

Требования санитарного законодательства к организации горячего питания школьников

При организации питания в 2023 году нужно руководствоваться Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20)). СанПиН 2.3/2.4.3590-20 устанавливает единые требования к сфере общественного питания, включая особенности питания школьников.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 распространяются на юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по оказанию услуг общественного питания населению, то есть требования действуют и в случае, если учреждение самостоятельно изготавливает блюда в школьной столовой, и в случае, если оно заказывает питание у поставщика, предоставляя ему только помещение для организации питания.

Образовательные учреждения обязаны организовывать питание согласно ч. 1 ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (далее - Закон N 273-ФЗ). При этом обучающиеся начальной школы обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка. Бесплатное питание обеспечивают учредители государственных (муниципальных) образовательных учреждений за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов РФ, местных бюджетов и иных источников финансирования (ч. 2.1 ст. 37 Закона N 273-ФЗ).

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в столовую должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. При нарушении условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в столовую не принимаются (п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в школьной столовой, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция, срок годности которой истек, подлежит утилизации (п. 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). В частности, готовые блюда подлежат реализации только в день изготовления, а готовые блюда, требующие разогревания, могут находиться на раздаче не более 3 часов (п. 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).



Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам (п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). При этом использование ртутных термометров запрещено.

В школьной столовой для питания детей должны быть:

- основное (организованное) меню, включающее горячее питание;
- дополнительное питание;
- индивидуальные меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускаются (п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Здоровое питание школьников является одним из важнейших условий, обеспечивающих их гармоничный рост, оптимальные параметры психомоторного и интеллектуального развития, устойчивость организма к воздействию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов.

При организации питания детей школьного возраста, обучающихся в образовательных учреждениях, следует иметь в виду следующие основные медико-биологические требования:

а) рацион должен состоять из завтрака и обеда и обеспечивать 20 - 25 и 30 - 35% суточной потребности в энергии соответственно, а по содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов завтрак и обед в сумме должны обеспечивать 55 - 60% рекомендуемых суточных физиологических норм потребности;

б) рационы должны быть дифференцированы по своей энергетической ценности, содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов в зависимости от возраста детей (для 7 - 11 лет и 12 - 18 лет);

в) необходимо соблюдение оптимального режима питания.

Для обучающихся образовательных учреждений необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, должен быть организован дополнительно полдник. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5-4 часов.

В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10-15%, 30-32% и 55-60% соответственно, а соотношения кальция к фосфору как 1:1,5.



Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

По возникающим вопросам указанной тематики можно обратиться в Северо-Западный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области: 461630. Оренбургская область, г.Бугуруслан, ул. Комсомольская, д.101, тел.:(35352)3-04-74

