

Об организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

Требования к организации питания в общеобразовательных организациях установлены следующими документами:

- СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020;

- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций", утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.;

- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях", утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.

Согласно пункту 8.1.2 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Не допускаются исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией. В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий. Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

ВАЖНО ЗНАТЬ: Не допускается при организации питания детей следующая пищевая продукция: пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества, субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца, яйца и мясо водоплавающих птиц, пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления, кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты), зеельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы, рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди, макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом, творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки, простокваша - "самоквас", грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные, квас, соки концентрированные диффузионные, сырокопченые мясные

гастрономические изделия и колбасы, блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку, масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое, жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания, уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный), острые соусы, кетчупы, майонез, овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус, кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические), кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки), ядро абрикосовой косточки, арахис, газированные напитки; газированная вода питьевая, молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров, жевательная резинка, кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%), карамель, в том числе леденцовая, холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья, крошки и холодные супы, яичница-глазунья, паштеты, блинчики с мясом и с творогом, блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления, картофельные и кукурузные чипсы, снеки, сырki творожные; изделия творожные более 9% жирности, молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности, готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны соблюдаться следующие требования: - ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении N 6 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20. Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается. Допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции. Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность. Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

Согласно методическим рекомендациям МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций" первая смена должна обеспечиваться завтраком, вторая - обедом. Для питания должны быть предусмотрены длинные перемены не менее 20 минут. При пребывании школьников в общеобразовательном учреждении более 6 часов должно быть организовано двухразовое питание.

Завтрак школьников организуется во вторую или третью перемены, должен состоять из горячего блюда и напитка. Завтрак для обучающихся 1-4 класса должен содержать: 12-16 граммов белка, 12-16 граммов жира, 60-80 граммов углеводов. Завтрак для обучающихся старших классов должен содержать: 20-25 граммов белка, 20-25 граммов жира, 80-100 граммов углеводов. Ассортимент продуктов для приготовления завтрака должен быть разнообразным и может включать в себя крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты, блюда из яиц, овощи, макаронные изделия и напитки. Рекомендовано добавление к завтраку фруктов, ягод и овощей.

Обед учащихся включает в себя: закуску - салат или свежие овощи; горячее первое блюдо; горячее второе блюдо; напиток. Обед в зависимости от возраста обучающихся должен содержать 20-25 граммов белков, 20-25 граммов жиров, 80-100 граммов углеводов. Обед целесообразно дополнять свежими фруктами или ягодами. При этом фрукты выдаются поштучно. Замена обеда завтраком не допускается. В случае двухразового питания школьников, продукты, используемые для приготовления обеда и завтрака, должны отличаться (не повторяться в течение дня).

Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» установлены права родителей в области организации питания обучающихся в образовательных учреждениях. Кроме того право осуществления родительского контроля за питанием обучающихся в образовательных учреждениях определено в **«Методических рекомендациях по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях», утвержденных совместным Приказом Минздравсоцразвития РФ № 213н, Минобрнауки РФ № 178 от 11.03.2012, а также в Методических рекомендациях Роспотребнадзора МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».**

Родители являются законными представителями потребителей школьного питания, имеющими право на безопасную услугу (статья 7 Закона Российской Федерации от 7 февраля 1992 года № 2300-1 «О защите прав потребителей»). Поэтому важным фактором в обеспечении безопасности школьного питания является организация родительского контроля. **При проведении родительского контроля за организацией питания детей в школе согласно методическим рекомендациям МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях" оценивается:** соответствие блюд утверждённому меню; санитарно-техническая часть: содержание обеденного зала, мебели, посуды, наличие салфеток, наличие санитарной одежды у сотрудников раздающих готовые блюда; объем и вид пищевых отходов после приёма пищи; вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд; информирование родителей и детей о здоровом питании. Оценка указанных показателей может осуществляться посредством анкетирования как родителей, так и детей. Итоги проверок родительского контроля обсуждаются на общеродительских собраниях и могут служить основанием для обращения в администрацию школы или к оператору питания.

Заместитель главного врача Талицкого филиала
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской
области» Е.А. Перепелкина.