилактических мер приоритет необходимо отдавать стратегиям, мероприятиям и проектам, которые направлены на повышение стрессоустойчивости, жизнестойкости, эмоциональной стабильности, т.е. на **укрепление психического здоровья**, осознание своих жизненных целей и формирование смыслов. Одной из наиболее очевидных и эффективных является образовательная стратегия, направленная на просвещение и образование различных контингентов - от широких масс родителей, детей, педагогов и врачей-педиатров, до узких специалистов, в частности, педагогов-психологов, клинических психологов, детских психиатров и суицидологов. Школы и медицинские учреждения имеют наибольшие возможности для реализации образовательных стратегий, предоставляя свои аудитории, контингенты и сотрудников. Основное внимание следует уделять широкой неспецифической психопрофилактике и психогигиене, распространению и пропаганде позитивных знаний о психическом здоровье, его детерминантах и факторах. Вторым по значимости является распространение знаний о признаках дистресса, депрессии и суицидальной угрозы. Третьим по значимости является повышение доступности медико-психологической и специализированной психиатрической помощи и распространение знаний о существующих ресурсах помощи и поддержки.

Организационная модель охраны психического здоровья несовершеннолетних и профилактики суицидального поведения на основе межведомственного взаимодействия, а также схема маршрутизации по результатам скрининговых обследований и выявления целевых групп с факторами риска с акцентом на адресность и этапность мероприятий представлена на рис. 1.

Психическое здоровье выступает основой благополучия человека как состояние, в котором возможно реализовать свои способности, противостоять стрессовым ситуациям, продуктивно работать и эффективно взаимодействовать в обществе. В связи с этим, в основу разработанной модели заложено повышение компетенций педагогических работников образовательных организаций и просвещение родителей (законных представителей) обучающихся по вопросам сохранения психического здоровья - **популяционное психообразование** как системная психопрофилактическая работа, направленная на информирование о возможных психических расстройствах и методах совладания со специфическими проблемами в сфере психического здоровья [2].

---

[2] Профилактика суицидального поведения подростков: организационная модель межведомственного взаимодействия // Диагностика и лечение психических и наркологических расстройств:

современные подходы. Сборник методических рекомендаций / Гончаренко А.Ю., Розанов В.А., Фрейзе В.В., Мартовецкая Г.А., Семенова Н.В., сост. Н.В. Семенова, под общ. ред. Н.Г. Незнанова. Выпуск 5. - СПб.: Издательско-полиграфическая компания "КОСТА", 2022. - С. 455 - 471.

В данной модели сделан акцент на адресность и этапность мероприятий с возможностью учета региональных особенностей в части имеющихся кадровых и экономических ресурсов.

При организации работы рекомендуется использовать единый понятийно-терминологический аппарат - **Глоссарий суицидологических терминов** [3], обновленный и согласованный межведомственной рабочей группой в 2024 году. Глоссарий универсален для всех возрастных групп и ориентирован на использование специалистами всех ведомств, участвующих в профилактике суицидального поведения по профилю: психиатров, психотерапевтов, клинических и медицинских психологов, специалистов по социальной работе, врачей общей практики, педагогов-психологов (психологов в сфере образования), организаторов психиатрической и суицидологической помощи и психолого-педагогического сопровождения, специалистов других ведомств.

[3] Суицидальное поведение несовершеннолетних (факторы риска, предикторы развития, диагностика): Методические рекомендации / Ахапкин Р.В., Дозорцева Е.Г., Любов Е.Б., Банников Г.С., Кещян К.Л., Чистопольская К.А. - М.: ФГБУ "НМИЦ ПН им. В.П. Сербского" Минздрава России, 2024. - с. 19-25.

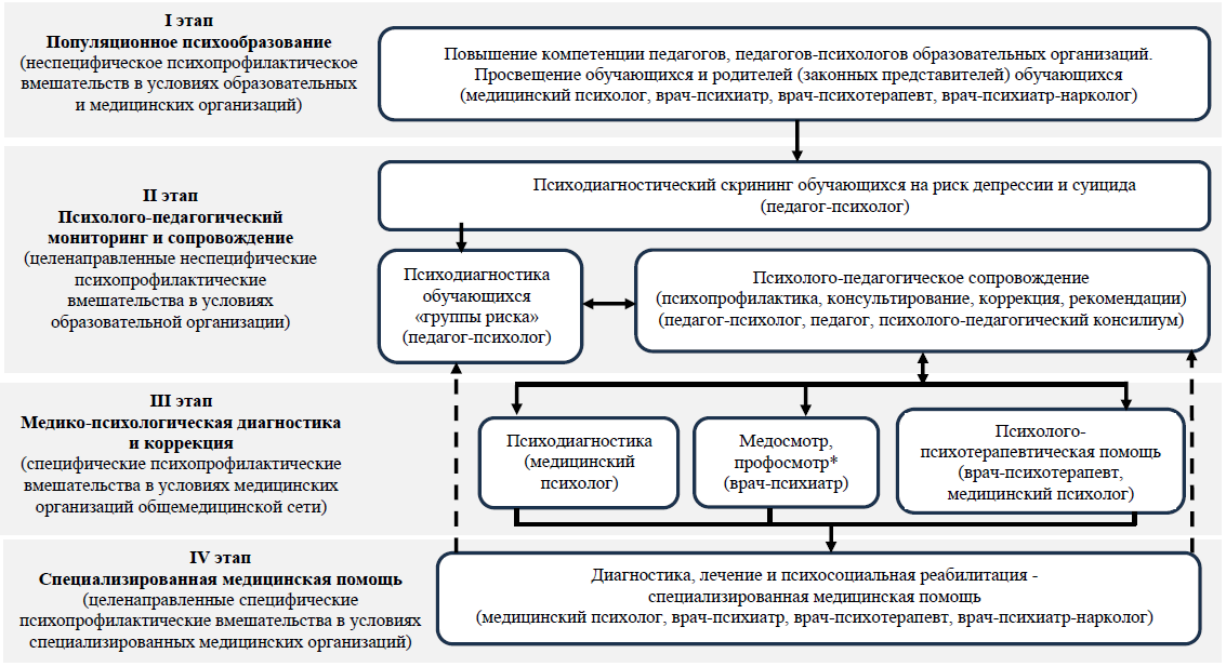

Рисунок 1. Схема межведомственного взаимодействия и маршрутизации при организации деятельности по профилактике суицидов и опасного поведения несовершеннолетних в субъектах Российской Федерации.

* Приказ Министерства здравоохранения РФ от 10 августа 2017 г. N 514н "О Порядке проведения профилактических медицинских осмотров несовершеннолетних".

I этап - популяционное психообразование рекомендуется организовать в формате очных и онлайн лекций, размещения видеороликов на сайтах образовательных и медицинских организаций, распространения памяток и буклетов для педагогов и родителей (законных представителей) обучающихся о симптомах психических

расстройств у детей и подростков, о важности проведения своевременной диагностики и соблюдения рекомендаций специалистов: педагогов-психологов, медицинских психологов и психиатров, осуществляющих профилактический осмотр.

Рекомендуется организовать обучение педагогов-психологов и иных педагогических работников образовательных организаций в плане настороженности в отношении инициальных симптомов донозологических психопатологических состояний у детей и подростков, углубленной работы с обучающимися из "групп риска" по психологической дезадаптации, психическим расстройствам, суицидальному поведению, методам психокоррекции данных расстройств, дальнейшей тактике и профилактике.

II этап - психолого-педагогический мониторинг и сопровождение включает проведение педагогами-психологами (психологами в сфере образования) скрининговых обследований в образовательных организациях для выявления несовершеннолетних с признаками депрессии или высокими показателями риска суицида. Результаты скрининга и последующей психодиагностики детей "группы риска" служат для последующего принятия решения психолого-педагогическим консилиумом образовательной организации о мерах психолого-педагогической коррекции и поддержки или рекомендации о направлении ребенка к клиническому психологу в медицинскую организацию общесоматической сети для подтверждения и клинической верификации уровня депрессии и суицидального риска, в том числе с участием психиатра (профилактический осмотр). В условиях образовательных организаций с обучающимися, включенными в "группу риска" суицидального поведения (в том числе после лечения в специализированном медучреждении), организуется адресная психопрофилактическая, психокоррекционная и социальная работа - первичная психопрофилактика, психолого-педагогическое консультирование, коррекция и психолого-педагогическое сопровождение.

III этап - медико-психологическая диагностика и коррекция. В связи с наличием стигматизирующих установок к психиатрическим службам, важнейшим звеном в схеме маршрутизации несовершеннолетних с признаками психологического неблагополучия и риском развития психических расстройств является возможность получения первичной психологической и психотерапевтической помощи не в специализированном психиатрическом учреждении, а в учреждении общемедицинской сети.

Такая помощь может оказываться силами медицинских (клинических) психологов и психотерапевтов в детских территориальных поликлиниках (штатные должности медицинских психологов предусмотрены Порядком оказания педиатрической помощи, утвержденным приказом Минздравсоцразвития России от 16 апреля 2012 г. N 366н; также штатные должности медицинских психологов и психотерапевтов предусмотрены Порядком оказания медицинской помощи при психических расстройствах и расстройствах поведения, утвержденным приказом Минздрава России от 14.10.2022 N 668н), в условиях многопрофильных детских диагностических центров, центров психологической (кризисной помощи), организованных в структуре педиатрической службы).

На основании клинического осмотра с учетом данных углубленного экспериментально-психологического обследования выделяются следующие **группы несовершеннолетних**, которые маршрутизируются далее в соответствии с актуальным состоянием:

- **с признаками психологической дезадаптации без клинических проявлений психических расстройств** - проводится психокоррекционная работа силами клинического психолога педиатрического учреждения;

- **находящиеся в состоянии психологического кризиса с риском возникновения суицидальных тенденций**, нуждающиеся в помощи кризисных психологов и психотерапевтов - направляются в специализированные психиатрические

(психотерапевтические) учреждения, где при необходимости может быть осуществлена госпитализация;

- **с пограничными психическими расстройствами**, при которых необходима психотерапевтическая помощь, психосоциальная реабилитация и вторичная психопрофилактика, - в специализированную психиатрическую службу;

- **с хроническими психическими расстройствами**, нуждающиеся в динамическом наблюдении и лечебно-консультативной помощи психиатра - в специализированную психиатрическую службу.

По результатам клинической верификации и диагностики психиатром принимается решение о маршрутизации несовершеннолетнего (при необходимости) в специализированное медучреждение или об оказании медико-психологической помощи с привлечением клинического психолога и психотерапевта на базе медучреждения общесоматической сети.

IV этап - специализированная медицинская помощь может осуществляться в различных организационных формах силами специализированной (психиатрической/ психотерапевтической) службы - при наличии в регионах - в специализированных центрах психического здоровья детей и подростков. Основной акцент оказания помощи рекомендуется делать на амбулаторное звено и дневные стационары, что дает возможность проводить коррекцию/лечение без отрыва от образовательного процесса.

Профильным медицинским учреждениям рекомендуется иметь свой психообразовательный сайт, на котором размещаются материалы по признакам психических расстройств, видеоролики, информация о телефоне доверия, специалистах, оказывающих помощь, с возможностью задать вопросы соответствующим специалистам.

Оказание качественной психолого-педагогической и социальной помощи детям из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации, невозможно без тесного взаимодействия с иными профильными органами и организациями системы профилактики (центры психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи, органы опеки и попечительства, комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав и иные).

По окончании реализации четвертого этапа несовершеннолетний маршрутизируется на этап психолого-педагогического мониторинга и сопровождения (II этап Маршрут-схемы).

В рамках межведомственного взаимодействия рекомендуется организовывать и осуществлять **адресную психолого-педагогическую и социальную поддержку** несовершеннолетнего и его семьи с вовлечением в психопрофилактический процесс:

- педагогов-психологов и социальных педагогов - для создания комфортной образовательной среды;

- ресурсов дополнительного образования и молодежных волонтерских организаций города - для организации внешкольной занятости обучающихся;

- центров социальной помощи семьям - для нормализации семейных взаимоотношений и иного;

- детских поликлиник, детских диагностических центров, специализированных учреждений - для оказания психологической, психотерапевтической и, при необходимости, психиатрической помощи.

Важными направлениями межведомственной работы являются:

- медико-психологической и социальной помощи суицидентам и их семьям в соответствии с разработанными индивидуальными программами реабилитации;

- при территориальной удаленности и низкой плотности населения - организация выездной работы междисциплинарных бригад[4] в отдаленные районы субъекта Российской Федерации для проведения консультаций детей, находящихся в "группе риска" по психосоциальной дезадаптации, и их семей.

---

[4] См. Правила организации оказания медицинской помощи выездными мобильными мультидисциплинарными бригадами (Приложение N 20 к приказу Министерства здравоохранения

Российской Федерации от 19 марта 2020 г. N 198н).

Разработка индивидуальных рекомендаций и маршрутизации по психосоциальной реабилитации необходима для динамической оценки психологического и социального функционирования несовершеннолетнего во всех сферах его жизни, своевременного выявления признаков ухудшения психического состояния и направления на повторный курс медико-психологической реабилитации - вторичной психопрофилактики.

Преимуществом данной модели является низкая экономическая составляющая ее организации с привлечением ресурсов заинтересованных ведомств в реализацию преимущественно первичной и вторичной психопрофилактической и психообразовательной работы, возможность динамического преемственного психолого-педагогического и социального сопровождения несовершеннолетних с признаками психических расстройств и "группы риска" на каждом этапе, а также возможность улучшения деятельности на любом из ведомственных уровней.

Внедрение данной модели в организациях, оказывающих психологическую, социальную, психотерапевтическую и психиатрическую помощь, может иметь несомненный клинический (снижение тяжелых форм психических расстройств у детей и подростков), социальный (снижение распространенности поведенческих нарушений в детско-подростковой среде) и экономический (модель не требует дополнительных финансовых вложений, снижение затрат на стационарное лечение за счет реорганизации психопрофилактической и социальной помощи) эффекты.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Памятка
для педагогов по превенции самоубийств среди обучающихся

Превенция суицидальных происшествий среди обучающихся является одной из важных задач популяционной психопрофилактики в деле сохранения и укрепления психического здоровья несовершеннолетних граждан Российской Федерации.

Психофизиологические особенности развития организма ребенка, изменение системы взаимоотношений при переходе в старшие классы, повышение психических и физических нагрузок, - все это предъявляет повышенные требования к психическому здоровью обучающихся, особенно в период адаптации к новому школьному коллективу или изменений в составе семьи. Подавляющее большинство суицидальных происшествий осуществляется на фоне межличностных конфликтов, семейных неурядиц и личных проблем. Каждому случаю самоубийств предшествуют суицидальные попытки, которые, как правило, повторяются в 25 % случаев, причем каждый десятый суицидент погибает от повторной суицидальной попытки.

У несовершеннолетних, склонных к совершению суицидальных действий, в начальном периоде обучения нередко выявляются низкий уровень психической устойчивости и дезадаптационные расстройства, при этом микросоциальная среда, в которой они находятся, зачастую характеризуется нездоровым морально-психологическим климатом, межличностными конфликтами, неудовлетворительной организацией их жизни и быта.

Даже единичный случай самоубийства в образовательном коллективе вызывает у его членов чувство неуверенности, пессимизма, отрицательно сказываясь на обучении, вызывая негативное отношение к образовательной организации и отрицательный общественный резонанс.

Поэтому, в основе психопрофилактических мероприятий, наряду с ранним выявлением обучающихся, склонных к суицидальному поведению, рекомендуется

предусматривать меры, по оказанию действенной помощи в разрешении личных и семейно-бытовых проблем, а также преодолению трудностей в обучении, что в конечном итоге способствует благоприятной адаптации несовершеннолетних к учебе.

Действия классных руководителей по превенции суицидального поведения обучающихся

Большая часть суицидальных действий несовершеннолетних, приходится на лиц, относящихся к категории здоровых. Поэтому эффективность мероприятий по предотвращению суицидов зависит не столько от психиатрической службы, сколько, в первую очередь, от классных руководителей, представителей администрации образовательной организации и педагогов-психологов. Классным руководителям рекомендуется постоянно изучать обстановку в образовательных коллективах, знать запросы и настроения класса - внимательно отслеживать психологию микрогрупп, персонально работать с ее лидерами. Необходимо выполнять рекомендации педагогов-психологов и врачей в отношении несовершеннолетних с низким уровнем психического здоровья, организовать постоянную профилактическую работу с ними.

Деятельность классных руководителей по предотвращению суицидальных происшествий условно можно разделить на несколько этапов.

1 этап - изучение индивидуальных психологических особенностей несовершеннолетних. На основе результатов обследования педагогом-психологом составляется краткая характеристика лиц, которые по результатам обследования имеют те или иные проблемы в адаптации к учебе, признаки нервно-психической неустойчивости, склонность к неадекватным поступкам, суицидальным действиям. Классным руководителям необходимо внимательно изучить составленные педагогом-психологом характеристики и рекомендации по особенностям индивидуальной воспитательной работы с конкретными несовершеннолетними, путем анализа конкретных биографических и социальных данных уточнить вероятность риска суицидальных действий. Не менее важную роль, чем заключение педагога-психолога, имеет индивидуальная беседа с несовершеннолетним.

2 этап - раннее выявление суицидальных намерений осуществляется путем наблюдения внешних поведенческих реакций обучающихся в ходе занятий, участия в общественно-полезной и волонтерской деятельности, в часы досуга и отдыха. При этом основная роль здесь отводится одноклассникам с высоким уровнем социальной зрелости. При выявлении лиц с изменениями рисунка поведения следует проинформировать их о возможности проведения (в школе или в поликлинике) индивидуальных бесед с педагогом или педагогом-психологом. Такие же собеседования рекомендуется систематически проводить классным руководителям со всеми лицами, имеющими повышенный суицидальный риск по данным обследования. Следует помнить, что только профильный специалист может с достаточной вероятностью определить риск суицидальных действий. Представителям педагогического коллектива, включая классных руководителей, в ходе обучения рекомендуется учитывать психофизиологические особенности несовершеннолетних, особенно в 14 - 16-летнем возрасте, а именно: активное формирование организма, выраженная эмоциональная лабильность (чрезмерная чувствительность, ранимость), категоричность суждений и полярная оценка событий, импульсивность действий, отсутствие жизненного опыта, социальной зрелости, наработанных вариантов выхода из трудных ситуаций.

3 этап - проведение профилактических индивидуальных бесед с несовершеннолетними, чье поведение, высказывания или же психологическое состояние позволяют предположить развитие у него суицидальных тенденций. Наиболее уязвимы потенциальные суициденты в отношении лично-семейных и школьных конфликтов, при этом в юном возрасте эмоциональное состояние подвержено колебаниям. Постоянная

публичность (активность в социальных сетях) в современном сообществе не позволяет проигнорировать чужое мнение. В начальном периоде дезадаптации для потенциального суицидента характерен интенсивный поиск контактов, способствующих возможности отреагирования, нередко с прямыми или косвенными высказываниями о нежелании жить. Очень важно, чтобы такая информация не воспринималась окружающими как шантажная, не заслуживающая внимания в случаях, являющихся попыткой привлечь внимание к своему трудному положению. Даже если в этот момент нельзя изменить характер жизненных условий, сочувствие, сопереживание и эмоциональный резонанс помогут снять психологическое напряжение и предотвратить суицидальные поступки, - или выиграть время для направления к специалисту. Доброжелательное отношение к несовершеннолетнему, находящемуся в кризисной ситуации, способствует большей продуктивности в установлении контакта в последующей работе, а также оказывает непосредственное положительное влияние на успех разрешения ситуационного кризиса и обратное развитие суицидальных тенденций.

4 этап - оказание помощи и психологической поддержки. Формирование ближайших жизненных целей и перспективных жизненных стратегий у несовершеннолетних, находящихся в кризисных ситуациях, достигается, в основном, в ходе психокоррекционной работы с педагогом-психологом. Задача же классного руководителя (педагога) - оказание постоянного позитивного внимания данным несовершеннолетним, поощрение их жизненной активности, изменение взглядов на сложившуюся ситуацию и формирование положительной самооценки. Главное при этом - постоянно, но деликатно обращать внимание на таких несовершеннолетних и дать им почувствовать, что они никогда не останутся один на один со своими проблемами, которые обязательно будут разрешены.

Психологическую поддержку рекомендуется осуществлять всем ближайшим окружением несовершеннолетних, одноклассниками и школьными "лидерами", волонтерами. Для этого со стороны педагогического коллектива также необходима индивидуальная разъяснительная работа, которая ведется без акцентирования внимания непосредственно на суицидальных намерениях и мыслях.

Для своевременного выявления риска возможных суицидальных действий классным руководителям (педагогам) в процессе обучения необходимо обращать внимание на характерные признаки подготовки к самоубийству: словесные, поведенческие и ситуационные.

Словесные признаки:

1. Прямые и явные заявления о смерти: "Я собираюсь покончить с собой"; "Я не могу так дальше жить".

2. Косвенные намеки о суицидальном намерении: "Я больше не буду ни для кого проблемой"; "Вам больше не придется обо мне волноваться".

3. Многочисленные шутки (бравада) на тему самоубийства.

4. Проявление нездоровой (повышенной, постоянной) заинтересованности вопросами смерти.

Поведенческие признаки:

1. Раздача вещей, имеющих большую личную значимость, окончательное приведение в порядок дел, прощение обид и иное.

2. Радикальные перемены в поведении, изменения в привычках, внешнем виде: появление неряшливости, пропуск занятий, невыполнение заданий, избегание общения с одноклассниками, раздражительность, угрюмость, подавленное настроение, отгороженность от друзей, семьи, чрезмерная (нехарактерная ранее) деятельность или, наоборот, безразличие к окружающему, внезапные приступы подавленности. Нарастание признаков беспомощности, пассивности, безнадежности, отчаяния и обиды.

Ситуационные признаки:

1. Социальная изоляция (отсутствие друзей), чувство отверженности.

2. Жизнь в нестабильном окружении (серьезный кризис в семье, в отношениях с родителями или родителей друг с другом).

3. Злоупотребление алкоголем.

4. Интимные проблемы, школьные конфликты или неприятности.

5. Ощущение себя жертвой насилия - физического, сексуального или эмоционального.

6. Попытки суицида раньше.

7. Совершение самоубийства кем-то из друзей, знакомых или членов семьи.

8. Переживание тяжелой потери (смерти кого-то из близких, развода родителей).

9. Излишне критическая настроенность по отношению к себе.

Порядок оценки поведенческих реакций несовершеннолетнего при индивидуальной беседе

Основные признаки	Позитивные признаки	Негативные признаки
Внешний вид	опрятный	неопрятный
Речь	связная	сумбурная
Контактность	хорошая	плохая
Самооценка	адекватная	завышенная (заниженная)
Настроение	хорошее	угнетенное
Самочувствие	хорошее	сниженное
Нервно-психическое напряжение	отсутствует	выраженное
Признаки агрессии	отсутствуют	имеют место
Чувствительность (сензитивность)	нормальная	повышенная
Мотивация к учебе	высокая (достаточная)	отрицательная (сниженная)
Общая оценка поведения	поведение адекватное	есть поведенческие отклонения

Основные формы проявления и характерные признаки нервно-психической неустойчивости

Основные формы проявления нервно-психической неустойчивости	Характерные признаки нервно-психической неустойчивости (по результатам изучения характеристик, беседы и наблюдения)
Общие характеристики поведения	Замкнутость, изолированность в группе. Грубость, сквернословие. Склонность к вспышкам агрессивности. Эгоизм. Подозрительность, мнительность. Высокая подверженность негативному влиянию. Повышенная ранимость, робость, пугливость. Неустойчивость интересов и привязанностей, частые смены настроения. Конфликтность.
Нарушение дисциплинарных и моральных норм	Склонность к пререканиям со старшими и руководителями, невыполнение распоряжений. Прогулы, побеги из дома. Ранняя алкоголизация. Употребление наркотиков и токсических веществ. Случаи суицидных попыток. Склонность к асоциальному поведению.
Недостаточная	Ограниченность, несформированность или несоответствие

социальная зрелость	возрасту интересов и склонностей. Отсутствие устойчивых увлечений. Иждивенческие тенденции. Неспособность сдерживать или управлять своими эмоциями, действиями. Пренебрежение общественными устоями.
Предпатологические и патологические нарушения	Общая вялость, повышенная утомляемость, раздражительность, плаксивость, неустойчивость настроения, нарушение сна, частые головные боли. Чрезмерная робость, необоснованный пессимизм, фиксированность на состоянии здоровья. Ограниченность внимания, неадекватность реакций, спутанность суждений, нелогичность. Вспыльчивость, резкое побледнение или покраснение кожных покровов при эмоциональных переживаниях, тремор (дрожание) рук, век, губ. Замедленный темп действий, вязкость мышления. Замкнутость, погруженность в собственные мысли и переживания, сверхценные идеи, необъяснимые поступки. Неряшливость. Чрезмерная активность без четкой направленности.

ВАЖНО! При выявлении вышеуказанных признаков необходимо **учитывать их в сочетании** для направления ребенка к педагогу-психологу (психологу в сфере образования) или медицинскому психологу, который, при необходимости, осуществит дальнейшую маршрутизацию.

Памятка для педагогов о факторах суицидального риска обучающихся (по Навигатору профилактики [5])

---

[5] Навигатор профилактики девиантного поведения. Методические материалы по признакам девиаций, действиям специалистов системы образования в ситуациях социальных рисков и профилактике девиантного поведения обучающихся / Богданович Н.В., Вихристюк О.В., Дворянчиков Н.В., М.Г., Делибалт В.В., Дозорцева Е.Г. - М.: ФГБОУ ВО МГППУ, 2022. - 25 с.

Навигатор профилактики виктимизации детей и подростков. Версия 1.0. Методические материалы по алгоритмам действий специалистов в ситуациях выявления тревожных факторов поведения несовершеннолетних обучающихся, свидетельствующих о совершаемых противоправных посягательствах в их отношении, в том числе против половой неприкосновенности / Делибалт В.В., Дозорцева Е.Г., Борисенко Е.В., Богданович Н.В., Дворянчиков Н.В. МГППУ, 2024. - 29 с.

В памятке описаны группы факторов суицидального риска обучающихся с короткими рекомендациями по действиям педагогов образовательных организаций в ситуации их выявления у обучающихся.

Обращаем внимание на то, что:

- не все из перечисленных ниже факторов могут присутствовать одновременно;
- наличие одного или двух поведенческих признаков, описанных ниже ситуаций указывают на то, что обучающемуся нужна помощь специалиста.

Педагогу, при выявлении одного - двух нижеописанных факторов, поведенческих признаков или описанных ситуаций в жизни обучающегося, необходимо проинформировать педагога-психолога (при отсутствии - социального педагога, заместителя директора по воспитательной работе) о своих наблюдениях.

Если педагог обнаружил у подростка описанные в таблице ниже признаки депрессивного состояния, суицидальные мысли, факты нанесения себе физического вреда (признаки несуицидального самоповреждающего поведения), необходимо незамедлительно (сохраняя конфиденциальность по отношению к третьим лицам, этические нормы):

1. Сообщить педагогу-психологу (при отсутствии - социальному педагогу, заместителю директора по воспитательной работе) о своих наблюдениях с целью принятия (при необходимости) оперативных мер для оказания экстренной помощи обучающемуся.
2. Сообщить администрации образовательной организации о сложившейся ситуации, с целью принятия управленческих решений по привлечению профильных специалистов для оказания помощи обучающемуся, а также для составления плана психолого-педагогического сопровождения обучающегося.
3. Сообщить родителям (законным представителям) обучающегося о своих наблюдениях с целью мотивирования семьи на обращение за помощью к профильным специалистам.

Признаки суицидального, самоповреждающего поведения обучающихся

Сферы повышенного внимания педагогов	Факторы риска
Особенности поведения обучающегося	1. Устойчивое в течение 2-х и более недель снижение настроения с преобладанием переживаний безнадежности, одиночества, безысходности. 2. Резкое снижение успеваемости, проявление безразличия к учебе и оценкам. 3. Любые резкие изменения в привычном поведении (например, стал неряшливым, не хочет разговаривать с друзьями, потерял интерес к тому, чем раньше любил заниматься, пропускает занятия; стал более импульсивным, эмоциональным или замкнутым). 4. Прямые или косвенные заявления о желании умереть, убить себя, нежелании продолжать жизнь (даже если педагогу кажется, что эти заявления носят демонстративно-шантажный характер). 5. Рискованное, самоповреждающее поведение; агрессивное поведение (вербальное, физическое) по отношению к окружающим. 6. Сведения о включенности ребенка в асоциальные/деструктивные группы, ночное общение в социальных сетях. 7. Факты ухода из дома.
Ситуации в жизни обучающегося	1. Любая ситуация, субъективно переживаемая ребенком как обидная, оскорбительная, несправедливая, глубоко ранящая (при этом объективная оценка ситуации взрослым может сильно отличаться от мнения обучающегося). 2. Отвержение сверстниками, травля (в том числе, в социальных сетях). 3. Несчастная любовь или разрыв романтических отношений. 4. Объективно тяжелая жизненная ситуация (потеря близкого человека, резкое общественное отвержение, тяжелое заболевание). 5. Случаи суицида (попытки) в ближайшем окружении, а также среди значимых взрослых или сверстников. 6. Нестабильная семейная ситуация (развод родителей, конфликты, предпочтение родителями одного ребенка по отношению к другому, жестокое обращение в семье,

	психически больные родственники). 7. Личная неудача обучающегося на фоне высокой значимости и ценности социального успеха. 8. Ссора или острый конфликт со значимым взрослым или сверстником. 9. Резкое изменение социального окружения или уклада жизни (например, в результате смены места жительства). 10. Наличие ситуаций, связанных с совершением противоправных посягательств в отношении несовершеннолетних, в том числе, против половой неприкосновенности.
Наличие симптомов депрессии	1. Устойчивое снижение настроения, переживания своей ненужности (бремени для близких людей), одиночества, чувства неполноценности, бесполезности, потеря самоуважения, низкая самооценка и чувство вины. 2. Переживания, описываемые как "невыносимая психическая (душевная) боль", как физическое ощущение "мучительного чувства дискомфорта в груди", часто сопровождаемые отсутствием чувств к близким людям. 3. Вялость, хроническая усталость, безнадежность и беспомощность. 4. Снижение интересов к деятельности или снижение удовольствия от деятельности, которая раньше обучающемуся нравилась. 5. Поглощенность темой смерти. 6. Социальная изоляция и сложности во взаимоотношениях. 7. Резкое снижение успеваемости, прогулы уроков/занятий в образовательной организации. 8. Деструктивное (разрушительное, отклоняющееся) поведение. 9. Повышенная чувствительность к неудачам или неадекватная реакция на похвалы и награды. 10. Повышенная раздражительность, гневливость (зачастую из-за мелочей), враждебность или выраженная тревога. 11. Жалобы на физическую боль, например, боль в желудке или головную боль, жалобы на значительные изменения сна и аппетита (бессонница или сонливость, потеря аппетита или неконтролируемое обжорство).
Признаки несуицидального самоповреждающего поведения	1. Частота самоповреждений - не менее 5 раз за последний год. 2. Обязательно наличие психологических целей и причин, связанных с намерениями совершить самоповреждения: - получение облегчения от негативных чувств или мыслей, таких как напряжение, тревога и самоупреки, - снятие внутреннего напряжения, вызванного межличностными проблемами, - вызывание (индуцирование) у себя положительных эмоций на фоне телесной боли, - в некоторых случаях травма воспринимается как заслуженное самонаказание. 3. Негативные чувства и мысли, устойчивость мыслей о самоповреждении.

	4. Межличностные трудности. 5. Травма чаще всего наносится острым предметом; общие области травмы включают переднюю область бедер и тыльную сторону предплечья.

Наличие ситуаций, связанных с совершением противоправных посягательств в отношении несовершеннолетних, в том числе, против половой неприкосновенности являться одним из факторов суицидального риска несовершеннолетнего.

Подробное описание действий (алгоритмов) специалистов образовательных организаций представлено в Навигаторе профилактики виктимизации детей и подростков. Версия 1.0. и относится к ситуациям, когда:

- обучающийся сообщает специалисту образовательной организации о ситуации физического насилия и/или пренебрежения/оставления в опасности;
- специалист образовательной организации предполагает, что в отношении обучающегося было совершено физическое насилие, пренебрежение/оставление в опасности;
- родитель (законный представитель) обучающегося обращается к специалисту образовательной организации и сообщает о ситуации физического насилия;
- обучающийся является свидетелем ситуации насилия или жестокого обращения;
- обучающийся сообщает специалисту образовательной организации о ситуации травли или кибертравли (травли в сети Интернет) либо находится в такой ситуации;
- обучающийся сообщил специалисту образовательной организации о случае совершенного в отношении него сексуального насилия или злоупотребления;
- специалист образовательной организации обнаружил признаки, предполагающие возможное сексуальное насилие или злоупотребление в отношении обучающегося.

Рискованное / опасное / экстремальное поведение является одним из факторов риска обучающегося, в том числе суицидального. Если педагог заметил один из признаков такого поведения или получил об этом информацию от третьих лиц, не следует делать окончательных выводов об экстремальности (опасности) увлечений. Важно проверить информацию и убедиться в том, что в данной ситуации поведение обучающегося не носит демонстративный характер. Вовлеченные в субкультуру, как правило, тщательно скрывают свой род деятельности от окружающих (не заводят страницы под своим настоящим именем, не показывают лица, закрывают альбомы и список групп и т.д.). Перед тем, как сделать окончательные выводы о наличии данного фактора риска в поведении обучающегося:

- понаблюдайте за ним, ненавязчиво и "между делом" интересуйтесь, как он проводит свободное время;
- обратитесь с результатами своих наблюдений к педагогу-психологу;
- проведите мониторинг аккаунтов в социальных сетях, как самого обучающегося, так и его одноклассников (фотографии или видео могут появиться у кого-то из одноклассников, а не непосредственно у самого обучающегося);
- узнайте у других педагогов, наблюдали ли они у данного обучающегося указанные признаки, но не сообщайте о том, с какой целью интересуетесь;
- если Вы классный руководитель, свяжитесь с родителями (законными представителями) обучающегося и поделитесь с ними своими наблюдениями.

Признаки рискованного / опасного / экстремального поведения в онлайн и офлайн среде

Среда проявления	Факторы риска (признаки проявления)
Рискованное	1. Чрезмерное использование и длительное (более 6 часов)

поведение (онлайн)	ежедневное пребывание в Интернете. 2. Стремление скрывать свою онлайн-активность или чрезмерное бравирование этим. 3. Проблемное использование Интернета (предпочтение онлайн-коммуникации, навязчивое использование Интернета и когнитивная поглощенность жизнью в сети). 4. Повышенный интерес к ненадлежащему контенту (в том числе публикация или перепосты шок-контента) или ненадлежащее использование Интернета и социальных сетей. 5. Увлеченность запрещенными сайтами, движениями и пабликами в социальных сетях, а также контентом, связанным с рискованным поведением. 6. Расторможенное поведение в Интернете или социальных сетях, проявляющееся в сдвиге норм поведения и иллюзии анонимности (то, что ребенок не позволяет себе в офлайн, допускает в онлайн, например, кибербуллинг по отношению к другим, троллинг, флейминг и т.д.). 7. Ведомость и внушаемость в ситуации онлайн-коммуникации с пользователями Интернета и социальных сетей, трудности в распознавании манипулятивного контента или манипулятивных онлайн-коммуникации.
Рискованное поведение (офлайн)	1. Использование сленга (залаз, сходинг, заброс, пойдем дигать, запал объекта и т.п.). Следует иметь в виду, что сленг достаточно быстро меняется. 2. Участие в группах и форумах, посвященных руфингу[6], диггерству[7], сталкингу[8], зацепингу[9], или объектам, интересующим представителей перечисленных групп. 3. Появление на страницах в социальных сетях фотографий и видео (не обязательно своих), сделанных на крышах зданий, строительных кранах, в подземных сооружениях, и т.п. 4. По совокупности с перечисленными признаками - грязь на одежде (например, черные следы сажи), наличие спецовки и берцев в гардеробе, специальные инструменты в рюкзаке (резиновые или строительные перчатки, разводной ключ, налобный фонарь и т.п.), специфический запах ("запах железной дороги") и др. 5. Обучающийся избегает обсуждений своего досуга или, напротив, подробно делится информацией, бравирует перед окружающими своими увлечениями.

[6] Руфинг или "крышелазание" - передвижение по высотным точкам зданий и/или выполнение на них трюков (например, сальто на краю крыши).

[7] Диггерство - непрофессиональное исследование искусственных подземных сооружений (например, бомбоубежищ, закрытых станций метро).

[8] Сталкинг или "сталкеринг", "сталкерство" - исследование заброшенных, недостроенных и охраняемых объектов.

[9] Зацепинг или "трейлсерфинг" - езда между или под вагонами, на хвостовом вагоне или крыше поезда.

ВАЖНО! При выявлении вышеописанных признаков необходимо **учитывать их в сочетании** для направления ребенка к педагогу-психологу (психологу в сфере образования) или медицинскому психологу, который, при необходимости, осуществит дальнейшую маршрутизацию.

Список
рекомендуемой литературы

1. Навигатор профилактики виктимизации детей и подростков. Версия 1.0. Методические материалы по алгоритмам действий специалистов в ситуациях выявления тревожных факторов поведения несовершеннолетних обучающихся, свидетельствующих о совершаемых противоправных посягательствах в их отношении, в том числе против половой неприкосновенности / Делибалт В.В., Дозорцева Е.Г., Борисенко Е.В., Богданович Н.В., Дворянчиков Н.В. - МГППУ, 2024. - 29 с.
2. Навигатор профилактики девиантного поведения. Методические материалы по признакам девиаций, действиям специалистов системы образования в ситуациях социальных рисков и профилактике девиантного поведения обучающихся / Богданович Н.В., Вихристюк О.В., Дворянчиков Н.В., М.Г., Делибалт В.В., Дозорцева Е.Г. - М.: ФГБОУ ВО МГППУ, 2022. - 25 с.
3. Профилактика суицидального поведения подростков: организационная модель межведомственного взаимодействия // Диагностика и лечение психических и наркологических расстройств: современные подходы. Сборник методических рекомендаций / Гончаренко А.Ю., Розанов В.А., Фрейзе В.В., Мартовецкая Г.А., Семенова Н.В. / сост. Н.В. Семенова, под общ. ред. Н.Г. Незнанова. Выпуск 5. - СПб.: Издательско-полиграфическая компания "КОСТА", 2022. - С. 455 - 471.
4. Суицидальное поведение несовершеннолетних (факторы риска, предикторы развития, диагностика): Методические рекомендации / Ахапкин Р.В., Дозорцева Е.Г., Любов Е.Б., Банников Г.С., Кещян К.Л., Чистопольская К.А. - М.: ФГБУ "НМИЦ ПН им. В.П. Сербского" Минздрава России, 2024. - 38 с.

Алгоритмы деятельности педагога-психолога по оказанию психологической помощи участникам образовательных отношений

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2025 г. N 07-1613 "О методических рекомендациях"

Департамент государственной политики в сфере защиты прав детей Минпросвещения России (далее - Департамент) информирует, что с целью организации и эффективного оказания психологической помощи участникам образовательных отношений Федеральным координационным центром по обеспечению развития психолого-педагогической помощи в системе образования Российской Федерации федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Московский государственный психолого-педагогический университет" в 2024 году разработаны методические рекомендации "Алгоритмы деятельности педагога-психолога (психолога в сфере образования) по оказанию психологической помощи участникам образовательных отношений" (далее соответственно - методические рекомендации, Материалы).

Методические рекомендации содержат алгоритмы действий педагога-психолога (психолога в сфере образования) в случае выявления суицидального риска среди обучающихся, в ситуации совершения суицидальных действий и (или) самоубийства обучающегося; при организации психологического сопровождения родителей (законных представителей) обучающегося в ситуации совершения им суицидальных действий; в случае выявления в образовательной организации травли, включая деятельность педагога-психолога в составе рабочих групп, в том числе в рамках межведомственного взаимодействия; в ситуации гибели близких и родственников обучающегося (оказание экстренной и кризисной психологической помощи обучающемуся в случае гибели близких и родственников; планирование и осуществление мероприятий по психолого-педагогическому сопровождению обучающегося при проживании утраты близкого).

Материалы могут быть использованы в профессиональной деятельности педагогов-психологов (психологов в сфере образования), социальных педагогов, классных руководителей, советников директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями.

В этой связи, Департамент просит адресно довести до сведения образовательных организаций информацию о возможности использования методических рекомендаций в работе вышеуказанных специалистов.

Приложение: на 41 л. в 1 экз.

Директор департамента Л.П. Фальковская

Методические рекомендации
Алгоритмы деятельности педагога-психолога по оказанию психологической помощи участникам образовательных отношений

Методические рекомендации содержат алгоритмы действий педагога-психолога (психолога в сфере образования) образовательной организации в ситуации, требующей оказания экстренной и кризисной психологической помощи, и разработаны для организации и эффективного оказания психологической помощи участникам образовательных отношений. Алгоритмизация действий педагога-психолога (психолога в сфере образования) в части оказания психологической помощи в экстренных и кризисных ситуациях позволяет как снизить психоэмоциональное напряжение специалиста,

оказывающего помощь, так и организовать целенаправленную и последовательную деятельность в сложных ситуациях.

Глоссарий терминов и определений

Агрессор (преследователь) - лицо (или группа лиц), активно, сознательно и регулярно совершающее физическое и (или) психологическое насилие в отношении иного лица, определенного агрессором в качестве объекта травли.

Жертва травли, жертва - лицо (или группа лиц), подвергающееся травле, не имеющее возможности и (или) не способное (в силу личных убеждений, по иным причинам) противостоять актам агрессии.

Кризисное состояние - психологическое состояние человека, внезапно пережившего субъективно значимую и тяжело переносимую психическую травму или находящегося под угрозой возникновения психотравмирующей ситуации [1].

Кризисная психологическая помощь - психологическая помощь, оказываемая человеку, находящемуся в кризисной ситуации, на основе психологического вмешательства, направленного на снижение последствий острого стрессового расстройства и явлений дезадаптации, возникших в результате кризисной ситуации.

Профилактика суицидального поведения - различные мероприятия, направленные на снижение уровня суицидальной активности, предотвращение осуществления суицидальных действий и рецидивирования суицидального поведения, а также на превенцию формирования суицидальных побуждений в рамках психолого-педагогической профилактики. Различают следующие виды профилактики суицидального поведения:

- первичная: содержит информационно-обучающие мероприятия по вопросам психического здоровья, суицидологии, проводимые для любых категорий населения;

- вторичная: включает в себя следующие стратегии: селективные (избирательные) - противодействуют факторам риска в особой группе подростков, на текущий момент не проявляющих суицидальных наклонностей, но которые могут быть подвержены повышенному риску в биологическом, психологическом или социально-экономическом отношении; антикризисные - осуществляются в пресуицидальном и ближайшем постсуицидальном периодах и направлены на предупреждение реализации суицидальных намерений и планов, а также на купирование суицидальных замыслов и намерений;

- третичная: мероприятия, проводимые с близким окружением (родственники, друзья и др.) суицидентов, членов учебно-профессионального сообщества [2].

Самоубийство (суицид) - действия, направленные на лишение себя жизни и завершившиеся летальным исходом [3].

Свидетели травли - лица, активно или пассивно поддерживающие "агрессора", или лица, своим бездействием не препятствующие проявлениям агрессии в отношении "жертвы".

Суицидальное кризисное состояние - острое или хроническое болезненное психическое состояние, характеризующееся выраженными нарушениями в аффективной, когнитивной и поведенческой сферах с переживаниями безысходности, безвыходности, нахождение в котором может приводить к самоубийству. Внешним выражением суицидального кризиса могут быть различные формы несуицидального и суицидального самоповреждающего поведения [4].

Самоповреждающее поведение - комплекс действий аутоагрессивного характера, нацеленных на причинение физического вреда собственному телу (может включать как несуицидальное самоповреждающее поведение, так и суицидальные попытки) [5].

Суицидальные действия - действия, направленные на лишение себя жизни [6]. Суицидальные мысли (суицидальная идеация) - мысли о собственной смерти, рассмотрение аргументов отказа от жизни путем самоубийства с последующим размышлением над способом совершения самоубийства. Различают: пассивные

суицидальные мысли характеризуются представлением своей смерти без желания лишения себя жизни; навязчивые суицидальные мысли (суицидальные руминации) характеризуются постоянным возвращением к травмирующим событиям с невозможностью остановить поток негативных мыслей, формирующих суицидальное поведение; активные суицидальные мысли характеризуются желанием покончить с собой, разработкой плана реализации суицидальных действий (суицидальные намерения, замыслы, планы); суицидальный императив - "внутренний" приказ о немедленном осуществлении суицидальных действий (часто подсказывается способ их совершения); подразумевает беспрекословное подчинение [7].

Суицидальный риск - вероятность совершения суицидальных действий, которую прогнозируют на основе клинической оценки, экспериментально-психологического исследования, включающего в себя психодиагностику с помощью тестовых и опросных методов и психолого-педагогического наблюдения [8].

Суицидент - человек, обнаруживающий любые формы суицидального поведения [9].

Травля - целенаправленное и продолжающееся во времени физическое и (или) психологическое насилие, совершаемое одним лицом (группой лиц) в отношении другого лица, унижающее, оскорбляющее или причиняющее ему вред.

Травматические ситуации - это такие экстремальные критические события, которые обладают мощным негативным воздействием, ситуации угрозы, требующие от индивида экстраординарных усилий по совладанию с последствиями воздействия.

Участники образовательных отношений - обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся, педагогические работники и их представители, организации, осуществляющие образовательную деятельность.

Факторы суицидального риска - внешние или внутренние стимулы (условия, обстоятельства), способствующие или непосредственно вызывающие формирование суицидального поведения. Различают социально-экономические (уровень жизни, наличие работы, профессии, семьи), социально-демографические (пол, возраст, социальное положение), биологические (генетические), индивидуально-психологические (тревожность, агрессивность, безнадежность, одиночество и др.), этнокультуральные (наличие в традициях определенных народностей суицидального поведения как социально приемлемой нормы), клинические (предшествующая суицидальная попытка, наличие психического или тяжелого соматического заболевания) и другие факторы суицидального риска [10].

Экстренная психологическая помощь - это система краткосрочных мероприятий, направленных при помощи профессиональных методов на регуляцию актуального психологического, психофизиологического состояния и негативных эмоциональных переживаний человека или группы людей, пострадавших в результате кризисной или чрезвычайной ситуации.

Пояснительная записка

Чрезвычайные события, связанные с обучающимися, являются одной из наиболее острых проблем современного общества: инциденты в образовательных организациях поднимают вопросы о безопасности обучающихся, не только физической, но и психологической. Непосредственная включенность обучающихся в такие психотравмирующие события как суицид и самоповреждающее поведение, травля, гибель близких и родственников обучающихся, снижает их адаптационные возможности, нарушает коммуникативное взаимодействие участников образовательных отношений, образовательный процесс, что становится серьезным вызовом для педагогического коллектива и педагога-психолога (психолога в сфере образования) (далее - педагог-психолог). Своевременное оказание психологической помощи позволит минимизировать негативные последствия экстренных и кризисных ситуаций, снизить суицидальный риск,

риск возникновения травли, оказать помощь участникам образовательных отношений в проживании горя по поводу утраты близких и родственников. Для этого необходима не только кадровая обеспеченность педагогами-психологами, владеющими профессиональными компетенциями оказания помощи в экстренных и кризисных ситуациях и осуществляющими помощь на основе требований профессионального стандарта "Педагог-психолог (психолог в сфере образования)" [11], но и системный подход к организации экстренной психологической помощи в образовательной среде.

Таким образом, очевидна потребность в разработке методических рекомендаций, содержащих алгоритмы деятельности педагогов-психологов по оказанию психологической помощи участникам образовательных отношений в случае выявления суицидального риска среди обучающихся, в ситуации травли, в ситуации гибели близких и родственников участников образовательных отношений.

В рамках методической помощи педагогам-психологам общеобразовательных организаций, профессиональных образовательных организаций (далее вместе - образовательная организация) специалистами Федерального координационного центра по обеспечению развития психолого-педагогической помощи в системе образования Российской Федерации федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Московский государственный психолого-педагогический университет" предлагаются рекомендации по оказанию участникам образовательных отношений экстренной и кризисной психологической помощи в ситуациях суицида и суицидальных действий обучающихся, ситуации травли в образовательной среде, ситуации гибели близких и родственников обучающегося.

Предлагаемые методические рекомендации представлены описанием алгоритмов деятельности педагога-психолога

- в случае выявления суицидального риска среди обучающихся, в ситуации совершения суицидальных действий и (или) самоубийства обучающегося; при организации психологического сопровождения родителей (законных представителей) обучающегося в ситуации совершения им суицидальных действий;

- в случае выявления в образовательной организации травли, включая деятельность педагога-психолога в составе рабочих групп, в том числе в рамках межведомственного взаимодействия;

- в ситуации гибели близких и родственников обучающегося (оказание экстренной и кризисной психологической помощи обучающемуся в случае гибели близких и родственников; планирование и осуществление мероприятий по психолого-педагогическому сопровождению обучающегося при проживании утраты близкого).

Рассматриваемые ситуации являются комплексными и многоуровневыми и требуют реализации принципа единства действий и требований педагогического коллектива при организации психолого-педагогического сопровождения. В первую очередь, при организации работы образовательной организации с любыми ситуациями, требующими вмешательства, необходимо создание объединения, которое будет комплексно рассматривать возникшую ситуацию и слаженно применять необходимые меры - это может быть социально-психологическая служба, совет профилактики, служба примирения либо другой компонент целостной системы деятельности образовательной организации. В данных методических рекомендациях используется обобщающее понятие Рабочая группа, создаваемая с целью выявления и/или реагирования на выявленные ситуации, требующие вмешательства. В состав Рабочей группы могут входить следующие сотрудники образовательной организации: руководитель образовательной организации, заместитель руководителя, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями (далее - советник по воспитанию), педагог-психолог, социальный педагог, классный руководитель, иные педагогические работники (далее - участники Рабочей группы). Деятельность Рабочей группы координирует заместитель руководителя или советник по воспитанию.

Представленные в методических рекомендациях алгоритмы действий педагогов-психологов образовательной организации в ситуации, требующей оказания экстренной и кризисной помощи, могут использоваться в их профессиональной деятельности в полном объеме с учетом специфики образовательной организации, уровня квалификации педагога-психолога. Кроме того, настоящие методические рекомендации будут полезны социальному педагогу и представителям администрации образовательной организации.

В рамках проведения психологической диагностики педагог-психолог ориентируется на психодиагностический инструментарий, представленный в Открытом реестре психодиагностических методик, вызывающих доверие профессионального сообщества, с описанием минимально необходимых условий и требований их использования (заимствования) и реализации в образовательной организации [12].

В рамках проведения просветительских мероприятий, коррекционно-развивающей работы педагог-психолог может использовать программы, ставшие лауреатами Всероссийского конкурса лучших психолого-педагогических программ и технологий в образовательной среде, проводимого Общероссийской общественной организацией "Федерация психологов образования России".

Программы, ставшие лауреатами Всероссийского конкурса лучших психолого-педагогических программ и технологий в образовательной среде, размещены в открытом доступе (ссылка: https://rospsy.ru/KPresults).

Раздел 1. Алгоритмы действий педагога-психолога в случае выявления суицидального риска и совершения суицидальных действий обучающимся

1.1. Направления деятельности педагога-психолога в случае выявления суицидального риска у обучающихся в образовательной организации

1.1.1. Проведение психологической диагностики, позволяющей определить уровень суицидального риска и ресурсы его преодоления у обучающихся.

1.1.2. Проведение профилактической работы, направленной на предотвращение случаев суицида обучающихся, имеющих маркеры суицидального риска; профилактическая работа может проводиться в индивидуальном и групповом форматах;

1.1.3. Сопровождение случая совершения суицидальных действий обучающимся.

1.2. Алгоритм выявления педагогом-психологом суицидального риска обучающихся в образовательной организации

1.2.1. Педагог-психолог осуществляет сбор информации (на основании мониторинга) в отношении обучающихся, имеющих суицидальный риск, которые состоят в экстремистских "группах смерти" (на основании данных от классных руководителей или иных педагогических работников) или подвержены другим факторам суицидального риска. Педагог-психолог, по возможности, принимает меры для уточнения сведений о вероятности вовлечения обучающегося в сообщества в информационно-

телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет) деструктивного характера, пропагандирующие суицид и (или) склоняющие к совершению суицида.

1.2.2. Педагог-психолог при планировании психопрофилактических мероприятий учитывает информацию, полученную от участников образовательных отношений, об изменениях в поведении обучающегося, которые могут свидетельствовать о риске формирования у него суицидального поведения: "уход в себя", эмоциональная нестабильность, депрессивные эпизоды, агрессивность, саморазрушающее и самоповреждающее поведение, потеря самоуважения, нарушение аппетита, нарушение режима сна, снижение успеваемости, дарение личных вещей окружающим, приведение дел в порядок, психологическая травма (при наличии такой информации).

1.2.3. Педагог-психолог на регулярной системной основе проводит психолого-педагогические обследования обучающихся, анкетирование классных руководителей, мониторинги, выявляя обучающихся с суицидальным риском. В качестве дополнительного диагностического компонента допустимо использовать результаты социально-психологического тестирования.

1.2.4. При выявлении какого-либо признака по результатам проведения мероприятий, предусмотренных пунктами 1.1. - 1.3., педагог-психолог информирует руководителя образовательной организации о риске суицидального поведения обучающихся. В случаях вероятности воздействия на обучающихся деструктивных групп в сети Интернет, склоняющих несовершеннолетних к совершению суицида, руководитель образовательной организации уведомляет о данном факте территориальные органы МВД России, комиссию по делам несовершеннолетних и защите их прав субъекта Российской Федерации (или территориальную (муниципальную) комиссию по делам несовершеннолетних и защите их прав).

Если обучающийся демонстрирует изменения в поведении, педагог-психолог включает данного обучающегося в "группу риска", производит дальнейшее наблюдение за его поведением и состоянием, проводит профилактическую работу с обучающимся совместно с участниками Рабочей группы.

1.2.5. Педагог-психолог составляет индивидуальный план работы с обучающимся. План может содержать: психологическую диагностику эмоционального состояния обучающегося; профилактические беседы с обучающимся и его ближайшим окружением; групповую психологическую работу с обучающимися (тренинги, лекции); психологическое консультирование обучающегося, родителей (законных представителей), педагогических работников; психологическую профилактику суицидального риска обучающихся, родителей (законных представителей), педагогических работников; информирование родителей (законных представителей) и педагогических работников о необходимости внимательного отношения к поведению обучающегося, изменениям его эмоционального состояния.

1.2.6. Педагог-психолог в рамках деятельности рабочей группы содействует разработке и участвует в реализации межведомственного плана по профилактике суицидального поведения обучающихся, разработанного комиссией по делам несовершеннолетних и защите их прав субъектом Российской Федерации или (и) территориальной (муниципальной) комиссией по делам несовершеннолетних и защите их прав, готовит отчеты о результатах проведенной работы согласно установленным срокам.

1.2.7. Педагог-психолог реализует психолого-педагогическое сопровождение обучающихся с выявленным риском суицидального поведения, осуществляет, в том числе в рамках межведомственного взаимодействия, профилактическую работу со всеми обучающимися; проводит беседы с обучающимися, имеющими высокий суицидальный риск, свидетелями совершения суицидальных действий, обучающимися, склонными к аутодеструктивному поведению, педагогическими работниками, ближайшим окружением обучающегося; документально фиксирует информацию о проведенной работе; предпринимает необходимые действия для защиты законных прав и интересов

обучающихся.

1.3. Алгоритм действий педагога-психолога в ситуации совершения суицидальных действий обучающимся в образовательной организации

1.3.1. Педагог-психолог информирует руководителя образовательной организации об известных ему обстоятельствах совершения самоповреждающего поведения или совершения суицидальных действий, результатах предшествующих психодиагностических, консультационных, психокоррекционных мероприятий (если проводились).

1.3.2. Педагог-психолог оценивает собственные ресурсы по выявлению группы риска и оказанию экстренной психологической помощи.

1.3.3. Выявляет нуждающихся в получении экстренной и кризисной психологической помощи из числа обучающихся, родителей (законных представителей), педагогических работников с помощью наблюдения, психологической диагностики, непосредственной беседы с обучающимися, педагогическими работниками, представителями администрации образовательной организации.

1.3.4. Педагог-психолог образовательной организации при оценке собственных ресурсов как достаточных оказывает экстренную и кризисную психологическую помощь участникам образовательных отношений, представителям администрации образовательной организации в форме психологического консультирования, групповых мероприятий. При необходимости, согласовывает с руководителем образовательной организации возможность привлечения к указанной деятельности психологов, педагогов-психологов центра психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи (далее - ППМС-центр).

1.3.5. Готовит информацию о промежуточных и (или) итоговых результатах оказания экстренной и кризисной психологической помощи, психолого-педагогического сопровождения пострадавших участников образовательных отношений для последующего предоставления руководителем образовательной организации, иным должностным лицам в рамках межведомственного взаимодействия для оказания медицинской, социальной и (или) иной специализированной психологической помощи суициденту, его родителям (законным представителям), педагогическим работникам.

1.3.6. Педагог-психолог совместно с членами Рабочей группы проводит встречи с учебной группой (классом), в которой произошел случай самоповреждающего поведения или совершены суицидальные действия обучающимся, с целью реализации профилактической и психопросветительской работы (при необходимости, с несколькими учебными группами (классами).

1.3.7. После группового занятия по необходимости может проводиться индивидуальная работа с отдельными обучающимися, родителями (законными представителями) и педагогическими работниками образовательной организации для стабилизации эмоционального состояния.

1.3.8. Педагог-психолог включается в совместную работу со специалистами антикризисных подразделений ППМС-центров для осуществления психолого-педагогического сопровождения суицидента и его родителей (законных представителей) в рамках своих компетенций, а также других участников образовательных отношений, пострадавших в результате кризисной ситуации.

1.3.9. Педагог-психолог совместно с членами Рабочей группы проводит дальнейшее пролонгированное сопровождение участников происшествия (в случае необходимости), профилактические беседы с обучающимися, мониторинг и регулярный контроль динамики состояния обучающихся (с помощью комплекса психодиагностических мероприятий).

1.3.10. Педагог-психолог непрерывно реализует меры по профилактике

суицидального поведения, которые включают оперативное информирование представителей администрации образовательной организации о фактах чрезвычайных происшествий с участием обучающихся. Внимание уделяется таким важным аспектам, как наличие лиц или источников, склоняющих обучающегося к совершению суицида, сведений о привлечении обучающихся к участию в акциях и мероприятиях, потенциально опасных для их жизни и здоровья.

1.4. Алгоритм психологического сопровождения педагогом-психологом участников образовательных отношений в ситуации суицида обучающегося

1.4.1. Педагог-психолог в рамках своих компетенций участвует в сборе информации относительно кризисной ситуации.

1.4.2. Педагог-психолог при оценке собственных ресурсов как достаточных для выявления группы риска из числа участников образовательных отношений и оказания им экстренной и кризисной психологической помощи оказывает экстренную и кризисную психологическую помощь обучающимся, родителям (законным представителям), педагогическим работникам, представителям администрации образовательной организации, пострадавшим в результате кризисной ситуации.

1.4.3. Совместно с участниками Рабочей группы педагог-психолог составляет план психолого-педагогического сопровождения учебной группы (класса) в посткризисный период с целью профилактики суицидального поведения обучающихся.

1.4.4. Педагог-психолог оказывает экстренную и кризисную психологическую помощь свидетелям завершенного суицида. Если педагог-психолог не обладает необходимыми компетенциями оказания экстренной и кризисной психологической помощи, то осуществляет содействие психологам, направленным на оказание такой помощи пострадавшим участникам образовательных отношений.

1.4.5. Участвует совместно с участниками Рабочей группы в проведении родительских собраний, педагогических советов с целью информирования и оказания психологической поддержки родителям (законным представителям), педагогическим работникам.

1.4.6. Педагог-психолог совместно с участниками Рабочей группы проводит профилактическую и информационную работу с учебной группой (классом), в которой произошел суицид (при необходимости - с несколькими учебными группами (классами), задачами которого выступают:

- оценить наличие явной или потенциальной угрозы развития кризисного эмоционального состояния обучающихся; определить группу риска из числа обучающихся, которые нуждаются в оказании психолого-педагогической помощи;
- упорядочить имеющуюся информацию о кризисной ситуации, выстроить последовательность событий, приведших к суициду обучающегося;
- организовать групповое обсуждение травматического события, что позволяет обучающимся лучше понять произошедшее, понять суицидента (его проблемы, "пусковые" факторы, послужившие причиной совершения суицида, его чувства), отреагировать свои чувства, повысить взаимопонимание и доверие между обучающимися, адаптироваться к изменившимся условиям учебной группы (класса), актуализировать чувство самообладания, эмоциональное равновесие;
- информировать участников образовательных отношений о возможности получения психологической помощи в образовательной организации, ППМС-центре, очных и дистанционных экстренных и кризисных региональных и муниципальных психологических службах, телефоне доверия, в том числе всероссийском. После группового занятия, на основе наблюдения и беседы, педагог-психолог выявляет обучающихся, нуждающихся в получении индивидуальной психолого-педагогической помощи, с целью уточнения степени воздействия травматического события на

эмоциональное состояние.

При необходимости педагог-психолог проводит индивидуальную работу с отдельными обучающимися, родителями (законными представителями) и педагогическими работниками с целью стабилизации их эмоционального состояния.

1.4.7. Педагог-психолог осуществляет дальнейшее пролонгированное психолого-педагогическое сопровождение участников происшествия (в случае необходимости), мониторинг и регулярный контроль динамики эмоционального состояния пострадавших участников образовательных отношений, психологической безопасности образовательной среды.

В течение одного месяца после происшествия педагогом-психологом совместно с участниками Рабочей группы организуются классные собрания с родителями (законными представителями), включающие в себя просветительские мероприятия.

1.5. Алгоритм организации психолого-педагогического сопровождения родителей (законных представителей) в ситуации самоповреждающего поведения или совершения суицидальных действий обучающимся в образовательной организации

1.5.1. Педагог-психолог совместно с участниками Рабочей группы участвует в проведении родительских собраний либо проводит информационно-просветительские встречи с родителями (законными представителями), в рамках которых осуществляет информирование:

- о текущей ситуации, проведенных и планируемых мероприятиях с обучающимися;
- о возможных эмоциональных и поведенческих проявлениях суицидального риска;
- о возрастных и индивидуальных особенностях обучающихся в кризисных ситуациях и способах совладания с ними;
- о возможности получения психологической помощи.

1.5.2. После проведения родительского собрания проводит индивидуальные психологические консультации по запросам родителей (законных представителей).

1.5.3. Родителям (законным представителям) обучающегося с суицидальным риском предлагает индивидуальное психолого-педагогическое сопровождение ресурсами образовательной организации, информирует о возможности обратиться за консультацией к специалистам ППМС-центра или иным организациям, сотрудники которых профессионально оказывают психологическую помощь в кризисных ситуациях.

1.5.4. Педагог-психолог рекомендует родителям (законным представителям) обучающегося с суицидальным риском обратиться на консультацию к медицинским специалистам соответствующего профиля (неврологического, психиатрического) по вопросу уточнения или выявления медицинского аспекта проблемы.

1.5.5. Контролирует факт ознакомления родителей (законных представителей) обучающегося с суицидальным риском с предложенными педагогом-психологом рекомендациями, фиксирует дату и время их согласия о принятии ответственности за исполнение предложенных педагогом-психологом мероприятий, направленных на оказание актуальной психолого-педагогической и иной помощи обучающемуся. В случае несогласия родителя (законного представителя) педагог-психолог составляет акт об отказе от рекомендаций, фиксируемый подписями участников Рабочей группы.

1.5.6. Взаимодействует с родителями (законными представителями) и участниками Рабочей группы в поиске оптимальных форм нормализации кризисной ситуации.

Раздел 2. Алгоритмы организации психолого-педагогического сопровождения участников образовательных отношений в ситуации травли в образовательной среде

2.1. Направления деятельности педагога-психолога в случае выявления в образовательной организации травли среди обучающихся

2.1.1. Проведение профилактической работы, направленной на предотвращение случаев травли среди обучающихся в индивидуальном и групповом форматах.

2.1.2. Выявление случаев травли среди обучающихся образовательной организации, проведение психологической диагностики - как индивидуальной, так и групповой, с целью выявления факторов риска возникновения ситуации травли, оценки социально-психологического климата в классе (учебной группе), а также выявления ресурсов преодоления травли.

2.1.3. Взаимодействие с советником по воспитанию, которого педагог-психолог информирует о факте травли, как в письменной форме, рекомендованной письмом Министерства просвещения Российской Федерации [13] (указывая информацию: сведения о "жертве" и "агрессоре", в течение какого периода совершаются агрессивные действия в отношении "жертвы", какие именно агрессивные действия совершаются, описание ситуации и дата обращения), так и в устной форме при непосредственном обращении.

2.1.4. Сопровождение случая совершения травли среди обучающихся, включая принятие мер по защите прав и законных интересов обучающихся, защите "жертвы" травли от продолжения агрессии, формированию психологически безопасной образовательной среды, психолого-педагогическое сопровождение участников образовательных отношений, урегулирование ситуации методами медиации.

2.1.5. Организация межведомственного взаимодействия в рамках работы со случаем травли.

2.2. Организация сопровождения участников образовательных отношений в случае выявления в образовательной организации травли среди обучающихся

2.2.1. Рабочая группа принимает меры по оценке безопасности образовательной среды, выявляет возможные социально-психологические ресурсы для преодоления травли, разрабатывает план мероприятий по урегулированию и профилактике травли в образовательной среде ("Дорожная карта"). Мероприятия "Дорожной карты" рекомендуется обсудить и согласовать с представителями родительской общественности образовательной организации.

2.2.2. Социальный педагог образовательной организации совместно с педагогом-психологом в составе Рабочей группы проводит анализ ситуации травли; обсуждает меры социально-педагогического сопровождения ситуации; разрабатывает план профилактической работы, учитывающий проведение мероприятий в индивидуальном и групповом форматах и включающий в себя меры по формированию микросреды и психологического климата, благоприятных для каждого обучающегося.

2.2.3. Советник по воспитанию оперативно организует сбор информации о факте травли с привлечением классного руководителя, социального педагога и педагога-психолога. В процессе анализа оцениваются факты агрессивных или дискриминационных, противоправных действий, их систематичность и повторяемость, на основе которых определяется характер кризисной ситуации (конфликт или травля); в случае травли - устанавливаются социальные роли участников травли ("жертва", "агрессор", "свидетели"), определяется вовлеченность родителей (законных представителей), характер педагогических коммуникаций и действия, принятые в целях профилактики травли.

2.2.4. Социальный педагог участвует в социально-педагогическом сопровождении всех участников травли, в том числе в рамках межведомственного взаимодействия; проводит беседы с "жертвой" ("жертвами"), "агрессором(ами)", "свидетелями"; фиксирует информацию о проведенной работе в соответствующих журналах; предпринимает

необходимые действия для защиты законных прав и интересов обучающихся.

2.2.5. Члены Рабочей группы при выявлении травли в образовательной среде организуют и реализуют деятельность в следующем порядке:

При подозрении или установлении факта травли педагогический работник образовательной организации, которому стала известна информация о случае травли, сообщает об этом представителям администрации образовательной организации (руководителю, его заместителям, советнику по воспитанию) в письменном виде.

Представители администрации образовательной организации совместно с участниками Рабочей группы принимают решение о неотложности реагирования на выявленный факт агрессии.

Социальный педагог образовательной организации взаимодействует с педагогическим коллективом и педагогом-психологом для общего сбора и фиксации необходимой информации:

- реальность факта совершения насильственных или дискриминационных действий;

- длительность и повторяемость этих действий (первый и единственный случай, повторные насильственные действия или систематические издевательства); на основании подтверждения реальности факта совершения насильственных или дискриминационных действий и с учетом их повторяемости событие квалифицируется как конфликт или травля;

- характер действий и обстоятельств, при которых они происходили;

- участники действий ("жертва(ы)", "агрессор(ы)", "свидетели");

- состояние "жертвы" ("жертв") травли;

- мотивация совершения насильственных действий, проявления дискриминации;

- отношение "свидетелей" к происходящему, "агрессору(ам)" и "жертве" (жертвам");

- динамика происходящего, возможные последствия насилия для всех его участников и вероятная модель развития ситуации.

2.2.6. Участники Рабочей группы ставят в известность родителей (законных представителей) обучающихся о выявленном факте травли. Информирование проводится обобщенно, с соблюдением безопасности и интересов всех участников процесса.

2.2.7. Советник по воспитанию совместно с участниками Рабочей группы, и, при наличии, службы медиации (примирения), инициирует проведение малого педагогического совета, на котором проводится анализ ситуации и позиции образовательной организации по отношению к травле, разрабатывается план по педагогическому урегулированию ситуации травли - "Дорожная карта" с конкретными мерами урегулирования ситуации травли, после чего "Дорожная карта" обсуждается с обучающимися и их родителями (законными представителями). Советник по воспитанию совместно с классным руководителем информирует родителей (законных представителей) участников ситуации травли о выявленном случае, приглашает их к взаимодействию в рамках реализации "Дорожной карты". При наличии службы медиации (примирения) советник по воспитанию поддерживает ее деятельность для организации конструктивного диалога между участниками травли, при необходимости с привлечением родителей (законных представителей), для прекращения травли.

2.2.8. Участники Рабочей группы оценивают необходимость информирования и привлечения правоохранительных органов, иных органов и учреждений системы профилактики о факте травли в образовательной организации.

2.2.9. Участники Рабочей группы принимают экстренные меры по защите "жертвы" ("жертв") от дальнейшей агрессии, руководствуясь при этом принципом реабилитации "агрессора(ов)" в целях недопущения подобных явлений в дальнейшем.

2.2.10. Члены Рабочей группы проводят консультации отдельно с каждым обучающимся, пострадавшим от травли.

2.2.11. Советник по воспитанию, в случае единичного инцидента травли, оказывает содействие классному руководителю, социальному педагогу в организации проведения профилактических мероприятий с участниками травли. Дает рекомендации педагогам по организации проведения коррекционных мероприятий с участниками травли.

2.2.12. Участники Рабочей группы составляют план дальнейшей работы со всеми участниками травли: с "жертвой" ("жертвами") - план индивидуальной психологической работы в зависимости от тяжести случая травли; с "агрессором(ами)" - план индивидуальной коррекционной психологической работы; со "свидетелями" - план коррекционной или реабилитационной работы в зависимости от степени вовлеченности "свидетелей" в травлю и их ролей в ней. План профилактических мероприятий составляется для всей группы обучающихся (учебного коллектива) и тех обучающихся, которые прямо или косвенно были вовлечены в травлю.

2.2.13. Участники Рабочей группы осуществляют реализацию профилактических и коррекционных мероприятий в отношении произошедшего события с его участниками.

2.2.14. Участники Рабочей группы информируют родителей (законных представителей) о профилактических и коррекционных мероприятиях в отношении произошедшего события.

2.2.15. Участники Рабочей группы производят отсроченный контроль за ситуацией.

2.2.16. Советник по воспитанию может привлекать ресурсы других организаций для оказания профилактических мероприятий. В случае повторного возникновения травли советник по воспитанию информирует руководителя общеобразовательной организации, осуществляет передачу сведений руководителю образовательной организации для ее отправки в территориальное отделение МВД России, а также в иные органы и учреждения системы профилактики.

2.3. Организация межведомственного взаимодействия в рамках работы со случаем травли

2.3.1. Участники Рабочей группы принимают решение о необходимости организации межведомственного взаимодействия в интересах несовершеннолетних обучающихся в случаях и порядке, установленных Федеральным законом от 24 июня 1999 г. N 120-ФЗ "Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних".

2.3.2. При необходимости оказания специализированной или пролонгированной помощи обучающемуся, ставшему участником травли, его родителям (законным представителям), либо при необходимости оказания помощи, выходящей за рамки компетенций педагога-психолога, администрация образовательной организации инициирует взаимодействие с ППМС-центром, медицинскими организациями, организациями социальной защиты населения.

2.3.3. Организация деятельности по урегулированию и профилактике травли с использованием ресурса межведомственного взаимодействия осуществляется в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и региональными нормативными правовыми, локальными нормативными актами, регулирующими порядок межведомственного взаимодействия.

2.3.4. Участники Рабочей группы реализуют мероприятия планов, составленных совместно с органами и учреждениями системы профилактики в рамках межведомственного взаимодействия; социальный педагог образовательной организации собирает информацию о принятых мерах по исполнению данного плана; администрация образовательной организации может запрашивать информацию о реализации иными участниками межведомственного плана указанных мероприятий в рамках обозначенных компетенций.

2.3.5. При подтверждении повторного случая травли советник по воспитанию

информирует руководителя общеобразовательной организации, осуществляет передачу сведений руководителю образовательной организации для ее отправки в территориальное отделение МВД России, а также в иные органы и учреждения системы профилактики.

2.4. Алгоритм действий педагога-психолога в случае выявления в образовательной организации травли среди обучающихся

2.4.1. Направления деятельности педагога-психолога в случае выявления травли среди обучающихся:

- профилактическая работа, направленная на предотвращение случаев дальнейшего распространения и развития травли в образовательной организации;
- проведение психологической диагностики, позволяющей определить факторы риска вовлечения обучающихся в травлю и ресурсы ее преодоления;
- сопровождение случая травли в случае ее выявления;
- организация индивидуальной и групповой работы с обучающимися.

2.4.2. Деятельность педагога-психолога строится на принципах немедленного реагирования, работы в педагогическом коллективе, обязательной профилактики явления.

2.4.3. При установлении факта либо подозрении о существовании ситуации травли среди обучающихся педагог-психолог сообщает о сложившейся ситуации представителю администрации образовательной организации или участнику Рабочей группы в установленном порядке.

2.4.4. Педагог-психолог при выявлении травли в образовательной организации консультирует классного руководителя, социального педагога, представителей администрации образовательной организации, советника по воспитанию по вопросам психолого-педагогического сопровождения участников травли, конструктивного поведения участников образовательных отношений в ситуации травли, безопасного эмоционального реагирования, организации психологически безопасной образовательной среды; проводит, при необходимости, кризисное консультирование.

2.4.5. Профилактическая работа педагога-психолога по предотвращению случаев травли в образовательной организации.

В рамках психологической профилактики педагог-психолог на основе полученных диагностических данных изучения психологического климата, психоэмоциональных состояний и индивидуальных особенностей психологического развития обучающихся разрабатывает рекомендации, проводит профилактические мероприятия со всеми участниками образовательных отношений.

Профилактическая работа педагога-психолога выстраивается на трех уровнях:

- первичная профилактика - направлена на позитивную социальную адаптацию обучающихся, обеспечение психологической безопасности образовательной среды и профилактику социально-психологической дезадаптации обучающихся;
- вторичная профилактика - включает в себя систему мер психолого-педагогической поддержки обучающихся группы повышенного риска, направленной на устранение факторов риска травли и предупреждение перехода факторов риска в дезадаптацию;
- третичная профилактика - организованное психолого-педагогическое сопровождение, направленное на предотвращение ситуации травли, возможности ее возобновления и восстановления благоприятного социально-психологического климата в образовательной среде.

Профилактическая работа имеет усиленный эффект, если параллельно осуществляется индивидуальная работа с обучающимися из группы риска, проявляющими тенденцию к агрессивному поведению и подавляющему доминированию, проявляющих повышенную тревожность, боязливость, исключенными из группы сверстников (в силу разнообразных причин).

В рамках профилактической работы, позволяющей своевременно выявлять отклонения в групповой динамике и выявлять становление явлений травли на их раннем этапе, педагог-психолог:

- организует и проводит просветительские мероприятия для обучающихся образовательной организации по вопросам создания благоприятного социально-психологического климата, принципам конструктивного общения и разрешения конфликтов;

- организует и проводит просветительские мероприятия для педагогических работников образовательной организации по вопросам формирования благоприятного социально-психологического климата, вопросам групповой динамики и ее нарушениям, раскрывает явление травли;

- организует проведение социометрических исследований, осуществляет обработку и анализ полученных данных. Проводит сравнительный анализ динамики крайних статусных ролевых позиций обучающихся ("формальный" и "неформальный" лидеры, "отверженные");

- проводит изучение ценностно-ориентационного единства учебных коллективов, на основании которого выявляет ключевые ценностные предпочтения групп, определяет обучающихся, демонстрирующих крайние варианты ценностных предпочтений, для пролонгированного наблюдения социального статуса;

- проводит адресную психологическую диагностику с целью определения ресурсов обучающихся, находящихся в зоне риска проявления дисфункциональных состояний (тревога, агрессия, самоповреждающее поведение, акцентуации характера).

2.4.6. Педагог-психолог в случае выявления факта травли организует свою работу в соответствии со следующими этапами:

Подготовительный этап включает проведение анализа и уточнение информации, полученной из обращения участников образовательных отношений или выявленных фактов травли. На основе полученных данных разрабатываются совместные с педагогическими работниками психокоррекционные мероприятия, а также психолого-педагогические мероприятия для участников травли. Данные мероприятия включаются в разрабатываемый Рабочей группой план профилактической работы.

Выявление травли в учебных коллективах возможно из нескольких источников по результатам:

- профилактических мероприятий и групповой скрининговой диагностики;

- обращения к педагогу-психологу непосредственно самого обучающегося, его родителей (законных представителей) по факту травли;

- обращения к педагогу-психологу классного руководителя, иного педагогического работника по факту травли;

- в процессе психолого-педагогического наблюдения.

Педагог-психолог совместно с педагогическими работниками определяет социальные роли участников травли ("агрессор", "жертва", "свидетели") и проводит, в первую очередь, с пострадавшим (-ими) индивидуальную беседу, в рамках которой устанавливаются: фактическая картина произошедшего; степень и вид причиненного вреда; степень готовности пострадавшего(-их) говорить о произошедшем и решать проблему.

Основной этап включает в себя действия педагога-психолога, направленные на коррекцию социально-психологического климата, оказание психологической помощи пострадавшим участникам травли.

Работа с "жертвой". Интенсивность и содержание психолого-педагогической помощи зависит от степени нанесенного ущерба. Кризисная психологическая помощь направлена на работу со страхом посещения образовательной организации, общения со сверстниками, снятием повышенной тревожности. Психолого-педагогическая помощь может носить пролонгированный, плановый характер и быть направленной как на

стабилизацию позитивных отношений в учебном коллективе, укрепление межличностных связей, так и на развитие индивидуальной личностной целостности, научения уверенной позиции и снятия фобических реакций у пострадавших от травли.

Работа с "агрессором(ами)". Психолого-педагогическая помощь "агрессору(ам)" направлена на выяснение мотивов поведения, научение другим паттернам общения/решения конфликтов/и пр., в зависимости от зоны дефицита и мотива. Рекомендуется работа с членами семьи "агрессора". Если "агрессором" является педагогический работник, проводится индивидуальное консультирование педагога, при его согласии. При отсутствии такого согласия вопросы деструктивного педагогического общения рассматриваются представителями администрации или Рабочей группой.

Работа со "свидетелями" травли. При организации психолого-педагогической помощи, как в индивидуальной, так и в групповой форме, особое внимание уделяется проговариванию пережитого опыта в безопасной обстановке с обязательным соблюдением правил конфиденциальности. При организации групповой работы обеспечивается чувство безопасности всем участникам. Проводятся групповые занятия, направленные на снижение уровня конфликтности, сплочение (при отсутствии острой фазы конфликта), на понимание и осознание произошедшего, принятие решения о недопустимости травли в любых формах.

Работа педагога-психолога с родителями (законными представителями) обучающихся:

- оказание психологической помощи, в том числе кризисной, по запросу родителей (законных представителей);

- проведение консультаций для родителей (законных представителей) обучающихся, участвующих в травле, по вопросам реализуемых в семье стратегий воспитания, детско-родительских отношений, поиска причин вовлечения в ролевые позиции участников травли ("жертва", "агрессор", "свидетели"), определения психологических и иных ресурсов преодоления деструктивных ролевых позиций и поведенческих реакций; обсуждается и разрабатывается стратегия реагирования родителей (законных представителей) на проявление травли, в том числе условия, при которых родители (законные представители) могут обсуждать эту ситуацию с обучающимися;

- информирование родителей (законных представителей) о желательности консультации обучающегося (при необходимости) у медицинских специалистов (невролог, психиатр, клинический психолог) и выдача направления на посещение медицинского специалиста. В направлении родители (законные представители) письменно подтверждают согласие или отказ от направления к медицинским специалистам.

Завершающий этап. После снятия острых кризисных состояний у участников травли педагог-психолог планирует проведение мероприятий (в том числе, совместно с педагогическими работниками), направленных на формирование благоприятного социально-психологического климата и умения распознавать признаки травли всеми участниками образовательных отношений.

1. Педагог-психолог корректирует планируемую деятельность (диагностическую, просветительскую, коррекционно-развивающую, методическую) в соответствии с анализом текущей ситуации, выявленной проблематикой и установленным Рабочей группой планом профилактической работы, направленной на предотвращение схожих ситуаций среди обучающихся в дальнейшем.

2. Организует проведение методических семинаров, тренинговых групп для педагогических работников с целью обмена опытом работы со случаями травли, обмена методическими материалами для классных часов, посвященных профилактике травли и поддержке, в случае необходимости.

3. Участвует в супервизиях и интервизиях педагогов-психологов для обмена

опытом по результатам оказания экстренной и кризисной психологической помощи и оценке эффективности проводимых профилактических мероприятий.

При организации межведомственного взаимодействия возможно привлечение педагога-психолога к следственно-процессуальным действиям (особенно в ситуации совершения физического насилия или сексуализированных действий с несовершеннолетними обучающимися).

Раздел 3. Алгоритм действий педагога-психолога в ситуации гибели близких и родственников обучающегося

Педагог-психолог занимает центральное место в процессе оказания экстренной психологической помощи в ситуации гибели родственника у обучающегося.

3.1. Направления деятельности педагога-психолога в ситуации гибели близких и родственников обучающегося

3.1.1. При получении информации о факте гибели близкого родственника обучающегося педагог-психолог действует в соответствии с поручениями представителей администрации образовательной организации, решениями Рабочей группы, а также в соответствии с профессиональным стандартом "Педагог-психолог (психолог в сфере образования)" [14] и требованиями к профессиональным действиям.

3.1.2. В случае получения информации о гибели родственника обучающегося педагог-психолог уточняет обстоятельства случившегося (по возможности); поддерживает связь с родственниками обучающегося для уточнения информации о возвращении обучающегося в образовательную организацию, а также об индивидуальных особенностях эмоционального состояния обучающегося и членов его семьи (если данная информация известна).

3.1.3. Совместно с участниками Рабочей группы педагог-психолог разрабатывает план психолого-педагогического сопровождения всех участников образовательных отношений, имеющих отношение к данной ситуации. При организации сопровождения важно учитывать, что у обучающегося могут произойти временные изменения в когнитивной и эмоциональной сферах и взаимоотношении с окружающими, повышение общего уровня тревожности. В этой связи может возникнуть необходимость в дополнительной работе по преодолению учебных трудностей у обучающихся, в том числе консультативной работы с педагогическим коллективом, а также родителями (законными представителями).

3.1.4. Педагог-психолог проводит консультации с родственниками обучающегося о возможных стратегиях взаимодействия с обучающимся в контексте ситуации, вариантах поддержки (при наличии такого запроса).

3.1.5. Оказывает психологическую психологическую# помощь обучающемуся, информирует о возможностях получения психологической помощи.

3.1.6. В случае возникновения у обучающегося страха посещения образовательной организации, стойкого ухудшения успеваемости, регулярных пропусков занятий (в том числе по причине болезни), жалоб на плохое самочувствие и соматические боли, случаев девиантного и провокационного поведения, необходимо незамедлительное оказание обучающемуся экстренной психологической помощи, а также совместно с участниками Рабочей группы составление и реализация плана сопровождения обучающегося.

3.1.7. В случаях возникновения суицидального кризисного состояния, случаев самоповреждающего поведения, повышения суицидального риска у обучающегося, необходима организация работы в соответствии с Разделом 1 данных методических рекомендаций.

3.2. Сопровождение сообщения о гибели близкого родственника обучающегося

3.2.1. Педагог-психолог, по возможности, присутствует при извещении обучающегося о гибели его близкого (но не осуществляет непосредственного информирования). В случае невозможности по каким-либо причинам у педагога-психолога осуществить данную функцию, целесообразно согласовать привлечение психолога, педагога-психолога ППМС-центра или иной организации.

3.2.2. Педагог-психолог проводит предварительную подготовку для сопровождения сообщения о гибели: получает или собирает информацию о психологическом состоянии членов семьи, дает рекомендации о том, кому из членов семьи и в какой форме целесообразно сообщать о гибели близкого.

3.2.3. Если обучающийся получил сообщение о гибели близких и родственников во время нахождения в образовательной организации, в случае возникновения острых стрессовых реакций либо иной необходимости, педагогом-психологом оказывается экстренная психологическая помощь обучающемуся.

3.2.4. Педагог-психолог, по возможности, принимает участие в сопровождении семьи обучающегося во время траурных мероприятий в рамках оказания психологической помощи участникам образовательных отношений (при наличии запроса от родителей (законных представителей). При отсутствии такой возможности целесообразно согласовать возможность присутствия на траурных мероприятиях психолога, педагога-психолога ППМС-центра.

3.2.5. Педагог-психолог информирует участников Рабочей группы, педагогических работников об особенностях взаимодействия с обучающимся в острой фазе переживания горя в соответствии с возрастными особенностями.

3.2.6. Педагог-психолог осуществляет коррекционную работу по переживанию горя с обучающимся, находящимся в состоянии утраты, подбирает и реализует программы сопровождения обучающегося, в том числе в ситуации гибели близких при исполнении обязанностей военной службы, индивидуально с учетом возрастно-психологических особенностей несовершеннолетнего.

3.3. Особенности организации психолого-педагогического сопровождения по проживанию утраты близкого

3.3.1. В ситуации психологического сопровождения обучающегося, переживающего гибель близкого, деятельность педагога-психолога ориентирована не на консультирование по запросу, а на сопровождение обучающегося в процессе горевания.

3.3.2. Деятельность педагога-психолога выстраивается с учетом разных фаз переживания горя.

3.3.3. На "фазе шока" работа педагога-психолога состоит в том, чтобы присутствовать рядом с обучающимся, не оставлять его одного. Горюющий всегда вправе отказаться от помощи, но предлагать ее необходимо.

3.3.4. На "фазе поиска" работа педагога-психолога состоит в том, чтобы стимулировать разговоры об умершем. Рекомендуется использовать обороты "Умер", "Погиб" вместо "Его больше нет", "Он ушел".

3.3.5. На "фазе острого горя" работа педагога-психолога состоит в том, чтобы помочь обучающемуся отреагировать весь спектр эмоций, связанных с гореванием, а именно, злость, чувство вины, печаль и тоску.

3.3.6. На "фазе завершения горевания" работа педагога-психолога состоит в том, чтобы помочь обучающемуся принять утрату и "встроить" утрату в жизнь.

3.3.7. Педагогу-психологу важно отслеживать, не "застревает" ли обучающийся на

определенных фазах горевания, чтобы вовремя проработать это и не дать перейти гореванию в осложненную форму.

3.4. Рекомендации по психолого-педагогическому сопровождению в образовательной организации участников образовательных отношений в ситуации гибели близких в результате боевых действий

3.4.1. В зависимости от обстоятельств, о смерти родителя (законного представителя) могут сообщать значимые взрослые. Выбор сообщающего зависит от степени эмоциональной близости, взаимного доверия. В образовательной организации сообщить о смерти родителя (законного представителя), в соответствии с действующим законодательством, могут должностные лица.

3.4.2. Важно создать в учебной группе (классе), образовательной организации такие условия, при которых обучающийся понимает, что окружающие люди разделяют его эмоции и готовы поддержать; что он продолжает быть значимым для других участников образовательных отношений.

3.4.3. Во взаимодействии с обучающимся важно ориентировать его на дальнейшую деятельность, на планирование ближайшего будущего.

3.4.4. С целью снижения тревожного состояния обучающегося, следует соблюдать следующие правила:

- если у обучающегося отсутствует желание общаться, предоставить ему возможность уединиться, помолчать;
- если обучающийся не может совладать со своими эмоциями, помочь ему выразить свои чувства, разобраться в них;
- в случае потери обучающимся контроля над поведением, ввести ясные и четкие ограничения, вместе с тем дать возможность овладеть позитивными формами разрешения ситуации;
- создать безопасную атмосферу, в которой обучающиеся знают, что все чувства имеют право на существование и нормальны в тяжелой ситуации, в том числе вина и боль, которую они чувствуют;
- возможно прояснение ложных трактовок, которые могут вести к неадекватному восприятию события, где пересмотр приоритетов, переоценка ценностей (чему можно научиться в этой ситуации, что действительно важно в жизни) могут помочь справиться с переживаниями, переключиться на продуктивную деятельность на примере взрослого.

В дальнейшем реализуется план психолого-педагогической поддержки в процессе горевания, при необходимости и при наличии выраженных кризисных реакций - плана психолого-педагогической коррекции.

При разработке плана сопровождения обучающегося необходимо использовать методы и методики психологической диагностики, а также применять трехкомпонентную модель адаптации, структурными компонентами которой являются учебная, социально-психологическая и культурная адаптация. Учебная адаптация обучающихся осуществляется посредством включения их во внутришкольную жизнь, в том числе содействия педагогом-психологом оказанию обучающемуся дополнительной помощи в освоении образовательной программы и др.

Социально-психологическая адаптация обучающегося направлена на повышение качества социального взаимодействия участников образовательных отношений, помощь в установлении обучающимся конструктивных взаимоотношений в учебных группах, с педагогическими работниками образовательной организации, привлечение обучающегося к культурно-просветительским мероприятиям. Работа по включению обучающегося в культурно-образовательное пространство и благоприятный микросоциум позволит существенно снизить риск развития дезадаптационных тенденций и оказать ему содействие в расширении социальных связей, укреплении чувства значимости и

формировании стрессоустойчивости. При необходимости дополнительных социальных мер поддержки обучающегося целесообразно организовать деятельности Рабочей группы по данному направлению.

Заключение

В данных методических рекомендациях представлены алгоритмы действий педагога-психолога по оказанию экстренной и кризисной психологической помощи участникам образовательных отношений в случаях самоповреждающего поведения, суицида или совершения суицидальных действий среди обучающихся, травли в образовательной среде, гибели близких и родственников участников образовательных отношений.

Алгоритм действий педагога-психолога в ситуации суицида несовершеннолетнего позволяет структурировать оказание психологической помощи обучающимся: выявление суицидального риска; пролонгированное сопровождение обучающихся; внутриведомственное, межведомственное взаимодействие; оказание психологической помощи участникам образовательных отношений в ситуации самоповреждающего поведения или совершения суицидальных действий; проведение профилактической работы с участниками образовательных отношений.

Алгоритм действий педагога-психолога в ситуации травли в образовательной среде позволяет структурировать основные направления и конкретные мероприятия по профилактике и коррекции данного явления в образовательной организации с точки зрения комплексного многоуровневого процесса, деятельности Рабочей группы, межведомственного взаимодействия, профилактической работы.

Алгоритм действий педагога-психолога в ситуации гибели близких и родственников позволяет структурировать организацию и оказание экстренной психологической помощи обучающемуся, его семье при получении информации о факте гибели близкого, при сопровождении сообщения о гибели близкого, в процессе психолого-педагогического сопровождения проживания утраты близкого, что позволит снизить негативные последствия утраты для обучающегося на эмоциональном и когнитивном уровне на каждом этапе горевания, так как образовательная среда играет важную роль в стабилизации состояния обучающегося, может помочь справиться с горем.

Методические рекомендации нацелены на решение задач, связанных с организацией системы психолого-педагогического сопровождения обучающихся по оказанию экстренной и кризисной помощи в образовательной организации, и включают в себя проведение педагогом-психологом психодиагностических, психокоррекционных, психопрофилактических и психопросветительских мероприятий. Все мероприятия направлены на восстановление и поддержание психологического благополучия обучающегося, оказавшегося в экстренной и кризисной ситуации.

Список рекомендуемой литературы

1. Амбрумова, А.Г. Профилактика суицидального поведения: Методические рекомендации/А.Г. Амбрумова, В.А. Тихоненко. - Москва, 1980. - 24 с.

2. Банников, Г.С. Применение технологии выявления факторов риска развития суицидального поведения среди подростков и молодежи/Г.С. Банников О.В. Вихристюк, Н.Ю. Федунина//Психологическая наука и образование. - 2018. - Том 23. - N 4. - С. 91-101.

3. Бобровникова, Н.С. Гендерные особенности поведения подростков участников буллинга в современной образовательной среде/Н.С. Бобровникова//Мир науки. Педагогика и психология. - 2020. - N 4. - URL: https://mir-nauki.com/PDF/18PSMN420.pdf (дата обращения: 16.12.2024).

4. Василюк, Ф.Е. Пережить горе/Ф.Е. Василюк//О человеческом в человеке: сборник/ред. И.Т. Фролов. - Москва: Политиздат, 1991. - С. 230-247.

5. Вихристюк, О.В. Что нужно знать родителям о подростковых суицидах?/О.В. Вихристюк. - Москва: ГБОУ ВПО МГППУ, 2015. - 77 с.

6. Гришина, Т.Г. Социально-психологические условия формирования виктимности у подростков в ситуации школьной травли/Т.Г. Гришина//Психология. Историко-критические обзоры и современные исследования. - 2019. - Том 8. - N 1А. - С. 320-333.

7. Крюкова, М.А. Экстренная психологическая помощь: учебное пособие/М.А. Крюкова, Т.И. Никитина, Ю.С. Сергеева. - Москва: ЭНАС, 2001. - 64 с.

8. Малых, С.Б. Экстренная психологическая помощь: модель психологической службы образования/С.Б. Малых, Е.В. Бурмистрова//Психология экстремальных ситуаций/под ред. В.В. Рубцова, С.Б. Малых. - Москва: Психологический институт РАО, 2007. - С. 131-142.

9. Методические рекомендации по организации мероприятий по профилактике суицидального поведения обучающихся/Г.С. Банников, Т.С. Павлова [и др.]. Москва: МГППУ, 2017.

10. Модель психологического сопровождения семей участников (ветеранов) специальной военной операции/О.А. Ульянина, А.В. Ермолаева, Д.С. Волков, О.С. Комолова О.С.#; под общей редакцией О.А. Ульяниной. - Москва: МГППУ, 2024. - 40 с.

11. Новикова, Н.В. Эмоциональные особенности детей, переживших утрату одного из родителей/Н.В. Новикова, Е.С. Колесник//Вестник ЯрГУ. Серия Гуманитарные науки. Психология. - 2015. - N 4 (34). - С.100-105.

12. Особенности суицидального поведения подростков: в помощь работнику образовательной организации. Методические рекомендации/М.А. Бебчук, А.Я. Басова, П.В [и др.]; ГБУЗ "НПЦ ПЗДП им. Г.Е. Сухаревой ДЗМ". - Москва, 2019. - 55 с.

13. Осухова, Н.Г. Психологическая помощь в трудных и экстремальных ситуациях: учебное пособие для студентов высших учебных заведений/Н.Г. Осухова. - 2-е издание, исправленное. - Москва: Издательский центр "Академия", 2007. - 288 с.

14. Панкратова, И.А. Проблема буллинга и конфликтного поведения в подростковом возрасте/И.А. Панкратова//Наука и школа. - 2021. - N 4. - С. 232-242. - DOI:10.31862/1819-463X-2021-4-232-242.

15. Суицидальное поведение несовершеннолетних (факторы риска, предикторы развития, диагностика): Методические рекомендации/Р.В. Ахапкин, Е.Г. Дозорцева, Е.Б. Любов [и др.]. - Москва: ФГБУ "НМИЦ ПН им. В.П. Сербского" Минздрава России, 2024. - 38 с.

16. Тарабрина, Н.В. Практикум по психологии посттравматического стресса/Н.В. Тарабрина. - Санкт-Петербург: Питер, 2001. - 272 с.

17. Шефов, С.А. Психология горя/С.А. Шефов. - Санкт-Петербург: Речь, 2006. - 144 с.

18. Щербаков, В.В. Последствия школьной травли для свидетелей/В.В. Щербаков//Научное обозрение. Педагогические науки. - 2023. - N 1. - С. 36-41.

---

[1] Модель психологического сопровождения семей участников (ветеранов) специальной военной операции/О.А. Ульянина, А.В. Ермолаева, Д.С. Волков, О.С. Комолова О.С.#; под общей редакцией О.А. Ульяниной. - Москва: МГППУ, 2024. - 40 с.

[2] Суицидальное поведение несовершеннолетних (факторы риска, предикторы развития, диагностика): Методические рекомендации/Р.В. Ахапкин, Е.Г. Дозорцева, Е.Б. Любов [и др.]. - Москва: ФГБУ "НМИЦ ПН им. В.П. Сербского" Минздрава России, 2024. - 38 с.

[3] Там же.

[4] Там же.

[5] Там же.

[6] Там же.

[7] Суицидальное поведение несовершеннолетних (факторы риска, предикторы развития, диагностика): Методические рекомендации/Р.В. Ахапкин, Е.Г. Дозорцева, Е.Б. Любов [и др.]. - Москва: ФГБУ "НМИЦ ПН им. В.П. Сербского" Минздрава России, 2024. - 38 с.

[8] Там же.

[9] Там же.

[10] Суицидальное поведение несовершеннолетних (факторы риска, предикторы развития, диагностика): Методические рекомендации/Р.В. Ахапкин, Е.Г. Дозорцева, Е.Б. Любов [и др.]. - Москва: ФГБУ "НМИЦ ПН им. В.П. Сербского" Минздрава России, 2024. - 38 с.

[11] Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 июля 2015 г. N 514н "Об утверждении профессионального стандарта "Педагог-психолог (психолог в сфере образования)"

[12] Об утверждении методических рекомендаций по системе функционирования психологических служб в общеобразовательных организациях (вместе с "Системой функционирования психологических служб в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации"): Распоряжение Министерства Просвещения Российской Федерации от 28 декабря 2020 г. N Р-193. - URL: https://rospsy.ru/node/759 (дата обращения: 16.12.2024).

[13] О направлении информации (вместе с "Алгоритмом действий советника директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями при поступлении обращения по факту травли в общеобразовательной организации": письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20 декабря 2024 г. N 07-6170. - URL: https://legalacts.ru/doc/pismo-minprosveshchenija-rossii-ot-20122024-n-07-6170-o-napravlenii/ (дата обращения: 16.12.2024).

[14] Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 июля 2015 г. N 514н "Об утверждении профессионального стандарта "Педагог-психолог (психолог в сфере образования)"

Рекомендации по организации питания детей в организациях отдыха детей и их оздоровления

Методические рекомендации МР 2.4.0368-25
"Методические рекомендации по организации питания детей в организациях отдыха детей и их оздоровления"
(утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 21 марта 2025 г.)

Введены впервые

I. Область применения и общие положения

1.1. Настоящие методические рекомендации (далее - МР) содержат обобщенные сведения и рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия при организации питания детей в организациях отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием, лагерях труда и отдыха, загородных стационарных лагерях (далее - лагеря). Настоящие МР не распространяются на лагеря палаточного типа.
1.2. Настоящие МР предназначены для использования в практической работе специалистами территориальных органов и организаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации, юридическими и физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями, при организации питания детей в лагерях, поставке в них пищевых продуктов.
1.3. МР направлены на организацию здорового питания, формирование принципов рационального, сбалансированного питания.
1.4. В МР предложены варианты базового меню для разработки региональных типовых меню, учитывающих территориальные, национальные и другие особенности питания населения.

II. Рекомендации по организации питания детей в организациях отдыха детей и их оздоровления

2.1. Питание в лагерях осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации [1], санитарно-эпидемиологическими требованиями [2], а также методическими документами [3].
2.2. Кратность приема пищи и режим питания определяется исходя из времени пребывания детей в лагере и режима работы лагеря.
При 8-10 часовом пребывании детей рекомендуется организовывать 3-4-разовое питание (3-разовое питание: завтрак, обед, полдник; 4-разовое питание: завтрак, обед, полдник, ужин); при 10,5-12-часовом - 4-5-разовое питание (5-разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).
В организациях с круглосуточным пребыванием детей рекомендуется обеспечивать 5-6-разовое питание (5-разовое питание: завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин; 6-разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).
2.3. Рекомендуется разрабатывать меню на период не менее двух недель для каждой возрастной группы (7-11 лет и 12 лет и старше).

---

[1] Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".

[2] СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32 (зарегистрировано Минюстом России 11.11.2020, регистрационный N 60833) с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.08.2024 N 9 (зарегистрировано Минюстом России 25.12.2024, регистрационный N 80757) (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20); СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 N 28 (зарегистрировано Минюстом России 18.12.2020, регистрационный N 61573), с изменением, внесенным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.08.2024 N 10 (зарегистрировано Минюстом России 17.09.2024, регистрационный N 79493) (далее - СП 2.4.3648-20); СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 2 (зарегистрировано Минюстом России 29.01.2021, регистрационный N 62296), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.12.2022 N 24 (зарегистрировано Минюстом России 09.03.2023, регистрационный N 72558) (далее - СанПиН 1.2.3685-21).

[3] МР 2.4.0162-19 "Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)", утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019 (далее - МР 2.4.0162-19); МР 2.4.5.0146-19 "Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах на территории Арктической зоны Российской Федерации", утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 24.05.2019.

Для детей, нуждающихся в индивидуальном (лечебном или диетическом) питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с формой N 079/у [4]. Предложения по организации питания в детских организованных коллективах для детей, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, изложены в методических документах [5].

При наличии технических и технологических возможностей пищеблока, достаточности персонала и оборудования в лагерях рекомендуется реализовывать принцип вариативности меню (2 и более меню, меню по типу "шведский стол").

При составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) используются среднесуточные наборы пищевых продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями [6] с учетом необходимой энергетической ценности рациона и основных пищевых веществ для детей разных возрастных групп [7] и рекомендуемой для детей разного возраста массы порции блюд [8].

При разработке меню целесообразно учитывать сезонность, физическую активность, национальные особенности детского коллектива. На период летнего отдыха и оздоровления, при повышенной физической нагрузке (например, спортивные соревнования, слеты, сборы) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, рекомендуется увеличивать с учетом двигательной активности не менее чем на 10,0 % в день на каждого человека [9].

Отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в течение дня допускается в пределах 5 % при условии, что средний процент калорийности приемов пищи за смену будет соответствовать вышеперечисленным требованиям.

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные макро- и микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

2.4. При разработке меню рекомендуется:

- включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование

щадящих методов кулинарной обработки;
- наименования блюд и кулинарных изделий в меню указывать в соответствии с их наименованиями, указанными в используемых сборниках рецептур;

---

[4] Приложение 17 приказа Минздрава России от 15.12.2014 N 834н "Об утверждении унифицированных форм медицинской документации, используемых в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в амбулаторных условиях, и порядков по их заполнению" (зарегистрирован Минюстом России 20.02.2015, регистрационный N 36160), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 09.01.2018 N 2н (зарегистрирован Минюстом России 04.04.2018, регистрационный N 50614); от 02.11.2020 N 1186н (зарегистрирован Минюстом России 27.11.2020, регистрационный N 61121); от 18.04.2024 N 190н (зарегистрирован Минюстом России 21.05.2024, регистрационный N 78223).
[5] МР 2.4.0162-19.
[6] Приложение 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
[7] Приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
[8] Приложение 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
[9] Приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий;
- не использовать одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней;
- замену блюд и пищевых продуктов осуществлять в исключительных случаях (например, нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями [10].

В жаркое время (температура плюс 27 °C и выше) не рекомендуется включать в меню скоропортящиеся продукты и блюда, многокомпонентные салаты и блюда, которые по технологии приготовления не проходят термическую обработку на конечном этапе приготовления.

В жаркое время для приготовления блюд рекомендуется использовать мясные рубленные полуфабрикаты промышленного производства, кисломолочные напитки выдавать в потребительской упаковке промышленного производства объемом до 200 мл (исключив розлив).

2.5. В ассортимент продуктов и блюд завтрака рекомендуется включать: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.

Меню обеда рекомендуется составлять с учетом получаемого завтрака и включать в него закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (например, каша, запеканка, макаронные изделия), то на обед рекомендуется выдача мясного или рыбного блюда с овощным гарниром (например, картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу).

Полдник может состоять из напитка (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, возможна выдача творожных или крупяных запеканок и блюд.

В ужин рекомендуется включать рыбные, мясные, овощные и (или) творожные блюда, салаты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки (можно дополнить кондитерским изделием (например, печенье, вафли).

Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты целесообразно выдавать поштучно.

В лагерях с круглосуточным пребыванием детей в меню рекомендуется предусматривать ежедневное использование: молока, кисломолочных напитков, мяса (рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла. Остальные продукты (например, творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки) рекомендуется включать 2-3 раза в неделю.

---

[10] Пункт 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.6. При организации питания не используются пищевые продукты, для которых не могут быть обеспечены условия хранения, установленные изготовителями, а также пищевые продукты, которые не допускаются для организации питания детей [11].
Не рекомендуется использование скоропортящихся пищевых продуктов, сроки годности которых не превышают 5 дней.
2.7. При составлении меню смены возможно использовать варианты рационов (завтраки, обеды, полдники, ужины), указанные в приложении 1 к настоящим МР, с учетом санитарно-эпидемиологических требований [12]. В меню могут быть включены технологические карты блюд из разных сборников для детского питания.
Для предоставления ребенку возможности выбора блюда в один прием пищи предлагаются следующие варианты:
- включение в меню разных основных блюд (например, в один день на завтрак в первое меню включается каша молочная, во второе - омлет), а остальные блюда совпадают (например, йогурт порционный, сыр порционный, хлеб, масло, какао);
- включение в меню полностью разных блюд (например, в один день на завтрак в первое меню включается каша молочная, яйцо, сыр порционный, хлеб, какао, во второе - омлет, запеканка, хлеб, повидло, чай с лимоном).
Примеры составления вариативного меню представлены в приложении 1 к настоящим МР.
2.8. При проведении экскурсионных мероприятий, занимающих свыше 4 часов, возможна однократная организация питания с использованием пищевой продукции набора "сухого пайка" [13].
2.9. Информация о питании детей, в том числе меню, может доводиться до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации), на сайте лагеря.
2.10. В целях формирования навыков здорового образа жизни и правильного питания у детей, в лагерях рекомендуется разъяснять принципы здорового питания и правила личной гигиены. Наглядными формами прививания навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, буфете, в "уголке здоровья".
2.11. Во избежание возникновения вспышек инфекционных заболеваний не рекомендуется допускать хранение пищевых продуктов в жилых помещениях для детей.
Руководителям лагерей рекомендуется устанавливать примерный набор продуктов питания, разрешенный для передачи детям посетителями, в том числе родителями и законными представителями детей.
В примерный набор не рекомендуется включать пищевые продукты, которые не допускаются использовать в питании детей [14], а также скоропортящиеся пищевые продукты, сроки годности которых не превышают 5 дней, и требуют специально создаваемые температурные режимы хранения и перевозки.

---

[11] Приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
[12] Глава VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
[13] Пункт 8.1.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; таблица 6.20 СанПиН 1.2.3685-21.
[14] Приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

III. Рекомендации к организациям, осуществляющим питание детей

3.1. Организация питания в лагере может осуществляться как самостоятельно лагерем, так и с привлечением сторонних организаций.
3.2. Рекомендуется отдавать предпочтение операторам питания, имеющим опыт работы в организации питании детей, у которых ранее не выявлялись нарушения требований

законодательства.
3.3. В лагерях с дневным пребыванием, открытых на базе общеобразовательных организаций при организации питания могут быть использованы их пищеблоки.
Для организаций с дневным пребыванием детей, открытых на базе иных организаций возможна организация питания в предприятиях общественного питания, при условии соблюдения ими санитарно-эпидемиологических требований [15].
В загородных стационарных лагерях питание детей осуществляется на базе собственных пищеблоков и столовых (обеденных залов).
3.4. Набор помещений и оборудование пищеблоков следует принимать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями [16].
3.5. Технологический расчет теплового оборудования проводят по количеству кулинарной продукции, реализуемой в течение дня. В результате технологического расчета выбирают оборудование соответствующей производительности, площади или вместимости; для тех или иных тепловых аппаратов определяют продолжительность их работы и коэффициент использования. Вместимость котлов рассчитывают с учетом условий выполнения следующих операций: варки бульонов, супов, вторых горячих блюд, гарниров, соусов, сладких блюд, горячих напитков, а также варки продуктов для приготовления холодных блюд [9].
При оснащении пищеблоков рекомендуется учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования.
Рекомендуемый расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков:
- в соответствии с рецептурными сборниками, расчет закладки продуктов первых и третьих блюд проводится на 1000 мл. Например, при организации обедов для детей в количестве 400 человек необходимо приготовить не менее 100 л первого блюда (400 х 250 мл) и 80 л третьего (400 х 200 мл), следовательно, для первых блюд необходимо иметь не менее 2 кастрюль объемом по 50 л, для третьих - 2 кастрюли объемом по 40 л;
- в составе технологического оборудования необходимо предусмотреть наличие не менее 2 электроплит на 4 конфорки каждая. При наличии электрокотла (объемом не менее 100 л) возможно использование одной электроплиты на 6 конфорок.
Объем (выход) готовых гарниров составляет не менее 150 г, следовательно, для гарниров необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом по 40 л (400 х 150 г). Например, для приготовления гарнира из гречневой крупы на 400 человек необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом по 40 л (150 г гарнира из гречневой крупы составляет примерно 180 мл).

---

[15] Глава VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
[16] Пункт 2.4.6 СП 2.4.3648-20; СанПиН 1.2.3685-21.

Объем (выход) основных блюд (из мяса, рыбы, птицы) составляет не менее 90 г. Для основных блюд необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом 20 л (400 х 90 г).
Для реализации принципов здорового питания, в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматами), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех детей (400-450 человек). Пароконвектоматы обеспечивают гастроемкостями установленных техническим паспортом объемов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается исходя из производственной мощности и количества детей.
С учетом использования щадящих методов приготовления блюд (например, парение, тушение, припускание) и современных технологий приготовления основных блюд, на пищеблоке целесообразно наличие электрического духового (или жарочного) шкафа (на 3 или 4 секции), электросковороды.

Для раздачи основных блюд, приготовленных и (или) подаваемых с соусами, целесообразно наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (разливочных ложек, соусниц) с мерной меткой установленных объемов (50, 75 мл). Для соусов рекомендуется наличие не менее 3 кастрюль объемом по 10 л (400 х 75 мл).
Для раздачи блюд жидкой (полужидкой) консистенции (первых, третьих блюд, жидких каш, молочных супов) целесообразно наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (ковшей) с длиной ручки, позволяющей при приготовлении и раздаче перемешивать весь объем блюда в кастрюле, с мерной меткой установленных объемов (200, 250 мл).
3.6. Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья.
3.7. Рекомендуется осуществлять контроль за исправностью установленного в производственных помещениях технологического и холодильного оборудования.
В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню.
3.8. Порционирование и раздачу готовых блюд персоналу пищеблока рекомендуется осуществлять с использованием перчаток, а кулинарных изделий (например, выпечка) - с использованием специальных щипцов. При порционировании рекомендуется использование средств индивидуальной защиты органов дыхания.
3.9. Минимальное количество сотрудников пищеблока рассчитывается в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями [17].

---

[17] СанПиН 1.2.3685-21.

3.10. При привлечении детей к накрыванию столов рекомендуется обеспечить их масками и одноразовыми перчатками, приняв меры по недопущению лиц с признаками инфекционных, гнойничковых заболеваний, порезов.

IV. Обеспечение контроля качества и организации питания

4.1. При организации питания детей в лагерях рекомендуется обеспечивать реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья детей, в том числе:
- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов (прием пищевых продуктов и продовольственного сырья при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность; сохранение документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции, маркировочных ярлыков (или их копии) до окончания реализации продукции; проведение входного контроля поступающих пищевых продуктов ответственным лицом с регистрацией результатов в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в столовую; не допуск пищевых продуктов с признаками недоброкачественности, а также продуктов без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющих маркировки; занесение результатов работы холодильного оборудования в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании);
- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 2 к настоящим МР).
4.2. Выдачу готовой пищи рекомендуется осуществлять после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек, с регистрацией результатов в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
В случае нарушения технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности

блюд, целесообразно принимать меры по недопущению их к выдаче.
4.3. Рекомендуется отбирать суточные пробы готовой продукции от каждой партии приготовленных блюд, в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г; порционные блюда, биточки, котлеты, бутерброды и другие отбираются поштучно, целиком (в объеме одной порции).
Для соблюдения санитарно-эпидемиологических требований рекомендуется осуществлять контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы ответственным лицом. Пробы отбирают из котла (с линии раздачи) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости стерильными или прокипяченными ложками (банками, контейнерами) с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками, каждое наименование блюда помещают в отдельную посуду и сохраняют не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре плюс 2-6 °C, посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

V. Рекомендации по организации мероприятий по гигиеническому воспитанию и обучению детей по вопросам здорового питания

5.1. При организации питания детей в лагерях рекомендуется проводить мероприятия, направленные на формирование у детей и молодежи осознанного отношения к своему здоровью, приверженности здоровому образу жизни, развитию культуры здорового питания, обеспечивающей ликвидацию микронутриентной недостаточности, снижение потребления критически значимых для здоровья пищевых веществ (пищевая соль, сахара, жиры, включая насыщенные жирные кислоты и трансизомеры жирных кислот), увеличение потребления овощей и фруктов, профилактику алиментарно-зависимых заболеваний.
5.2. При проведении мероприятий по санитарно-гигиеническому просвещению по вопросам здорового питания рекомендуется использовать обучающие (просветительские) программы Роспотребнадзора по вопросам здорового питания для детей дошкольного и школьного возраста [18].
5.3. Рекомендуется использовать различные средства и формы санитарно-гигиенического просвещения, в том числе устные (беседа, лекция), печатные (брошюры, буклеты, лозунги), наглядные (плакат, инфографика), смешанные (игры, акции, театрализованные представления, видео и мультимедиа продукты).
Рекомендуется не реже 1 раза в смену организовывать устные выступления медицинских специалистов или просмотр коротких обучающих видеороликов на тему здорового питания для детей.
Печатные и наглядные материалы по здоровому питанию детей рекомендуется размещать в доступных для родителей и детей местах (в том числе в обеденном зале, холле, на официальном сайте организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет".
5.4. В целях поддержания единой информационно-образовательной среды, способствующей ведению здорового образа жизни, в том числе здоровому питанию и отказа от вредных привычек, рекомендуется проводить обучающие мероприятия или инструктажи работников организации, особенно занятых в организации, приготовлении и раздаче пищи, и педагогического звена (в том числе воспитатели, вожатые, инструкторы, волонтеры).
5.5. Для формирования информационно-образовательной среды могут быть использованы ресурсы и материалы научно-методических и образовательного центров Роспотребнадзора [19] (приложение 4 к настоящим МР).

[18] Приказ Роспотребнадзора от 07.07.2020 N 379 "Об утверждении обучающих (просветительских) программ по вопросам здорового питания", с изменениями, внесенными приказом Роспотребнадзора от 26.04.2021 N 202 "О внесении изменений в приказ Роспотребнадзора от 07.07.2020 N 379 "Об утверждении обучающих (просветительских) программ по вопросам здорового питания".

[19] Приказ Роспотребнадзора от 27.02.2019 N 97 "Об организации деятельности научно-методических и образовательных центров по вопросам здорового питания".

Приложение 1
к МР 2.4.0368-25

Примерные варианты рационов

Примерное меню ЗАВТРАКОВ

Вариант 1.

Название блюда	7-11 лет	12 лет и старше
	Выход (вес) порции (мл или г)	Выход (вес) порции (мл или г)
1-я НЕДЕЛЯ		
1-й день		
Каша гречневая молочная	200	250
Чай*	200	200
Хлеб** пшеничный	50	50
Хлеб** ржаной	30	30
Масло сливочное м.д.ж. 72,5 %	10	10
Сыр (например, Российский)	15	15
Итого	505	555
2-й день		
Омлет натуральный	150	160
Зеленый горошек отварной консервированный	60	100
Йогурт (в потребительской упаковке)	120	120
Кофейный напиток	200	200
Хлеб** пшеничный	50	50
Хлеб** ржаной	30	30
Итого	610	660
3-й день		
Рыба припущенная (минтай) в сметанном соусе	90/50	100/50
Картофельное пюре	150	180
Чай с лимоном*	200/7	200/7
Хлеб** пшеничный	50	50
Хлеб** ржаной	30	30
Масло сливочное м.д.ж. 72,5 %	10	10
Итого	587	627
4-й день		
Запеканка творожно-морковная со сметанным соусом	200/15	220/30
Какао с молоком	200	200
Хлеб** пшеничный	50	50

Хлеб** ржаной	30	30
Масло сливочное м.д.ж. 72,5 %	10	10
Фрукты свежие (яблоко)	150	150
Итого	655	670
5-й день		
Макаронные изделия с тертым сыром	180/32	220/40
Йогурт (в потребительской упаковке)	120	120
Чай*	200	200
Хлеб** пшеничный	50	50
Хлеб** ржаной	30	30
Масло сливочное м.д.ж. 72,5 %	10	10
Итого	620	670
6-й день		
Каша пшенная молочная	200	250
Яйцо вареное	40	40
Чай фруктовый*	200	200
Хлеб** пшеничный	50	50
Хлеб** ржаной	30	30
Масло сливочное м.д.ж. 72,5 %	10	10
Сыр (например, Российский)	15	15
Итого	545	605
7-й день		
Запеканка рисовая со сметанным соусом	200/60	220/80
Какао с молоком	200	200
Йогурт (в потребительской упаковке)	120	120
Хлеб** пшеничный	50	50
Хлеб** ржаной	30	30
Масло сливочное м.д.ж. 72,5 %	10	10
Итого	670	710
2-я НЕДЕЛЯ		
8-й день		
Каша овсяная молочная	200	250
Чай*	200	200
Хлеб** пшеничный	50	50
Хлеб** ржаной	30	30
Масло сливочное м.д.ж. 72,5 %	10	10
Сыр (например, Российский)	15	15
Фрукты свежие (груша)	150	150
Итого	655	705
9-й день		
Пудинг творожный с изюмом	200	220
Соус яблочный	50	50
Кофейный напиток	200	200
Хлеб** пшеничный	50	50
Хлеб ** ржаной	30	30
Масло сливочное м.д.ж. 72,5 %	10	10
Сыр (например, Российский)	15	15
Итого	555	575
10-й день		

Биточки (мясо или птица) в сметанном соусе	90/50	100/50
Макаронные изделия	150	180
Овощи свежие в нарезке (огурец)	60	80
Чай с лимоном*	200/7	200/7
Хлеб** пшеничный	50	50
Хлеб** ржаной	30	30
Масло сливочное м.д.ж. 72,5 %	10	10
Итого	647	707
11-й день		
Каша рисовая молочная	200	250
Йогурт (в потребительской упаковке)	120	120
Чай*	200	200
Хлеб** пшеничный	50	50
Хлеб** ржаной	30	30
Масло сливочное м.д.ж. 72,5 %	10	10
Сыр (например, Российский)	15	15
Итого	625	675
12-й день		
Запеканка творожно-морковная со сгущенным молоком	200/60	220/80
Какао с молоком сгущенным	200	200
Бутерброд с маслом сливочным м.д.ж. 72,5 % и сыром (например, Российским)	30/10/15	30/10/15
Хлеб** пшеничный	20	20
Хлеб** ржаной	30	30
Фрукты свежие (банан)	100	100
Итого	665	565
13-й день		
Омлет с сыром	150	180
Икра кабачковая из свежих овощей	60	80
Хлеб** пшеничный	50	50
Хлеб** ржаной	30	30
Бутерброд с маслом сливочным м.д.ж. 72,5 % и сыром (например, Российским)	30/10/15	30/10/15
Чай с лимоном*	207	207
Итого	552	602
14-й день		
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным м.д.ж. 72,5 % и тертым сыром	150/15	180/15
Оладьи из печени говяжьей с маслом сливочным	90/10	100/10
Овощи натуральные свежие (помидоры)	60	80
Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	200
Хлеб** пшеничный	50	50
Хлеб** ржаной	30	30

Итого	605	665
Примечание: * - можно готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный) или в сахарнице; ** - рекомендуется отдавать предпочтение хлебу 2 сорта, обогащенным видам, в том числе с пищевыми волокнами. Овощи урожая прошлого года (например, капусту, репчатый лук, корнеплоды) в период после 1 марта рекомендуется использовать только после термической обработки. При нахождении детей в лагере с дневным пребыванием рекомендуется выдавать свежие фрукты во время завтрака или обеда (ассортимент фруктов приведен в разделе "Полдники").		

Примерное меню ЗАВТРАКОВ

Вариант 2.

Название блюда	7-11 лет Выход (вес) порции (мл или г)	12 лет и старше Выход (вес) порции (мл или г)
1-я НЕДЕЛЯ		
1-й день		
Суп молочный с макаронными изделиями	200	250
Чай*	200	200
Сыр (например, Российский)	15	15
Хлеб** пшеничный	50	50
Хлеб** ржаной	30	30
Масло сливочное м.д.ж. 72,5 %	10	10
Итого	505	555
2-й день		
Омлет натуральный	150	160
Морковь тертая с р/м	60	80
Кофейный напиток	200	200
Хлеб** пшеничный	50	50
Хлеб** ржаной	30	30
Масло сливочное м.д.ж. 72,5 %	10	10
Сыр (например, Российский)	15	15
Итого	515	545
3-й день		
Запеканка рисовая с молоком сгущенным	200/60	220/80
Йогурт (в потребительской упаковке)	120	120
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб** пшеничный	50	50
Хлеб** ржаной	30	30
Итого	660	700
4-й день		
Сырники творожно-морковные с соусом молочным	200/60	220/80
Какао с молоком	200	200
Хлеб** пшеничный	50	50

Хлеб** ржаной	30	30
Масло сливочное м.д.ж. 72,5 %	10	10
Сыр (например, Российский)	15	15
Плоды свежие (яблоко)	100	100
Итого	665	705
5-й день		
Тефтели рыбные с маслом сливочным	90/5	100/5
Картофельное пюре	150	180
Овощи порционные в нарезке (огурец)	60	100
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб** пшеничный	50	50
Хлеб** ржаной	30	30
Итого	585	665
6-й день		
Каша манная молочная	200	250
Сыр (например, Российский)	15	15
Йогурт (в потребительской упаковке)	120	120
Чай с лимоном*	200/7	200/7
Хлеб** пшеничный	50	50
Хлеб** ржаной	30	30
Масло сливочное м.д.ж. 72,5 %	10	10
Итого	632	682
7-й день		
Биточки (мясо или птица)	90	100
Макаронные изделия отварные	150	180
Овощи порционные в нарезке (помидор)	60	100
Какао с молоком	200	200
Хлеб** пшеничный	50	50
Хлеб** ржаной	30	30
Масло сливочное м.д.ж. 72,5 %	10	10
Итого	590	670
2-я НЕДЕЛЯ		
8-й день		
Кукуруза консервированная отварная	60	100
Омлет натуральный	150	160
Чай с лимоном	205	205
Хлеб** пшеничный	50	50
Хлеб** ржаной	30	30
Сыр (например, Российский)	15	15
Масло сливочное м.д.ж. 72,5 %	10	10
Итого	520	570
9-й день		
Каша вязкая молочная из пшеничной крупы	200	250
Чай*	200	200
Хлеб** пшеничный	50	50
Хлеб** ржаной	30	30
Масло сливочное м.д.ж. 72,5 %	10	10
Сыр (например, Российский)	15	15
Плоды свежие (банан)	150	150

Итого	655	700
10-й день		
Тефтели (мясо или птица) в сметано-томатном соусе	90/50	100/50
Каша гречневая рассыпчатая	150	180
Овощи свежие в нарезке (огурец)	60	100
Сок фруктовый	200	200
Хлеб** пшеничный	50	50
Хлеб** ржаной	30	30
Итого	630	710
11-й день		
Каша геркулесовая молочная	200	250
Чай*	200	200
Хлеб** пшеничный	50	50
Хлеб** ржаной	30	30
Масло сливочное м.д.ж. 72,5 %	10	10
Сыр (например, Российский)	15	15
Плоды свежие (груша)	150	150
Итого	655	700
12-й день		
Омлет натуральный	180	200
Морковь тушеная с яблоками	60	80
Кофейный напиток	200	200
Хлеб** пшеничный	50	50
Хлеб** ржаной	30	30
Масло сливочное м.д.ж. 72,5 %	10	10
Сыр (например, Российский)	15	15
Итого	545	585
13-й день		
Мюсли с молоком	150	200
Сыр порциями (например, Российский)	120	120
Масло сливочное м.д.ж. 72,5 %	10	10
Хлеб** пшеничный	50	50
Хлеб** ржаной	30	30
Чай*	200	200
Яблоко свежее калиброванное	150	150
Итого	710	760
14-й день		
Тефтели мясные паровые в сметано-томатном соусе	90/50	100/50
Свекла тушеная в молочном соусе	150	180
Хлеб** пшеничный	50	50
Хлеб** ржаной	30	30
Напиток из апельсин	200	200
Персик свежий калиброванный	80	80
Итого:	650	690
Примечание: * - можно готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный) или в сахарнице; ** - рекомендуется отдавать предпочтение хлебу 2 сорта, обогащенным видам, в том числе с пищевыми волокнами.		

Овощи урожая прошлого года (например, капусту, репчатый лук, корнеплоды) в период после 1 марта рекомендуется использовать только после термической обработки. При нахождении детей в лагере с дневным пребыванием рекомендуется выдавать свежие фрукты во время завтрака или обеда (ассортимент фруктов приведен в разделе "Полдники").

Примерное меню ОБЕДОВ

Вариант 1.

Название блюда	7-11 лет	12 лет и старше
	Выход (вес) порции	Выход (вес) порции
	(мл или г)	(мл или г)
1-я НЕДЕЛЯ		
1-й день		
Помидоры свежие в нарезке	60	100
Суп гороховый	250	250
Биточки (мясо, птица)	100	100
Овощное рагу	150	180
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	50
Итого	850	930
2-й день		
Огурцы свежие в нарезке	60	100
Борщ со сметаной	250/10	250/10
Рыба припущенная	90	100
Картофель отварной (запеченный)	150	180
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	50
Итого	860	940
3-й день		
Салат из отварной свеклы с сыром	60	100
Суп рисовый с картофелем	250	250
Бефстроганов	100	120
Макаронные изделия отварные	150	180
Компот из плодов сухих (шиповник)*	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	50
Итого	850	950
4-й день		
Огурец/перец свежий в нарезке	30/30	50/50
Щи из свежей капусты	250	250
Плов из птицы	200	250
Компот из свежих яблок	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	50
Итого	810	900
5-й день		
Помидоры свежие в нарезке	60	100

Суп с макаронными изделиями	250	250
Печень по-строгановски	90	100
Картофельное пюре	150	180
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржаной	50	50
Итого	850	930
6-й день		
Салат из белокочанной капусты	60	100
Суп овощной со сметаной	250/10	250/10
Тефтели (мясные)	100	100
Рис припущенный	150	180
Компот из свежих яблок	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржаной	50	50
Итого	870	900
7-й день		
Огурец свежий	60	100
Рассольник по-ленинградски	250	250
Рыба, запеченная с картофелем по-русски	240	280
Сок фруктовый	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржаной	50	50
Итого	850	930
2 НЕДЕЛЯ		
8-й день		
Помидор свежий	60	100
Суп картофельный с рисовой крупой	200	250
Котлеты (мясо или птица) в сметано-томатном соусе	100/50	100/50
Макаронные изделия	150	180
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржаной	50	50
Итого	860	980
9-й день		
Икра кабачковая	60	100
Борщ со сметаной	200/10	250/10
Жаркое по-домашнему	240	280
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржаной	50	50
Итого	810	940
10-й день		
Салат витаминный с растительным маслом	60	100
Суп гороховый	200	250
Гренки для супа	20	20

Тефтели мясные паровые	100	100
Рагу овощное	150	180
Компот плодово-ягодный	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржаной	50	50
Итого	830	950
11-й день		
Овощи свежие (огурец)	60	100
Суп рыбный	250	250
Котлета рубленая (мясо или птица), запеченная с соусом сметанным	90/50	100/50
Каша гречневая рассыпчатая	150	180
Компот из плодов или ягод сушенных*	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржаной	50	50
Итого	900	980
12-й день		
Перец, редис (порциями)	40/40	50/50
Суп из овощей	200	250
Макароны отварные	150	180
Гуляш из отварного мяса	90/50	100/50
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржаной	50	50
Компот из апельсинов	200	200
Итого	870	980
13-й день		
Огурец, помидор (порциями)	40/40	50/50
Щи из свежей капусты с картофелем	200	250
Рагу из овощей	150	180
Шницель рыбный натуральный	100/5	100/5
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржаной	50	50
Кисель из кураги	200	200
Итого	835	935
14-й день		
Капуста тушеная с яблоками	60	80
Щи из свежей капусты с картофелем	250	250
Жаркое по-домашнему	240	280
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржаной	50	50
Компот из яблок	200	200
Итого	850	910
Примечание: * - можно готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный) или в сахарнице; ** - рекомендуется отдавать предпочтение хлебу 2 сорта, обогащенным видам, в том числе с пищевыми волокнами. Овощи урожая прошлого года (например, капусту, репчатый лук, корнеплоды) в период после 1 марта рекомендуется использовать только после термической обработки.		

Примерное меню ОБЕДОВ

Вариант 2.

Название блюда	7-11 лет	12 лет и старше
	Выход (вес) порции	Выход (вес) порции
	(мл или г)	(мл или г)
1-я НЕДЕЛЯ		
1-й день		
Овощи свежие в нарезке (помидор)	60	100
Суп крестьянский с крупой	250	250
Бефстроганов	90	100
Капуста тушеная	150	180
Компот из смеси сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	50
Итого	850	930
2-й день		
Салат из сельдерея с яблоками, морковью и растительным маслом	60	100
Щи из свежей (или квашеной) капусты с картофелем	250	250
Рыба припущенная (минтай) в сметанном соусом	90/50	100/50
Картофельное пюре	150	180
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	50
Итого	840	880
3-й день		
Икра кабачковая	60	100
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	250
Тефтели (мясо, птица) в сметано-томатном соусе	90/50	100/50
Каша гречневая рассыпчатая	150	180
Компот из плодов или ягод сушенных*	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	50
Итого	900	980
4-й день		
Морковь тушеная с яблоками	60	100
Борщ с картофелем и фасолью	250	250
Плов из мяса (птицы)	200	250
Напиток из плодов шиповника	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	50
Итого	810	900
5-й день		
Овощи свежие в нарезке (огурец)	60	100

Суп овощной с мясными фрикадельками	250/36	250/36
Котлета рыбная с сметанным с луком соусом	90/50	100/50
Картофель отварной	150	180
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	50
Итого	886	1016
6-й день		
Овощи свежие в нарезке (перец)	60	100
Борщ со сметаной	250/10	250/10
Тефтели (мясные) в сметано-томатном соусе	90/50	100/50
Вермишель отварная	150	180
Компот из ягод сушенных	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржаной	50	50
Итого	910	990
7-й день		
Кабачки тушеные в сметане	60	100
Суп с рыбными консервами	250	250
Птица тушеная в сметано-томатном соусе	90/50	100/50
Рис припущенный	150	180
Компот из плодов или ягод сушенных (изюм)*	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	50
Итого	900	980
2-я НЕДЕЛЯ		
8-й день		
Овощи свежие в нарезке (огурец)	60	100
Суп из овощей	250	250
Жаркое по-домашнему	240	280
Компот из смеси сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	50
Итого	850	930
9-й день		
Овощи свежие в нарезке (помидор)	60	100
Рассольник по-ленинградски	250	250
Рыба тушеная в томате с овощами	90/50	100/50
Картофель отварной	150	180
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	50
Итого	900	980
10-й день		

Овощи в нарезке (перец свежий)	60	100
Борщ со сметаной	250/10	250/10
Котлеты рубленные (мясо или птица) в соусе сметанном с луком	90/50	100/50
Каша рисовая	150	180
Напиток из плодов шиповника	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	50
Итого	910	990
11-й день		
Огурец, помидор (порциями)	40/40	50/50
Щи из свежей капусты и картофелем	250	250
Рис отварной	150	180
Бефстроганов из отварной говядины со сметанным соусом	90/50	100/50
Хлеб пшеничный	90	90
Хлеб ржаной	60	60
Компот из смеси сухофруктов	200	200
Итого	970	1030
12-й день		
Салат витаминный (капуста белокочанная, морковь, яблоко)	60	100
Суп из овощей	250	250
Каша гречневая рассыпчатая	150	180
Гуляш из отварного мяса	90/50	100/50
Хлеб пшеничный	90	90
Хлеб ржаной	60	60
Компот из апельсинов	200	200
Итого	970	1030
13-й день		
Салат из отварной свеклы с яблоками	60	100
Рассольник по-ленинградски	250	250
Рагу из овощей	150	180
Шницель рыбный натуральный	90/5	100/5
Хлеб пшеничный	90	90
Хлеб ржаной	60	60
Кисель из сухих фруктов	200	200
Итого	925	1005
14-й день		
Капуста тушеная с яблоками	60	80
Суп крестьянский с крупой	250	250
Плов из птицы	240	280
Хлеб пшеничный	90	90
Хлеб ржаной	60	60
Компот из яблок	200	200
Итого	900	960
Примечание: * - можно готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный) или в сахарнице; ** - рекомендуется отдавать предпочтение хлебу 2 сорта, обогащенным видам, в том числе с пищевыми волокнами.		

Овощи урожая прошлого года (например, капусту, репчатый лук, корнеплоды) в период после 1 марта рекомендуется использовать только после термической обработки.

Примерное меню ПОЛДНИКА

Вариант 1.

Название блюда	7-11 лет	12 лет и старше
	Выход (вес) порции (мл или г)	Выход (вес) порции (мл или г)
1-я НЕДЕЛЯ		
1-й день		
Чай фруктовый	200	200
Оладьи с молоком сгущенным	150/40	150/40
Итого	390	390
2-й день		
Сок фруктовый (груша)	200	200
Печенье школьное	30	30
Плоды свежие (бананы)	185	185
Итого	415	415
3-й день		
Сок фруктовый (яблоко)	200	200
Мороженое пломбир в вафельном стаканчике	100	100
Плоды свежие (груши)	185	185
Итого	485	485
4-й день		
Сок фруктовый (персик)	200	200
Пряники ванильные	40	40
Плоды свежие (яблоко)	150	150
Итого	390	390
5-й день		
Отвар шиповника	200	200
Булочка школьная	50	50
Плоды свежие (бананы)	185	185
Итого	435	435
6-й день		
Компот из сухофруктов*	200	200
Плоды свежие (яблоки)	150	150
Печенье молочное	30	30
Итого	380	380
7-й день		
Сок фруктовый (яблоко-персик)	200	200
Плоды свежие (бананы)	200	200
Пряники ванильные	40	40
Итого	440	440
2-я НЕДЕЛЯ		
8-й день		
Кисель плодово-ягодный	200	200
Ватрушка с повидлом	75	75
Плоды свежие (яблоки)	150	150

Итого	425	425
9-й день		
Сок фруктовый (яблоко-вишня)	200	200
Мороженое пломбир в вафельном стаканчике	100	100
Плоды свежие (яблоко)	150	150
Итого	450	450
10-й день		
Сок фруктовый (виноградный)	200	200
Пряники сдобные	30	30
Плоды свежие (бананы)	200	200
Итого	430	430
11-й день		
Отвар шиповника	200	200
Слойка с повидлом	100	100
Фрукты свежие (калиброванные) Банан	250	250
Итого	550	550
12-й день		
Компот из смеси сухих фруктов*	200	200
Слойка с повидлом	100	100
Фрукты свежие (калиброванные) апельсин 1/шт.	200	200
Итого	500	500
13-й день		
Сок фруктовый в ассортименте (яблочный, виноградный, яблочно/виноградный, мультифрукт)	200	200
Булочка ванильная	100	100
Фрукты свежие (калиброванные) яблоко 1/шт.	150	150
Итого	450	450
14-й день		
Сок фруктовый в ассортименте (яблочный, виноградный, яблочно/виноградный, мультифрукт)	200	200
Булочка с повидлом	100	100
Мороженое в вафельном стаканчике "Пломбир"	100	100
Итого	400	400
Примечание: * - можно готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный) или в сахарнице.		

Примерное меню ПОЛДНИКА

Вариант 2.

Название блюда	7-11 лет	12 лет и старше
	Выход (вес) порции	Выход (вес) порции
	(мл или г)	(мл или г)
1-я НЕДЕЛЯ		

1-й день		
Сок фруктовый в ассортименте (яблочный, виноградный, яблочно/виноградный, мультифрукт)	200	200
Пирог открытый с повидлом	100	100
Фрукты свежие (калиброванные) апельсин 1/шт.	200	200
Итого	500	500
2-й день		
Сок фруктовый в ассортименте (яблочный, виноградный, яблочно/виноградный, мультифрукт)	200	200
Ватрушка с повидлом	100	100
Фрукты свежие (калиброванные) банан 1/шт.	250	250
Итого	550	550
3-й день		
Чай фруктовый	200	200
Булочка домашняя	100	100
Мороженое в вафельном стаканчике "Пломбир"	100	100
Итого	400	400
4-й день		
Компот из смеси сухих фруктов*	200	200
Слойка с повидлом	100	100
Фрукты свежие (калиброванные) апельсин 1/шт.	200	200
Итого	500	500
5-й день		
Сок фруктовый в ассортименте (яблочный, виноградный, яблочно/виноградный, мультифрукт)	200	200
Булочка ванильная	100	100
Фрукты свежие (калиброванное) яблоко 1/шт.	150	150
Итого	450	450
6-й день		
Компот из яблок*	200	200
Булочка Домашняя	100	100
Фрукты свежие (калиброванные) банан 1/шт	250	250
Итого	550	550
7-й день		
Отвар шиповника	200	200
Булочка ванильная	100	100
Фрукты свежие (калиброванные) яблоко 1/шт.	150	150
Итого	450	450
2-я НЕДЕЛЯ		
8-й день		
Сок фруктовый в ассортименте	200	200

(яблочный, виноградный, яблочно/виноградный, мультифрукт)		
Булочка с повидлом	100	100
Мороженое в вафельном стаканчике "Пломбир"	100	100
Итого	400	400
9-й день		
Компот из смеси сухих фруктов*	200	200
Булочка Веснушка	100	100
Фрукты свежие (калиброванные) банан 1/шт.	250	250
Итого	550	550
10-й день		
Сок фруктовый в ассортименте (яблочный, виноградный, яблочно/виноградный, мультифрукт)	200	200
Ватрушка с повидлом	100	100
Фрукты свежие (калиброванные) яблоко 1/шт.	150	150
Итого	450	450
11-й день		
Кисель плодово-ягодный	200	200
Булочка ванильная	100	100
Фрукты свежие (калиброванные) яблоко 1/шт	150	150
Итого	450	450
12-й день		
Сок фруктовый в ассортименте (яблочный, виноградный, яблочно/виноградный, мультифрукт)	200	200
Булочка домашняя	100	100
Мороженое в вафельном стаканчике "Пломбир"	100	100
Итого	400	400
13-й день		
Чай фруктовый	200	200
Слойка с повидлом	100	100
Фрукты свежие (калиброванные) банан 1/шт.	250	250
Итого	550	550
14-й день		
Компот из смеси сухих фруктов*	200	200
Слойка с повидлом	100	100
Фрукты свежие (калиброванные) апельсин 1/шт.	200	200
Итого	500	500
Примечание: * - можно готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный) или в сахарнице.		

Примерное меню УЖИНА

Вариант 1.

Название блюда	7-11 лет	12 лет и старше
	Выход (вес) порции (мл или г)	Выход (вес) порции (мл или г)
1-я НЕДЕЛЯ		
1-й день		
Овощи свежие в нарезке (огурец)	60	100
Пюре картофельное	150	180
Рыба, запеченная в сметанном соусе	90/50	100/50
Компот из яблок*	200	200
Хлеб пшеничный**	50	50
Хлеб ржаной**	30	30
Итого	630	710
2-й день		
Икра кабачковая (промышленного производства)	60	100
Котлеты из птицы со сметано-луковым соусом	90/50	100/50
Рис отварной	150	180
Чай с лимоном	207	207
Хлеб пшеничный**	50	50
Хлеб ржаной**	30	30
Итого	637	717
3-й день		
Овощи свежие в нарезке (перец)	60	100
Рыба, запеченная с картофелем по-русски	240/10	280/10
Бутерброд с маслом м.д.ж. 72,5 %	30/10	30/10
Кофейный напиток	200	200
Хлеб пшеничный**	50	50
Хлеб ржаной**	30	30
Итого	630	710
4-й день		
Овощи свежие в нарезке (помидор)	60	100
Тефтели из мяса птицы в соусе сметано-томатном	90/60	100/60
Макаронные изделия отварные	150	180
Чай с лимоном*	200/7	200/7
Хлеб пшеничный*	50	50
Хлеб ржаной**	30	30
Итого	647	727
5-й день		
Кабачки тушеные	60	100
Котлеты из мяса с маслом сливочным	100/10	100/10
Каша гречневая рассыпчатая	150	180
Компот из ягод*	200	200
Хлеб пшеничный**	50	50
Хлеб ржаной**	30	30
Итого	600	670
6-й день		

Кукуруза консервированная	60	100
Жаркое по-домашнему из мяса	240	280
Бутерброд с маслом м.д.ж. 72,5 %	30/10	30/10
Чай с лимоном*	200	200
Хлеб пшеничный**	50	50
Хлеб ржаной**	30	30
Итого	620	700
7-й день		
Овощи свежие в нарезке (огурец)	60	100
Шницель рыбный натуральный в сметанном соусе	90/50	100/50
Цветная капуста запеченная с сыром	150	180
Компот из яблок*	200	200
Хлеб пшеничный**	50	50
Хлеб ржаной**	30	30
Итого	630	710
2-я НЕДЕЛЯ		
8-й день		
Икра кабачковая промышленного изготовления	60	100
Котлеты рубленные из птицы запеченные в молочном соусе	100/60	100/60
Макаронные изделия отварные	150	180
Кисель из плодов шиповника*	200	200
Хлеб пшеничный**	50	50
Хлеб ржаной**	30	30
Итого	650	720
9-й день		
Морковь тушеная с яблоками	60	100
Плов из птицы	240	280
Какао с молоком	200	200
Бутерброд с маслом м.д.ж. 72,5 %	30/10	30/10
Хлеб пшеничный**	50	50
Хлеб ржаной**	30	30
Итого	620	700
10-й день		
Овощи свежие в нарезке (помидор)	60	100
Гуляш из мяса	100/60	100/60
Каша гречневая рассыпчатая	150	180
Компот из ягод*	200	200
Хлеб пшеничный**	50	50
Хлеб ржаной**	30	30
Итого	910	980
11-й день		
Овощи свежие в нарезке (огурцы)	60	100
Пюре картофельное	150	180
Рыбные палочки в сметанном соусе	90/50	100/50
Компот из яблок*	200	200
Хлеб пшеничный**	50	50
Хлеб ржаной**	30	30
Итого	630	710

12-й день		
Овощи свежие в нарезке (перец)	60	80
Птица тушеная в соусе сметано-томатном	90/60	100/60
Капуста тушеная с яблоками	150	180
Чай с лимоном*	200/7	200/7
Хлеб пшеничный**	50	50
Хлеб ржаной**	30	30
Итого	647	707
13-й день		
Овощи свежие в нарезке (огурец)	60	80
Жаркое по-домашнему из мяса	240	280
Какао с молоком	200	200
Хлеб пшеничный**	50	50
Хлеб ржаной**	30	30
Итого	580	640
14-й день		
Горошек зеленый консервированный	60	80
Запеканка картофельная с мясом и маслом сливочным	240/10	280/10
Кисель из яблок	200	200
Хлеб пшеничный**	50	50
Хлеб ржаной**	30	30
Итого	590	650
Примечание: * - можно готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный) или в сахарнице; ** - рекомендуется отдавать предпочтение хлебу 2 сорта, обогащенным видам, в том числе с пищевыми волокнами. Овощи урожая прошлого года (например, капусту, репчатый лук, корнеплоды) в период после 1 марта рекомендуется использовать только после термической обработки.		

Примерное меню УЖИНА

Вариант 2.

Название блюда	7-11 лет	12 лет и старше
	Выход (вес) порции (мл или г)	Выход (вес) порции (мл или г)
1-я НЕДЕЛЯ		
1-й день		
Овощи свежие в нарезке (огурец)	60	100
Зразы рыбные рубленные	90/10	100/10
Картофель отварной	150	180
Пудинг из творога запеченный со сгущенным молоком	200/60	200/60
Компот из яблок*	200	200
Хлеб пшеничный**	50	50
Хлеб ржаной**	30	30
Итого	850	920
2-й день		

Овощи свежие в нарезке (помидор)	60	100
Плов с мясом	240	280
Оладьи со сгущенным молоком	200/60	200/60
Какао с молоком	200	200
Хлеб пшеничный**	50	50
Хлеб ржаной**	30	30
Итого	840	900
3-й день		
Овощи свежие в нарезке (перец)	60	100
Запеканка картофельная с мясом и маслом сливочным	240/10	280/10
Сырники из творога с яблочным повидлом	200/60	200/60
Кисель из яблок	200	200
Хлеб пшеничный**	50	50
Хлеб ржаной**	30	30
Итого	850	930
4-й день		
Овощи свежие в нарезке (помидор)	60	100
Тефтели рыбные из минтая в соусе сметано-томатном	90/60	100/60
Рис припущенный	150	180
Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/60	200/60
Чай с лимоном*	200/7	200/7
Хлеб пшеничный**	50	50
Хлеб ржаной**	30	30
Итого	907	987
5-й день		
Овощи свежие в нарезке (огурец)	60	100
Котлеты из мяса с маслом сливочным	100/10	100/10
Каша перловая рассыпчатая	150	180
Оладьи с повидлом	200/60	200/60
Компот из смеси сухих фруктов*	200	200
Хлеб пшеничный**	50	50
Хлеб ржаной**	30	30
Итого	860	930
6-й день		
Овощи свежие в нарезке (перец)	60	100
Птица тушеная в соусе с овощами	240	280
Пудинг из творога запеченный с соусом молочным	200/60	200/60
Чай с лимоном*	200	200
Хлеб пшеничный**	50	50
Хлеб ржаной**	30	30
Итого	840	920
7-й день		
Овощи свежие в нарезке (помидор)	60	100
Плов с мясом	240	"280
Запеканка творожно-морковная со сгущенным молоком	200/60	200/60

Компот из смеси сухих фруктов*	200	200
Хлеб пшеничный**	50	50
Хлеб ржаной**	30	30
Итого	840	920
2-я НЕДЕЛЯ		
8-й день		
Овощи свежие в нарезке (редис)	60	100
Котлеты рубленные из птицы запеченные в молочном соусе	100/60	100/60
Капуста цветная отварная	150	180
Вареники ленивые (отварные) с маслом сливочным	200/10	200/10
Компот из яблок*	200	200
Хлеб пшеничный**	50	50
Хлеб ржаной**	30	30
Итого	860	920
9-й день		
Свежие огурцы	60	100
Азу	200	240
Оладьи с повидлом	200/40	200/40
Какао с молоком	200	200
Хлеб пшеничный**	50	50
Хлеб ржаной**	30	30
Итого	780	860
10-й день		
Икра кабачковая консервированная	60	100
Гуляш из мяса	100/60	100/60
Каша гречневая рассыпчатая	150	180
Пудинг из творога запеченный со сгущенным молоком	200/60	200/60
Компот из ягод*	200	200
Хлеб пшеничный**	50	50
Хлеб ржаной**	30	30
Итого	910	980
11-й день		
Горошек зеленый консервированный	60	80
Птица тушеная в соусе с овощами	240	280
Вареники ленивые (отварные) с соусом молочным	200/60	200/60
Чай с лимоном*	200	200
Хлеб пшеничный**	50	50
Хлеб ржаной**	30	30
Итого	840	900
12-й день		
Овощи свежие в нарезке (помидор)	60	80
Тефтели рыбные из минтая в соусе сметано-томатном	90/60	100/60
Пюре картофельное	150	180
Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/60	200/60
Чай с лимоном*	200/7	200/7

Хлеб пшеничный*	50	50
Хлеб ржаной**	30	30
Итого	907	967
13-й день		
Овощи свежие в нарезке (огурец)	60	80
Жаркое по-домашнему из мяса	240	280
Какао с молоком	200	200
Хлеб пшеничный**	50	50
Хлеб ржаной**	30	30
Итого	780	840
14-й день		
Овощи свежие в нарезке (перец)	60	80
Запеканка картофельная с мясом и маслом сливочным	240/10	280/10
Сырники из творога с яблочным повидлом	200/60	200/60
Кисель из яблок	200	200
Хлеб пшеничный**	50	50
Хлеб ржаной**	30	30
Итого	850	910
Примечание: * - можно готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный) или в сахарнице; ** - рекомендуется отдавать предпочтение хлебу 2 сорта, обогащенным видам, в том числе с пищевыми волокнами. Овощи урожая прошлого года (например, капусту, репчатый лук, корнеплоды) в период после 1 марта рекомендуется использовать только после термической обработки.		

Примерное меню ВТОРОГО УЖИНА

В меню второго ужина в лагере с круглосуточным пребыванием детей рекомендуется включать готовые к употреблению кисломолочные напитки с массовой долей жира 2,5 % и (или) 3,2 %, в потребительской упаковке промышленного изготовления, массой (объемом) до 200 г (мл) (например, ряженка, кефир, варенец, снежок). Вместе с кисломолочными напитками возможна выдача кондитерских изделий промышленного изготовления (печенье, кексы, вафли, пряники) в потребительской упаковке промышленного изготовления массой до 50 г.

Примерное меню питания в лагере с круглосуточным пребыванием детей - по типу ЗАКАЗОВ - "НА ВЫБОР"

Вариант 1

Наименование блюд	Выход
1й день	
Завтрак	
Сыр (например, Российский)	20
Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5 %	10

Яйцо отварное	40
Йогурт (в потребительской упаковке)	120
Каша молочная рисовая	200/10
Чай	200
Хлеб пшеничный**	50
Хлеб ржаной**	30
Итого	682
Обед	
Огурец, помидор (порциями)	50/50
Суп крестьянский с крупой	250
Макаронные изделия отварные	150
Поджарка из говядины	100/50
Хлеб ржаной	60
Хлеб пшеничный	90
Компот из смеси сухих фруктов	200
Итого	1000
Полдник	
Булочка Домашняя	60
Сок фруктовый в ассортименте	200
Яблоки свежие 1 шт.	150
Итого	410
Ужин	
Морковь тушеная с яблоками	100
Картофельное пюре	200
Котлета из птицы с маслом сливочным	100/10
Хлеб пшеничный	90
Хлеб ржаной	30
Чай с молоком	200
Итого	730
2-й Ужин	
Печенье в потребительской упаковке	20
Кефир	200
Итого	220
2-й день	
Завтрак	
Сыр (например, Российский)	20
Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5 %	10
Каша "Дружба"	200/10
Омлет с морковью	90/5
Хлеб пшеничный**	50
Хлеб ржаной**	30
Кофейный напиток с молоком	200
Итого	615
Обед	
Салат из белокочанной капусты с морковью	100
Борщ с капустой и картофелем	250
Рис отварной	200
Бефстроганов из отварной говядины со сметанным соусом	100/50
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	60

Компот из смеси сухофруктов	200
Итого	1050
Полдник	
Гребешок из дрожжевого теста	80
Сок в ассортименте	200
Фрукты свежие - груши 1 шт.	150
Итого	430
Ужин	
Кабачки тушеные в сметане	100
Картофель запеченный	200
Рулет из говядины паровой со сметано-томатным соусом	100/50
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	30
Напиток из плодов шиповника	200
Итого	770
2-й Ужин	
Вафли в потребительской упаковке	20
Ряженка	200
Итого	220
3-й день	
Завтрак	
Сыр (например, Российский)	20
Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5 %	10
Суфле из моркови с творогом (паровое)	150
Суп молочный с макаронными изделиями	200
Хлеб пшеничный**	50
Хлеб ржаной**	30
Чай*	200
Итого	660
Обед	
Огурец, помидор (порциями)	50/50
Суп из овощей	250
Каша гречневая рассыпчатая	200
Гуляш из отварного мяса	100/50
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	60
Компот из апельсинов	200
Итого	1050
Полдник	
Крендель сахарный	50
Сок в ассортименте	200
Сливы свежие (2 шт.)	150
Итого	400
Ужин	
Горошек зеленый консервированный	100
Картофель отварной	200
Кнели из кур	100/10
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	30
Напиток из шиповника*	200

Итого	730
2-й Ужин	
Пряники	20
Простокваша	200
Итого	220
4-й день	
Завтрак	
Сыр (например, Российский)	20
Масло сливочное (порциями) м.д.ж.72,5 %	10
Крупеник	100/5
Каша молочная из манной крупы	200/10
Хлеб пшеничный**	50
Хлеб ржаной**	30
Какао с молоком	200
Итого	625
Обед	
Перец, редис (порциями)	50/50
Щи из свежей капусты с картофелем	250
Макаронные изделия отварные	200
Поджарка из мяса	100/50
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	60
Кисель из кураги	200
Итого	1050
Полдник	
Булочка Домашняя	50
Сок фруктовый в ассортименте	200
Банан	150
Итого	400
Ужин	
Капуста тушеная с яблоками	100
Жаркое по-домашнему	300
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	30
Компот из яблок	200
Итого	720
2-й Ужин	
Кекс	40
Ряженка	200
Итого	240
5-й день	
Завтрак	
Сыр (например, Российский)	20
Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5 %	10
Оладьи из творога с повидлом	50/20
Каша молочная пшенная	200/10
Хлеб пшеничный**	50
Хлеб ржаной**	30
Чай с лимоном*	200

Итого	590
Обед	
Огурец, помидор (порциями)	50/50
Суп крестьянский с крупой	250
Жаркое по-домашнему	300
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	60
Компот из ягод	200
Итого	1000
Полдник	
Ватрушка с повидлом	60
Сок фруктовый в ассортименте	200
Груши 1 шт.	150
Итого	410
Ужин	
Свекла тушеная в сметанном соусе	100
Картофельное пюре	200
Тефтели из говядины с рисом	100
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	30
Напиток клюквенный	200
Итого	720
2-й Ужин	
Печенье	20
Кефир	200
Итого	220
6-й день	
Завтрак	
Сыр (Российский)	20
Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5 %	10
Яйцо отварное	40
Каша молочная рисовая	200/10
Хлеб пшеничный**	50
Хлеб ржаной**	30
Йогурт (в потребительской упаковке)	120
Чай с лимоном*	200
Итого	680
Обед	
Огурец, помидор (порциями)	50/50
Рассольник ленинградский	250
Каша гречневая рассыпчатая	200
Котлеты рубленные из птицы с соусом красным основным	100/50
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	60
Компот из мандаринов	200
Итого	1050
Полдник	
Пирог открытый	75
Сок фруктовый в ассортименте	200
Персик	200

Итого	475
Ужин	
Икра кабачковая промышленного производства	100
Запеканка картофельная с мясом	300
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	30
Кисель из яблок	200
Итого	720
2-й Ужин	
Пряник	20
Ряженка	200
Итого	220
7-й день	
Завтрак	
Сыр (например, Российский)	20
Масло сливочное (порциями) м.д.ж.72,5 %	10
Пудинг из творога (запеченный) с молочным соусом	90/45
Суп молочный с макаронными изделиями	200/10
Хлеб пшеничный**	50
Хлеб ржаной**	30
Кофейный напиток	200
Итого	655
Обед	
Огурец, помидор (порциями)	50/50
Борщ с капустой и картофелем	250
Картофель отварной с маслом сливочным	200/7
Шницель рыбный натуральный	100/5
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	60
Компот из свежих плодов	200
Итого	1012
Полдник	
Гребешок из дрожжевого теста	80
Сок фруктовый в ассортименте	200
Яблоко свежее 1 шт.	150
Итого	430
Ужин	
Морковь тушеная с яблоками	100
Макаронные изделия отварные	200
Котлета из птицы с маслом сливочным	100/10
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	30
Компот из смеси сухих фруктов*	200
Итого	730
2-й Ужин	
Вафли	20
Простокваша	200
Итого	220
8-й день	

Завтрак	
Сыр (Российский)	20
Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5 %	10
Йогурт (в потребительской упаковке)	120
Каша молочная рисовая	200/10
Хлеб пшеничный**	50
Хлеб ржаной**	30
Чай с лимоном*	205
Итого	645
Обед	
Огурец, помидор (порциями)	50/50
Суп-харчо	250
Макаронные изделия отварные	150
Поджарка из говядины	100/50
Хлеб ржаной	60
Хлеб пшеничный	90
Компот из смеси сухих фруктов*	200
Итого	1000
Полдник	
Булочка Домашняя	60
Сок фруктовый в ассортименте	200
Сливы 2 шт.	150
Итого	410
Ужин	
Капуста тушеная с яблоками	100
Пюре картофельное	200
Кнели куриные с рисом	100
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	30
Напиток из плодов шиповника*	200
Итого	720
2-й Ужин	
Печенье	20
Кефир	200
Итого	220
9-й день	
Завтрак	
Сыр (например, Российский)	20
Масло сливочное (порциями) м.д.ж.72,5 %	10
Каша "Дружба"	205
Омлет с морковью	90/5
Хлеб пшеничный**	50
Хлеб ржаной**	30
Кофейный напиток с молоком	200
Итого	610
Обед	
Салат из свеклы с сыром	100
Щи из свежей капусты с картофелем	250
Макаронные изделия отварные	200
Поджарка из мяса	100/30

Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	60
Кисель из кураги	200
Итого	1050
Полдник	
Ватрушка с повидлом	60
Сок фруктовый в ассортименте	200
Груши свежие 1 шт.	150
Итого	410
Ужин	
Кабачки тушеные в сметане	100
Картофель запеченный	200
Рулет из говядины паровой со сметано-томатным соусом	100/50
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	30
Чай с лимоном*	207
Итого	777
2-й Ужин	
Кекс	40
Ряженка	200
Итого	240
10-й день	
Завтрак	
Сыр (Российский)	20
Масло сливочное (порциями) м.д.ж.72,5 %	10
Каша "Геркулес"	200/10
Йогурт (в потребительской упаковке)	120
Хлеб пшеничный**	50
Хлеб ржаной**	30
Кофейный напиток с молоком	200
Итого	640
Обед	
Морковь, сельдерей (порциями)	50/50
Борщ с капустой и картофелем	250
Рис отварной	200
Бефстроганов из отварной говядины со сметанным соусом	100/50
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	60
Компот из смеси сухофруктов*	200
Итого	1050
Полдник	
Крендель сахарный	50
Сок в ассортименте	200
Банан	200
Итого	450
Ужин	
Кабачки тушеные в сметане	100
Картофель запеченный	200
Рулет из говядины паровой со сметано-томатным соусом	100/50
Хлеб пшеничный**	90

Хлеб ржаной**	30
Напиток брусничный	200
Итого	770
2-й Ужин	
Печенье	20
Кефир	200
Итого	220
11-й день	
Завтрак	
Сыр (например, Российский)	20
Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5 %	10
Каша пшеничная молочная	200/10
Пудинг из творога (запеченный) (с молоком сгущенным)	90/20
Хлеб пшеничный**	50
Хлеб ржаной**	30
Чай фруктовый*	200
Итого	630
Обед	
Салат из белокочанной капусты с морковью	100
Суп с макаронными изделиями	250
Овощи отварные	200
Котлеты "Школьные"	100
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	60
Компот из свежих плодов	200
Итого	1000
Полдник	
Мороженное "Пломбир" в вафельном стаканчике	100
Отвар шиповника	200
Яблоко	150
Итого	450
Ужин	
Салат из свежих помидоров с перцем	100
Картофельное пюре	200
Печень тушеная в сметанном соусе	100/50
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	30
Чай с лимоном	205
Итого	675
2-й Ужин	
Сушки	20
Ряженка	200
Итого	220
12-й день	
завтрак	
Биточки из пшенной крупы с творогом	200
Соус сладкий	30
Каша рисовая молочная	200
Хлеб пшеничный**	50
Хлеб ржаной**	30

Масло сливочное (порциями) м.д.ж.72,5 %	10
Какао	200
Итого	720
Обед	
Салат из сельдерея с яблоком и капустой, растительным маслом	100
Суп с клецками на курином бульоне	250
Курица запеченная с молочным соусом	150/30
Овощи запеченные	200
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	60
Компот из свежих плодов	200
Итого	980
Полдник	
Расстегай с рыбой	80
Сок фруктовый в ассортименте	200
Груша	150
Итого	430
Ужин	
Капуста тушеная с яблоками	100
Жаркое по-домашнему	300
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	30
Компот из яблок	200
Итого	720
2-й Ужин	
Кекс	40
Ряженка	200
Итого	240
13-й день	
Завтрак	
Сыр (например, Российский)	20
Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5 %	10
Яйцо отварное	40
Каша геркулесовая	200
Хлеб пшеничный**	50
Хлеб ржаной**	30
Чай с лимоном*	200
Итого	550
Обед	
Овощи свежие порциями (перец, редис)	50/50
Суп картофельный с фрикадельками	250
Каша гречневая рассыпчатая	200
Бефстроганов из говядины	150
Хлеб пшеничный**	70
Хлеб ржаной**	60
Компот из свежих плодов	200
Итого	1030
Полдник	
Шанежка с картофелем	80
Сок в ассортименте	200

Нектарин	150
Итого	430
Ужин	
Салат из свежих огурцов	100
Картофель жаренный из отварного	200
Котлета из куриная	100
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	60
Напиток брусничный	200
Итого	750
2-й Ужин	
Пряники	20
Кефир	200
Итого	220
14-й день	
Завтрак	
Сыр (например, Российский)	20
Масло сливочное (порциями) м.д.ж.72,5 %	10
Каша "Геркулес"	250
Йогурт (в потребительской упаковке)	120
Хлеб пшеничный**	50
Хлеб ржаной**	30
Кофейный напиток с молоком	200
Итого	680
Обед	
Салат из капусты и огурцов	100
Суп картофельный с бобовыми	250
Овощи отварные	50
Макаронные изделия отварные	150
Котлеты "Школьные"	100
Хлеб пшеничный**	70
Хлеб ржаной**	60
Компот из кураги	220
Итого	1000
Полдник	
Язычок из слоеного теста	60
Сок в ассортименте	200
Абрикосы 2 шт.	150
Итого	410
Ужин	
Салат "Греческий"	100
Запеканка картофельная	250
Котлета куриная	100
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	60
Напиток клюквенный	200
Итого	800
2-й Ужин	
Зефир	20
Ряженка	200

Итого	220

Вариант 2

Наименование блюд	Выход
1-й день	
Завтрак	
Сыр (например. Российский)	20
Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5 %	10
Яйцо отварное	40
Йогурт (в потребительской упаковке)	120
Каша молочная манная	200/10
Какао	200
Хлеб пшеничный**	50
Хлеб ржаной**	30
Итого	682
Обед	
Огурец, помидор (порциями)	50/50
Суп крестьянский с крупой	250
Макаронные изделия отварные	150
Котлеты из мяса с соусом	100/50
Хлеб ржаной	60
Хлеб пшеничный	90
Компот из смеси сухих фруктов	200
Итого	1000
Полдник	
Булочка Домашняя	60
Сок фруктовый в ассортименте	200
Яблоки свежие 1 шт.	150
Итого	410
Ужин	
Морковь тушеная с яблоками	100
Картофельное пюре	200
Котлета из птицы с маслом сливочным	100/10
Хлеб пшеничный	90
Хлеб ржаной	30
Чай с молоком	200
Итого	730
2-й Ужин	
Печенье в потребительской упаковке	20
Кефир	200
Итого	220
2-й день	
Завтрак	
Сыр (например, Российский)	20
Масло сливочное (порциями) м.д.ж.72,5 %	10
Каша молочная из гречневой крупы	200/10
Омлет с морковью	90/5

Хлеб пшеничный**	50
Хлеб ржаной**	30
Чай с лимоном	207
Итого	615
Обед	
Огурец, перец (порциями)	50/50
Борщ с капустой и картофелем	250
Рис отварной	200
Птица тушеная с соусом сметанным с томатом и луком	100/50
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	60
Компот из смеси сухофруктов	200
Итого	1050
Полдник	
Гребешок из дрожжевого теста	80
Сок в ассортименте	200
Фрукты свежие - груши 1 шт.	150
Итого	430
Ужин	
Кабачки тушеные в сметане	100
Картофель запеченный	200
Рулет из говядины паровой со сметано-томатным соусом	100/50
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	30
Напиток из плодов шиповника	200
Итого	770
2-й Ужин	
Вафли в потребительской упаковке	20
Ряженка	200
Итого	220
3-й день	
Завтрак	
Сыр (например, Российский)	20
Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5 %	10
Суфле из моркови с творогом (паровое)	150
Каша молочная "Геркулес"	200
Хлеб пшеничный**	50
Хлеб ржаной**	30
Чай с лимоном*	200
Итого	660
Обед	
Салат из белокочанной капусты с огурцом	100
Суп из овощей	250
Рис отварной	200
Тефтели со сметано-томатным соусом	100/50
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	60
Компот из апельсинов	200
Итого	1050
Полдник	

Крендель сахарный	50
Сок в ассортименте	200
Сливы свежие (2 шт.)	150
Итого	400
Ужин	
Горошек зеленый консервированный	100
Картофель отварной	200
Кнели из кур	100/10
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	30
Напиток из шиповника*	200
Итого	730
2-й Ужин	
Пряники	20
Простокваша	200
Итого	220
4-й день	
Завтрак	
Сыр (например, Российский)	20
Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5 %	10
Крупеник	100/5
Каша молочная (ячневая)	200/10
Хлеб пшеничный**	50
Хлеб ржаной**	30
Какао с молоком	200
Итого	625
Обед	
Огурец, помидор (порциями)	50/50
Щи из свежей капусты с картофелем	250
Овощи отварные с маслом	200
Шницель рыбный натуральный	100/5
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	60
Кисель из кураги	200
Итого	1005
Полдник	
Булочка Домашняя	50
Сок фруктовый в ассортименте	200
Банан	150
Итого	400
Ужин	
Капуста тушеная с яблоками	100
Жаркое по-домашнему	300
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	30
Компот из яблок	200
Итого	720
2-й Ужин	
Кекс	40
Ряженка	200

Итого	240
5-й день	
Завтрак	
Сыр (например, Российский)	20
Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5 %	10
Оладьи из творога с повидлом	50/20
Каша молочная из кукурузной крупы	200/10
Хлеб пшеничный**	50
Хлеб ржаной**	30
Чай с лимоном*	200
Итого	590
Обед	
Редис, перец (порциями)	50/50
Суп крестьянский с крупой	250
Плов из птицы	300
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	60
Компот из ягод	200
Итого	1000
Полдник	
Ватрушка с повидлом	60
Сок фруктовый в ассортименте	200
Груши 1 шт.	150
Итого	410
Ужин	
Свекла тушеная в сметанном соусе	100
Картофельное пюре	200
Тефтели из говядины с рисом	100
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	30
Напиток клюквенный	200
Итого	720
2-й Ужин	
Печенье	20
Кефир	200
Итого	220
6-й день	
Завтрак	
Сыр (Российский)	20
Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5 %	10
Яйцо отварное	40
Каша молочная манная	200/10
Хлеб пшеничный**	50
Хлеб ржаной**	30
Йогурт (в потребительской упаковке)	120
Чай с лимоном*	200
Итого	680
Обед	
Огурец, помидор (порциями)	50/50

Рассольник ленинградский	250
Каша гречневая рассыпчатая	200
Печень тушенная в соусе (говяжья)	100/50
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	60
Компот из мандаринов	200
Итого	1050
Полдник	
Пирог открытый	75
Сок фруктовый в ассортименте	200
Персик	200
Итого	475
Ужин	
Икра кабачковая промышленного производства	100
Запеканка картофельная с мясом	300
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	30
Кисель из яблок	200
Итого	720
2-й Ужин	
Пряник	20
Ряженка	200
Итого	220
7-й день	
Завтрак	
Сыр (например, Российский)	20
Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5 %	10
Пудинг из творога (запеченный) с молочным соусом	90/45
Каша молочная из овсяной крупы	200/10
Хлеб пшеничный**	50
Хлеб ржаной**	30
Кофейный напиток	200
Итого	655
Обед	
Огурец, помидор (порциями)	50/50
Борщ с капустой и картофелем	250
Гречневая лапша с овощами	150
Гуляш из отварного мяса	100/50
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	60
Компот из свежих плодов	200
Итого	1000
Полдник	
Гребешок из дрожжевого теста	80
Сок фруктовый в ассортименте	200
Яблоко свежее 1 шт	150
Итого	430
Ужин	
Морковь тушеная с яблоками	100
Макаронные изделия отварные	200

Котлета из птицы с маслом сливочным	100/10
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	30
Компот из смеси сухих фруктов*	200
Итого	730
2-й Ужин	
Вафли	20
Простокваша	200
Итого	220
8-й день	
Завтрак	
Сыр (Российский)	20
Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5 %	10
Йогурт (в потребительской упаковке)	120
Каша молочная манная	200/10
Хлеб пшеничный**	50
Хлеб ржаной**	30
Чай с лимоном*	205
Итого	682
Обед	
Перец, сельдерей (порциями)	50/50
Суп-харчо	250
Макаронные изделия отварные	150
Котлеты из мяса с соусом красным основным	100/50
Хлеб ржаной	60
Хлеб пшеничный	90
Компот из смеси сухих фруктов*	200
Итого	1000
Полдник	
Булочка домашняя	60
Сок фруктовый в ассортименте	200
Сливы 2 шт.	150
Итого	410
Ужин	
Капуста тушеная с яблоками	100
Пюре картофельное	200
Кнели куриные с рисом	100
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	30
Напиток из плодов шиповника*	200
Итого	720
2-й Ужин	
Печенье	20
Кефир	200
Итого	220
9-й день	
Завтрак	
Сыр (например, Российский)	20
Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5 %	10

Каша молочная пшенная	205
Омлет с морковью	90/5
Хлеб пшеничный**	50
Хлеб ржаной**	30
Кофейный напиток с молоком	200
Итого	610
Обед	
Огурец, помидор (порциями)	50/50
Щи из свежей капусты с картофелем	250
Рагу из овощей	200
Фрикадельки рыбные	100/5
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	60
Кисель из кураги	200
Итого	1005
Полдник	
Ватрушка с повидлом	60
Сок в ассортименте	200
Груши свежие 1 шт.	150
Итого	410
Ужин	
Кабачки тушеные в сметане	100
Картофель запеченный	200
Рулет из говядины паровой со сметано-томатным соусом	100/50
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	30
Чай с лимоном*	207
Итого	777
2-й Ужин	
Кекс	40
Ряженка	200
Итого	240
10-й день	
Завтрак	
Сыр (Российский)	20
Масло сливочное (порциями) м.д.ж.72,5 %	10
Каша молочная из гречневой крупы	200/10
Йогурт (в потребительской упаковке)	120
Хлеб пшеничный**	50
Хлеб ржаной**	30
Кофейный напиток с молоком	200
Итого	640
Обед	
Огурец, помидор (порциями)	50/50
Борщ с капустой и картофелем	250
Рис отварной	200
Птица тушенная с соусом сметанным с томатом и луком	100/50
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	60
Компот из смеси сухофруктов*	200

Итого	1050
Полдник	
Крендель сахарный	50
Сок в ассортименте	200
Банан	200
Итого	450
Ужин	
Кабачки тушеные в сметане	100
Картофель запеченный	200
Рулет из говядины паровой со сметано-томатным соусом	100/50
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	30
Напиток брусничный	200
Итого	770
2-й Ужин	
Печенье	20
Кефир	200
Итого	220
11-й день	
Завтрак	
Сыр (например, Российский)	20
Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5 %	10
Каша молочная кукурузная	200/10
Пудинг из творога (запеченный) (с молоком сгущенным)	90/20
Хлеб пшеничный**	50
Хлеб ржаной**	30
Чай фруктовый*	200
Итого	630
Обед	
Огурец, помидор (порциями)	50/50
Суп с макаронными изделиями	250
Овощи отварные	200
Гуляш из говядины	100
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	60
Компот из свежих плодов	200
Итого	1000
Полдник	
Мороженное "Пломбир" в вафельном стаканчике	100
Отвар шиповника	200
Яблоко	150
Итого	450
Ужин	
Салат из свежих помидоров с перцем	100
Картофельное пюре	200
Печень тушеная в сметанном соусе	100/50
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	30
Кисель плодово-ягодный	200
Итого	770

2-й Ужин	
Сушки	20
Ряженка	200
Итого	220
12-й день	
Завтрак	
Запеканка творожная с курагой	200
Соус молочный сладкий	30
Каша рисовая молочная	200
Хлеб пшеничный**	50
Хлеб ржаной**	30
Масло сливочное (порциями) м.д.ж.72,5 %	10
Какао	200
Итого	720
Обед	
Огурец, помидор (порциями)	50/50
Суп с клецками на курином бульоне	250
Тефтели из говядины в молочном соусе	150/30
Овощи запеченные	200
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	60
Компот из свежих плодов	200
Итого	980
Полдник	
Расстегай с рыбой	80
Сок фруктовый в ассортименте	200
Груша	150
Итого	430
Ужин	
Капуста тушеная с яблоками	100
Жаркое по-домашнему	300
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	30
Компот из яблок	200
Итого	720
2-й Ужин	
Кекс	40
Ряженка	200
Итого	240
13-й день	
Завтрак	
Сыр (например, Российский)	20
Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5 %	10
Омлет натуральный с зеленым горошком	90
Каша пшенная молочная	150
Хлеб пшеничный**	50
Хлеб ржаной**	30
Чай с лимоном*	200
Итого	550

Обед	
Овощи свежие в нарезке (огурец, помидор)	50/50
Суп картофельный с фрикадельками	250
Каша гречневая рассыпчатая	200
Птица в томатном соусе	150
Хлеб пшеничный**	70
Хлеб ржаной**	60
Компот из свежих плодов	200
Итого	1030
Полдник	
Шанежка с картофелем	80
Сок в ассортименте	200
Нектарин	150
Итого	430
Ужин	
Салат из свежих огурцов	100
Картофель жаренный из отварного	200
Котлета из куриная	100
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	60
Напиток брусничный	200
Итого	750
2-й Ужин	
Пряники	20
Кефир	200
Итого	220
14-й день	
Завтрак	
Сыр (например, Российский)	20
Масло сливочное (порциями) м.д.ж.72,5 %	10
Каша рассыпчатая кукурузная с фруктами	200
Пудинг рисовый со сгущенным молоком	150/20
Хлеб пшеничный**	50
Хлеб ржаной**	30
Кофейный напиток с молоком	200
Итого	680
Обед	
Овощи свежие в нарезке (огурец, перец)	50/50
Суп картофельный с бобовыми	250
Овощи отварные	50
Макаронные изделия отварные	150
Рыба, запеченная в омлете	100
Хлеб пшеничный**	70
Хлеб ржаной**	60
Компот из кураги	220
Итого	1000
Полдник	
Язычок из слоеного теста	60
Сок в ассортименте	200
Абрикосы 2 шт.	150

Итого	410
Ужин	
Салат "Греческий"	100
Запеканка картофельная	250
Котлета куриная	100
Хлеб пшеничный**	90
Хлеб ржаной**	60
Напиток клюквенный	200
Итого	800
2-й Ужин	
Зефир	20
Ряженка	200
Итого	220
Примечание: * - можно готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный) или в сахарнице; ** - рекомендуется отдавать предпочтение хлебу 2 сорта, обогащенным видам, в том числе с пищевыми волокнами. Овощи урожая прошлого года (например, капусту, репчатый лук, корнеплоды) в период после 1 марта рекомендуется использовать только после термической обработки.	

Приложение 2
к МР 2.4.0368-25

Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания организаций отдыха детей и их оздоровления

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям	Салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в смену
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в смену
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в смену
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5-10 смывов	1 раз в смену
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе	5-10 смывов	1 раз в смену

	обработки		
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо,	5 смывов	1 раз в смену
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном	2 пробы	1 раз в смену

Приложение 3
к 2.4.0368-25

ГАРАНТ:

По-видимому, в тексте предыдущего абзаца допущена опечатка. Вместо слов "2.4.0368-25" следует читать "МР 2.4.0368-25"

Справочная информация о пищевых продуктах для формирования конкурсной документации

N	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции*
1	абрикосы свежие	ГОСТ 32787-2014
2	абрикосы сушеные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
3	апельсины свежие	ГОСТ 34307-2017
4	баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2012
5	бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
6	брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
7	варенье	ГОСТ 34113-2017
8	виноград сушеный	ГОСТ 6882-88
9	вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
10	горох шлифованный: целый или колотый	ГОСТ 28674-2019
11	горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011
12	горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017
13	груши свежие	ГОСТ 33499-2015
14	джем	ГОСТ 31712-2012
15	зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017
16	йогурт или биойогурт	ГОСТ 31981-2013
17	кабачки (цукини) быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011
18	кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012
19	какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	ГОСТ 108-2014
20	капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001
21	капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
22	капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
23	капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017

24	капуста китайская (пекинская) свежая	ГОСТ 34323-2017
25	капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
26	капуста цветная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
27	капуста цветная свежая	ГОСТ 33952-2016
28	картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017
29	картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
30	киви свежие	ГОСТ 31823-2012
31	кисель	ГОСТ 18488-2000
32	кислота лимонная	ГОСТ 908-2004
33	клубника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
34	клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
35	икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
36	консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
37	крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010
38	крупа гречневая ядрица	ГОСТ 5550-2021
39	крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-2022
40	крупа овсяная	ГОСТ 3034-2021
41	крупа пшеничная	ГОСТ 276-2021
42	крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
43	крупа рис шлифованный)	ГОСТ 6292-93
44	крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-2022
45	кукуруза сахарная в зернах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
46	лавровый лист	ГОСТ 17594-81
47	лимоны свежие	ГОСТ 34307-2017
48	лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017
49	лук репчатый свежий очищенный в вакуумной	ТУ изготовителя
50	мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006
51	макаронные изделия группы А (вермишель, лапша)	ГОСТ 31743-2017
52	малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
53	мандарины свежие (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 34307-2017
54	масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
55	масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
56	мед натуральный	ГОСТ 19792-2017
57	молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013
58	молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
59	молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 3254-2017
60	морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
61	мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
62	мясо, замороженное в блоках - говядина, для детского питания	ГОСТ 31799-2012
63	мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
64	натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
65	нектарины свежие	ГОСТ 34340-2017
66	нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
67	огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя
68	огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016

69	огурцы соленые стерилизованные	ГОСТ 34220-2017
70	перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
71	плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93
72	Повидло	ГОСТ 32099-2013
73	полуфабрикаты мясные крупнокусковые	ГОСТ Р 54754-2021
74	полуфабрикаты натуральные кусковые	ГОСТ 31465-2012
75	полуфабрикаты натуральные кусковые	ГОСТ 31465-2012
76	редис свежий	ГОСТ 34216-2017
77	рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 32366-2013
78	салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
79	сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
80	сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	ГОСТ 33222-2015
81	свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
82	свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013
83	сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
84	слива свежая	ГОСТ 32286-2013
85	сметана	ГОСТ 31452-2012
86	смородина черная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
87	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
88	субпродукты - печень	ГОСТ 31799-2012
89	сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
90	сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
91	творог (не выше 9 % жирности)	ГОСТ 31453-2013
92	томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
93	томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
94	тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	ГОСТ Р 52306-2005
95	фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-2020
96	фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
97	фрукты косточковые сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
98	хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012
99	хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
100	хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89
101	хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
102	хлопья овсяные (вид геркулес, экстра)	ГОСТ 21149-2022
103	чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
104	черешня свежая	ГОСТ 33801-2016
105	яблоки свежие	ГОСТ 34314-2017
106	ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014
107	яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012
108	крупа манная	ГОСТ 7022-2019

Примечание:
* - по ГОСТ или по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.

Приложение 4
к МР 2.4.0368-25

Справочная информация по гигиеническому воспитанию и обучению детей по вопросам здорового питания

1 Информационный портал Роспотребнадзора о здоровом питании: здоровое-питание.рф (в свободном доступе)

2 Информационные материалы ФБУЗ "Центр гигиенического образования населения" Роспотребнадзора

2.1 Материалы Образовательного центра по вопросам здорового питания

2.2. Лаборатория здорового питания

2.3. Анимационные видеоролики "Ваня - здоровое питание это просто"

3 Информационные материалы ФБУН "Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены" Роспотребнадзора

3.1. Информация о здоровом питании

3.2. Видеоматериалы о здоровом питании

Библиографические ссылки

1. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
2. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
4. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".
5. СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".
6. Приказ Минздрава России от 15.12.2014 N 834н "Об утверждении унифицированных форм медицинской документации, используемых в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в амбулаторных условиях, и порядков по их заполнению".

7. МР 2.4.0162-19 "Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)".
8. МР 2.4.5.0146-19 "Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах на территории Арктической зоны Российской Федерации".
9. Приказ Роспотребнадзора от 07.07.2020 N 379 "Об утверждении обучающих (просветительских) программ по вопросам здорового питания".
10. Приказ Роспотребнадзора от 27.02.2019 N 97 "Об организации деятельности научно-методических и образовательных центров по вопросам здорового питания".
11. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. - М.: КолосС, 2006. - 247 с.

Вы спрашивали – мы отвечаем!

Вопрос: У ребёнка временами бывает плохое поведение и поэтому его хотят отчислить из школы, требуют лекарства, справку от психиатра... Имеют ли они на это право?

В соответствии с Конституцией Российской Федерации в Российской Федерации гарантируется право каждого человека на образование.

Согласно Федеральному закону от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" право на образование в Российской Федерации гарантируется независимо от пола, расы, национальности, языка, происхождения, имущественного, социального и должностного положения, места жительства, отношения к религии, убеждений, принадлежности к общественным объединениям, а также других обстоятельств.

В целях реализации права каждого человека на образование федеральными государственными органами, органами государственной власти субъектов Российской Федерации и органами местного самоуправления:

1) создаются необходимые условия для получения без дискриминации качественного образования лицами с ограниченными возможностями здоровья, для коррекции нарушений развития и социальной адаптации, оказания ранней коррекционной помощи на основе специальных педагогических подходов и наиболее подходящих для этих лиц языков, методов и способов общения и условия, в максимальной степени способствующие получению образования определенного уровня и определенной направленности, а также социальному развитию этих лиц, в том числе посредством организации инклюзивного образования лиц с ограниченными возможностями здоровья;

Образовательная организация обязана осуществлять свою деятельность в соответствии с законодательством об образовании, в том числе:

1) обеспечивать реализацию в полном объеме образовательных программ, соответствие качества подготовки обучающихся установленным требованиям, соответствие применяемых форм, средств, методов обучения и воспитания возрастным, психофизическим особенностям, склонностям, способностям, интересам и потребностям обучающихся;

2) создавать безопасные условия обучения, в том числе при проведении практической подготовки обучающихся, а также безопасные условия воспитания обучающихся, присмотра и ухода за обучающимися, их содержания в соответствии с установленными нормами, обеспечивающими жизнь и здоровье обучающихся, работников образовательной организации;

3) соблюдать права и свободы обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся, работников образовательной организации;

4) создавать специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами (детьми-инвалидами) в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии, а для инвалидов (детей-инвалидов) также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации и абилитации инвалида (ребенка-инвалида).

Образовательная организация несет ответственность в установленном законодательством Российской Федерации порядке за невыполнение или ненадлежащее выполнение функций, отнесенных к ее компетенции, за жизнь и здоровье обучающихся при освоении образовательной программы, в том числе при проведении практической подготовки обучающихся, а также за жизнь и здоровье работников образовательной организации при реализации образовательной программы, в том числе при проведении практической подготовки обучающихся, за реализацию не в полном объеме образовательных программ в соответствии с учебным планом, качество образования своих выпускников. За нарушение или незаконное ограничение права на образование и предусмотренных законодательством об образовании прав и свобод обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся, нарушение требований к организации и осуществлению образовательной деятельности образовательная организация и ее должностные лица несут административную ответственность в соответствии с Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях.

Школа не имеет права требовать от родителей предоставления лекарств или справки от психиатра как условия для продолжения обучения ребенка. Отчисление за плохое поведение возможно только при соблюдении строгих условий, установленных законом:

За неисполнение или нарушение устава организации, осуществляющей образовательную деятельность, правил внутреннего распорядка, в том числе требований к дисциплине на учебных занятиях и правилам поведения в такой организации, правил проживания в общежитиях и интернатах и иных локальных нормативных актов по вопросам организации и осуществления образовательной деятельности к обучающимся могут быть применены меры дисциплинарного взыскания - замечание, выговор, отчисление из организации, осуществляющей образовательную деятельность.

Меры дисциплинарного взыскания не применяются к обучающимся по образовательным программам дошкольного, начального общего образования, а также к обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (с задержкой психического развития или нарушением интеллекта).

При выборе меры дисциплинарного взыскания организация, осуществляющая образовательную деятельность, должна учитывать тяжесть дисциплинарного проступка, причины и обстоятельства, при которых он

совершен, предыдущее поведение обучающегося, его психофизическое и эмоциональное состояние, а также мнение советов обучающихся, советов родителей.

По решению организации, осуществляющей образовательную деятельность, за неоднократное совершение дисциплинарных проступков допускается применение отчисления несовершеннолетнего обучающегося, достигшего возраста пятнадцати лет, из организации, осуществляющей образовательную деятельность, как меры дисциплинарного взыскания. Отчисление несовершеннолетнего обучающегося применяется, если иные меры дисциплинарного взыскания и меры педагогического воздействия не дали результата и дальнейшее его пребывание в организации, осуществляющей образовательную деятельность, оказывает отрицательное влияние на других обучающихся, нарушает их права и права работников организации, осуществляющей образовательную деятельность, а также нормальное функционирование организации, осуществляющей образовательную деятельность.

Решение об отчислении несовершеннолетнего обучающегося, достигшего возраста пятнадцати лет и не получившего основного общего образования, как мера дисциплинарного взыскания принимается с учетом мнения его родителей (законных представителей) и с согласия комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав. Решение об отчислении детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, принимается с согласия комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав и органа опеки и попечительства.

Обучающийся, родители (законные представители) несовершеннолетнего обучающегося вправе обжаловать в комиссию по урегулированию споров между участниками образовательных отношений меры дисциплинарного взыскания и их применение к обучающемуся.

Требование лекарств или справки от психиатра не предусмотрено законом и может быть обжаловано. Если школа настаивает на таких требованиях, Вы можете обратиться в Министерство образования и науки РТ, прокуратуру Лаишевского муниципального района для защиты прав ребенка.

Какие есть особенности обучения детей по адаптированным программам?

Для детей, обучающихся по первому варианту ФАООП УО:

- Обучение длится от 9 до 13 лет:

I этап: 1–4 классы + доп. класс;

II этап: 5–9 классы;

III этап: 10–12 классы.

Важно знать, что 10–12 классы (III этап) не являются обязательными. Они направлены на углубленную трудовую подготовку и доступны по желанию родителей.

Для детей, обучающихся по второму варианту ФАООП УО:

Обучение строго 13 лет (все этапы обязательны).

Необязательные этапы отсутствуют, поэтому выпускники могут продолжить обучение в школе с сохранением текущей формы (очно или на дому).

Что важно знать:

Родители детей, обучающихся по первому варианту, могут выбрать:

* Продолжение обучения в 10–12 классах (необязательный этап) — при наличии мест в школе.
* Поступление в средние профессиональные образовательные учреждения (СПО) — для получения профессии.

Если ваш ребенок обучается по первому варианту:

- решение о переходе в 10–12 классы принимается добровольно;
- альтернативные варианты гарантируют непрерывность образования даже при ограниченных возможностях школы.

Помните, что ваше решение о продолжении обучения должно быть основано на интересах и возможностях ребенка. Все предусмотренные законом варианты направлены на обеспечение качественного образования и социальной адаптации.

Работник устроился стажером на предприятие по срочному трудовому договору на 6 месяцев. Согласно положению об оплате труда работникам предприятия при рождении ребенка полагается единовременная выплата в размере 20 тыс. руб. У работника во время стажировки родился сын, но эту сумму ему не выплатили, объяснив это тем, что он работает временно и в должности стажера. При этом в положении об оплате труда такие условия не предусмотрены. Правомерно ли работнику отказали в этой единовременной выплате?

Федеральная служба по труду и занятости, рассмотрев обращение, зарегистрированное 3 марта 2025 года, в пределах компетенции сообщает.

Трудовой кодекс Российской Федерации (далее - ТК РФ) в статье 16 определяет возникновение трудовых отношений между работником и работодателем на основании трудового договора.

Частью первой статьи 129 ТК РФ определено, что заработная плата (оплата труда работника) - это вознаграждение за труд в зависимости от квалификации работника, сложности, количества, качества и условий выполняемой работы, а также компенсационные выплаты (доплаты и надбавки компенсационного характера, в том числе за работу в условиях, отклоняющихся от нормальных, работу в особых климатических условиях и

на территориях, подвергшихся радиоактивному загрязнению, и иные выплаты компенсационного характера) и стимулирующие выплаты (доплаты и надбавки стимулирующего характера, премии и иные поощрительные выплаты).

В соответствии с частью первой статьи 132 ТК РФ заработная плата каждого работника зависит от его квалификации, сложности выполняемой работы, количества и качества затраченного труда и максимальным размером не ограничивается, за исключением случаев, предусмотренных ТК РФ.

Запрещается какая бы то ни было дискриминация при установлении и изменении условий оплаты труда (часть вторая статьи 132 ТК РФ).

В соответствии со статьей 135 ТК РФ заработная плата работнику устанавливается трудовым договором в соответствии с действующими у данного работодателя системами оплаты труда.

Системы оплаты труда, включая размеры тарифных ставок, окладов (должностных окладов), доплат и надбавок компенсационного характера, в том числе за работу в условиях, отклоняющихся от нормальных, системы доплат и надбавок стимулирующего характера и системы премирования, устанавливаются коллективными договорами, соглашениями, локальными нормативными актами в соответствии с трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права.

Локальный нормативный акт, устанавливающий системы оплаты труда, должен приниматься с учетом мнения представительного органа работников.

Таким образом, система оплаты труда включает в себя в том числе и стимулирующие выплаты (премии, надбавки).

Виды стимулирующих выплат, категории работников, которым они начисляются, их размер, показатели премирования, основания и пределы лишения (снижения размера) премии, установления и снятия надбавки могут быть определены положениями об оплате труда либо другими подобными регламентами.

В трудовом законодательстве порядок начисления и выплаты стимулирующих выплат (премий, надбавок) не установлен и определяется положениями соответствующих локальных актов.

Порядок осуществления выплат социального характера, не связанных непосредственно с оплатой труда, также может определяться коллективным или трудовым договором, локальными нормативными актами.

Вместе с тем полагаем, что заключение с работником срочного трудового договора не может являться основанием для отказа такому работнику в единовременной выплате при рождении ребенка, предусмотренной локальным актом работодателя.

Частью второй статьи 22 ТК РФ установлена обязанность работодателя соблюдать трудовое законодательство и иные нормативные правовые акты, содержащие нормы трудового права, локальные нормативные акты, условия коллективного договора, соглашений и трудовых договоров, выплачивать в полном размере причитающуюся работникам заработную плату в сроки,

установленные в соответствии с ТК РФ, коллективным договором, правилами внутреннего трудового распорядка, трудовыми договорами.

Если считаете, что права нарушены, имеете право на их защиту способами, не запрещенными законодательством Российской Федерации.

Согласно части второй статьи 352 ТК РФ основными способами защиты трудовых прав и свобод являются:

- государственный контроль (надзор) за соблюдением трудового законодательства и иных нормативных правовых актов, содержащих нормы трудового права (за защитой своих трудовых прав работник может обратиться в государственную инспекцию труда по месту нахождения работодателя);

- судебная защита (заинтересованное лицо вправе обратиться в суд с учетом правил подведомственности и подсудности, установленных федеральным законом, за защитой нарушенных либо оспариваемых прав, свобод или законных интересов по месту нахождения работодателя либо по месту жительства работника).

В силу части второй статьи 392 ТК РФ за разрешением индивидуального трудового спора о невыплате или неполной выплате заработной платы и других выплат, причитающихся работнику, он имеет право обратиться в суд в течение одного года со дня установленного срока выплаты указанных сумм, в том числе в случае невыплаты или неполной выплаты заработной платы и других выплат, причитающихся работнику при увольнении.