

# **Санитарные требования к организации ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

**Пичугина Полина Ивановна**



- Обязательные требования и рекомендации к организации питания в общеобразовательных организациях установлены государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».



- Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения, необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню.
- Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12 - 18 лет).



- Ежедневно в рационах 2-6-разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня (п.6.17 СанПиН 2.4.5.2409-08).



# Документы, устанавливающие требования к организации школьного питания

- 1) СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.
- 2) Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- 3) Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».



**Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:**



- 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 (п. 8.1.9, приложение N 6 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20):

- пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- грибы и продукты (кулинарные изделия).
- масло растительное пальмовое, рапсовое, жареные во.



- тонизирующие напитки (в том числе энергетические), кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры.
- газированная вода питьевая, молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров, жевательная резинка.
- холодные напитки и морсы (без термической обработки).
- изделия творожные более 9% жирности.

## Требования необходимые при организации питания 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.
- в организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей.



## 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.
- допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

- 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.
- Завтрак школьников организуется во вторую или третью перемены, должен состоять из горячего блюда и напитка.
- Обед в зависимости от возраста обучающихся должен содержать 20-25 граммов белков, 20-25 граммов жиров, 80-100 граммов углеводов.





- 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.
- При проведении родительского контроля за организацией питания детей в школе согласно методическим рекомендациям МР 2.4.0180-20 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.

- 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.

