



**Управление Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия человека по
Свердловской области**

Организация горячего питания в общеобразовательных организациях Свердловской области

Моисеева Наталья Анатольевна
Начальник отдела надзора
по гигиене детей и подростков, к.м.н.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20


«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

МР 2.4.0179-20

«Организация питания обучающихся общеобразовательных организациях»

МР 2.4.0180-20

«Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»



**Должны быть созданы условия для мытья
рук:**

**умывальные раковины обеспечиваются
мылом, электро- или бумажными
полотенцами**



Размещение информации

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** с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- **рекомендации по организации здорового питания детей.**

МР 2.4.0179-20

- 4.3. **Общеобразовательная организация разъясняет** принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся.
- 4.4. **Во время организации внеклассной работы педагогическому коллективу** рекомендуется проведение **бесед, лекций, викторин, иных форм и методов** занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.
- 4.5. **Наглядными формами** прививания навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, буфете, в "уголке здоровья" и т.п.
- 4.6. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания рекомендуется **организовывать во взаимодействии образовательной организации с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.**

«Наглядная агитация» - Рекомендации по организации здорового питания

ПОЛЬЗА ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ



Наблюдения показали, что дети, получающие горячее питание в условиях школы, меньше устают, у них на более длительный срок сохраняется высокий уровень работоспособности и выше успеваемость.



Полезные и вредные продукты:

Надо кушать помидоры,
Фрукты, овощи, лимоны,
Кашу – утром, суп – в обед,
А на ужин – винегрет.



Ну, а если свой обед
Ты начнешь с кульки конфет,
Жвачкой импортной закусишь,
Шоколадом поделастишь,



То тогда наверняка
Ваши спутники всегда -
Близорукость, бледный вид
И неважный аппетит.



Принцип «здоровой тарелки»

20%

Свежие фрукты
или ягоды

25%

Зерновые или
бобовые

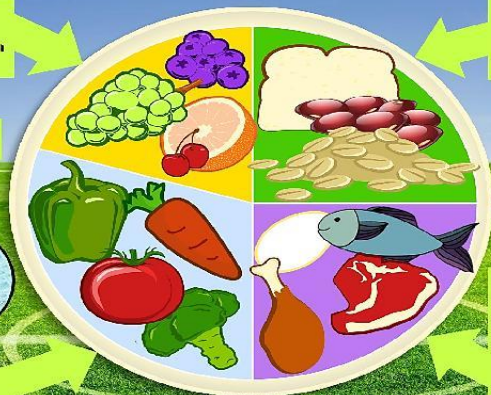
200-250 г
НАПИТОК

25%

Источники
белка: мясо,
рыба, творог,
яйца,
морепродукты

30 %

Овощи



Согласование меню, наличие обогащенной продукции

Меню должно **утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации,** в которой организуется питание детей

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться **специализированная пищевая продукция промышленного выпуска,** обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки **должны готовиться** в соответствии с прилагаемыми инструкциями **непосредственно перед раздачей**

Организация питьевого режима

8.4.3. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям (ТР ЕАЭС 044/2017; ТР ТС 022/2011).

8.4.4. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

Организация питьевого режима

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике

Обеспечено эпидемиологически безопасное и щадящее питание

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации

- **Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.**
- **Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;**
- **Пищевые продукты, не предусмотренные прил.№9**
- **Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.**
- **Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.**
- **Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.**
- **Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.**
- **Ядро абрикосовой косточки, арахис.**

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации

Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления

- **Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)**
- **Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные**
- **Квас**
- **Газированные напитки**
- **Карамель, в том числе леденцовая**
- **Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья**
- **Окрошки и холодные супы**
- **Макаронны по-флотски (с мясным фаршем), макаронны с рубленым яйцом**
- **Яичница-глазунья**
- **Паштеты и блинчики с мясом и с творогом**

В меню ИСКЛЮЧЕНЫ КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Приложение 7 табл. 2 Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7 - 11 лет	12 лет и старше
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77

Диетическое питание детей

- **8.2.1.** Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.
- Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

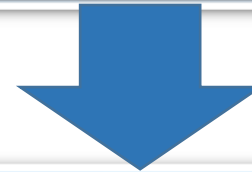
МР 2.4.0162-19 «ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ, СТРАДАЮЩИХ САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ И ИНЫМИ ЗАБОЛЕВАНИЯМИ, СОПРОВОЖДАЮЩИМИСЯ ОГРАНИЧЕНИЯМИ В ПИТАНИИ (В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ И ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ)

Контроль за организацией диетического питания

Допускается употребление детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, готовых домашних блюд, в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача



Оборудование
ХОЛОДИЛЬНИКОМ для
временного хранения
готовых блюд



Оборудование
МИКРОВОЛНОВЫМИ ПЕЧАМИ
для разогрева блюд

Регламентирована кратность питания детей

В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин

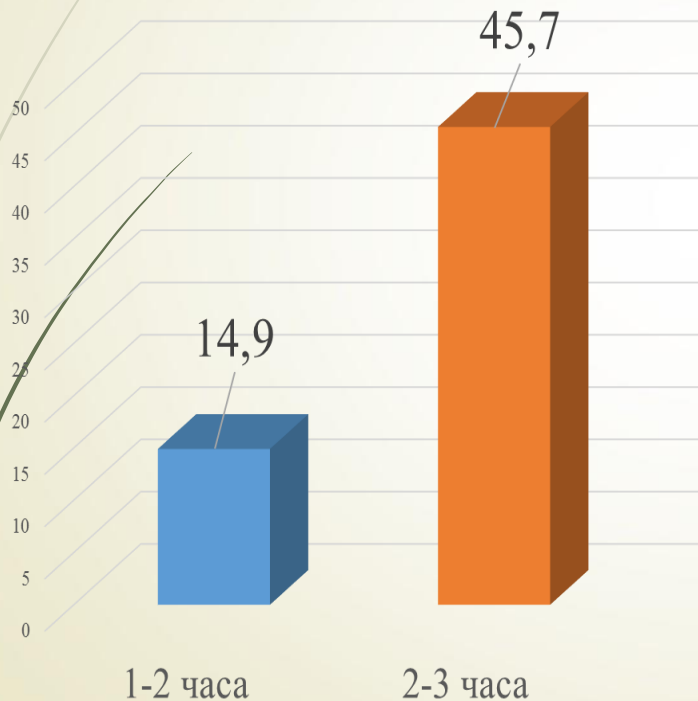
Организация и режим питания МР 2.4.0179-20

2.1. Здоровое питание предусматривает **первый прием пищи ребенком дома** с учетом режима дня и организации образовательного процесса.

- 2.2. Обучающиеся общеобразовательных организаций, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием **в виде завтрака и (или) обеда**. Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.
- 2.3. **Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.**
- Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: **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.**
- 2.4. Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. **Не допускается замена обеда завтраком.**
- Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток.

Перерыв между питанием дома и первым приемом пищи в школе

Время между приемами пищи, доля детей



Доля детей, питающихся через 1-2 часа, по возрастам



Пример несъедаемости блюд при нарушении режима питания



Пример съедаемости блюд



Приложение 10, Таблица 3

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20 - 25%
	обед	30 - 35%
	ПОЛДНИК	10 - 15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30 - 35%
	ПОЛДНИК	10 - 15%

Приложение 9, табл. 3

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

Подача блюд. МР 2.4.0179-20

- ▶ Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С,
- ▶ вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С,
- ▶ холодные напитки - не выше 20 °С.
- ▶ Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Дополнительное питание через вендинговые аппараты

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)

Проведение производственного и лабораторного контроля

- Предприятия общественного питания должны проводить **производственный контроль, основанный на принципах ХАССП**, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания

Нарушения при организации питания учащихся

Нарушения внутренней отделки помещений (стен, полов, потолка)

Состояние обеденной мебели (нарушение покрытия)

Состояние (отсутствие) санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (маски, перчатки, головные уборы, костюм или халат, фартуки)

НЕ соблюдение правил личной гигиены детьми, в т.ч. при достаточности средств для мытья, для сушки рук

Неудовлетворительное качество мытья и состояния столовой посуды (наличие сколов, трещин)

Нарушение режима (времени) приемов пищи – высокий процент несъедаемости

Не сохраняется маркировочный ярлык до конца реализации продукции

Не проводится контроль температуры готовых горячих блюд

Нарушения ведения журналов: бракеража скоропортящейся продукции и готовых блюд, гигиенического журнала («на будущие дни»)

Проверка организации питания школьников родителями

**Санитарно-техническое содержание
обеденного зала
(помещения для приема пищи)**

Состояние обеденной мебели

**Состояние столовой посуды (наличие сколов, трещин) и
столовых приборов (не должны быть из алюминия)**

**Условия соблюдения правил
личной гигиены учащимися
(достаточность средств для мытья,
для сушки рук)**

**Наличие и состояние санитарной одежды
у сотрудников, осуществляющих раздачу
готовых блюд (маски, перчатки,
головные уборы, костюм или халат, фартуки)**

**Объем и вид пищевых отходов
после приема пищи**

**Порядок работы бракеражной
комиссии (подписи не менее 3-х
человек, оценка блюд)**

**Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством
потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их
родителей или иных законных представителей**

Гигиеническое воспитание и обучение принципам здорового питания

«Обучение по программам «Основы здорового питания» ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора

Образовательная программа «Разговор о правильном питании» и др. – 52%

Рекомендации по организации здорового питания (в обеденном зале, в холле)

Правильное (здоровое, рациональное) питание в семье

Медицинский работник
35,8%

Научно-популярная литература
4,4%

Интернет, газеты, журналы – 24%

Телевизионные передачи
33%

*Благодарю
за
внимание*

