

Памятка родителям: «О качестве и безопасности школьного питания»

С 1 января 2021 года вступили в силу новые Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32. В эти СанПиН включены требования 17 актов в сфере общественного питания, причем особое внимание уделено организации питания детей (гл. VIII). Требования направлены на снижение риска здоровью детей, обусловленного пищевым фактором, и повышение роли здоровьесберегающей функции питания.

Горячее питание обязательно

Согласно гл. IV.1 «Организация питания детей», введенной не так давно в Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», в образовательных организациях основное питание детей должно включать *горячее питание*

Под горячим питанием понимается здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Положения об обязательности горячего питания детей содержатся и в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п. 8.1.2). Сухой паек (набор пищевой продукции) допускается использовать только при организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов. При этом, если продолжительность таких перевозок (массовых мероприятий) свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00), также должно быть организовано горячее питание.

Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускаются.

Здесь также отметим требования к температуре готовых горячих блюд (п. 11.6 МР 2.3.6.0233-21):

- горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °С;
- готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Разрешенная пищевая продукция

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В нем содержится 45 наименований продукции.

Также в новом перечне установлены требования к минимальной (максимальной) жирности молочных и кисломолочных продуктов, творога.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности. Такая таблица приведена в приложении 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Помимо соблюдения перечисленных требований, меню для детей должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

- а) при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 % соответственно;
- б) при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30 %;
- в) допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5 % при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице 3 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи;
- г) на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и т. п.) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10 % в день на каждого человека.

Требования к меню

Согласно п. 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в организации, в которой осуществляется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню

Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ. 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 (п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции должно размещаться в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке). Аналогичные требования предъявляются к размещению меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организаций профессионального образования) (п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Дети, нуждающиеся в лечебном и диетическом питании

Среди новшеств в организации детского питания следует выделить особенности, установленные для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Согласно п. 8.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для таких детей в организованных детских коллективах должны соблюдаться следующие требования:

- 1) должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. При этом индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);
- 2) выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации;
- 3) *допускается* употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, если обеспечены условия для мытья рук. Данная возможность предусмотрена в любых организациях, осуществляющих питание детей. Введение такой нормы позволяет закрыть наболевший вопрос о возможности использования домашней еды, к примеру, детьми-аллергиками, в обычных образовательных учреждениях, которые не имеют возможности обеспечить питание таких детей по индивидуальному меню.

Использование продуктовых автоматов

В качестве дополнительного питания детей в организованных детских коллективах допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции. Такие нововведения предусмотрены в п. 8.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Через автоматы может быть реализована следующая пищевая продукция промышленного изготовления:

- а) в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты);

б) в потребительской упаковке не более 100 грамм (мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара).

При этом должны быть соблюдены требования к условиям хранения и срокам годности указанной пищевой продукции, а также к наличию документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции допускается устанавливать в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

Такие аппараты должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

Помимо указанных документов, при организации питания детей образовательным учреждениям также следует учитывать:

· Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20) (утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);

Методические рекомендации содержат рекомендации по режиму питания (интервалам, времени и количествам приемов пищи) детей как в образовательных организациях, так и дома.

Приоритетным является формирование у детей культуры правильного и здорового питания, принципов рационального и сбалансированного рациона, в том числе исключающего избыточное потребление кондитерских, колбасных изделий, сахара и соли. В образовательных организациях необходимо уделить внимание оснащению пищеблоков технологическим оборудованием, обеспечению контроля качества горячего питания и его мониторинга с целью оценки эффективности организации питания обучающихся.

Предложены варианты базового меню с рекомендациями включить территориальные, национальные и другие особенности питания населения.

1) Методические рекомендации в части родительского контроля за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях (МР 2.4.0180-20) (утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020) с разъяснениями о проведении родительского контроля и формировании предложений для улучшения питания в образовательных организациях, а также наблюдения за качеством питания. Такие меры могут осуществляться в форме анкетирования родителей и детей, а также в работе в составе общей комиссии.

В ходе родительского контроля могут быть оценены: соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, санитарно-техническое состояние обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися, наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, объем и вид пищевых отходов после приема пищи, вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей, информирование родителей и детей о здоровом питании.

Порядок проведения родительского контроля предусматривается локальным нормативным актом общеобразовательной организации, в т.ч. обсуждение итогов на общеродительских собраниях.