



О требованиях к организации горячего питания в детских образовательных учреждениях

Управление Роспотребнадзора по Иркутской области

04 марта 2022



Статья 28. Компетенция, права, обязанности и ответственность образовательной организации

К компетенции образовательной организации в установленной сфере деятельности относятся:

- Создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации;

Статья 37. Организация питания обучающихся

- Организация питания обучающихся **возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.**
- Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются **учредителями таких организаций** не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием,



Санитарные правила и нормативы

- 1.СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"**
- 2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"**
- 3.СанПиН 1.2.3685-2021 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»**
- 4.СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"**



Санитарные правила и нормативы объединили все требования к организации питания всех типов организаций обучения, воспитания, отдыха, с учетом специфики и особенностей каждой организации

- ▶ **НЕ СОДЕРЖАТ** рекомендательных норм,
- ▶ все нормы (включая нормы, установленные приложениями) носят **ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ** характер,
- ▶ по отдельным нормам указаны **ДОПУСКИ**, определяющие возможность вариативного и наиболее оптимального функционирования организаций без рисков для здоровья детей и молодежи,
- ▶ базируются на результатах гигиенических исследований факторов воспитания и обучения детей,
- ▶ учитывают ключевые тренды развития конструкторских и инженерных инноваций в системе строительства и реконструкций зданий, разработке современных методик обучения.



СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

► Регламентируют обязательную организацию питания при нахождении детей и молодежи на объектах более 4 часов

- Питание детей и молодежи может осуществляться с привлечением сторонних организаций, юридических лиц или индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по производству готовых блюд, кулинарных изделий и деятельность по их реализации

- Регламентируют состав помещений пищеблоков для различных типов пищеблоков и буфетов- раздаточных
- Регламентируют порядок оснащения школьных столовых и требования к оборудованию, инвентарю, посуде (материалам, из которых изготовлены, к маркировке, мебели в столовой)

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

- Регламентируют требования к количеству мест в обеденном зале, которое должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен, во вновь строящихся и реконструируемых - не более чем в две перемены. Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту.

При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест.

- Регламентируют требования к продолжительности перемен для приема пищи (большая перемена (после 2 или 3 урока) - 20 - 30 минут. Вместо одной большой перемены допускается после 2 и 3 уроков устанавливать две перемены по 20 минут каждая.)



СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

(глава VIII. Особенности организации общественного питания детей)

► 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 с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 «Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах» устанавливаются нормы потребления витаминов и минеральных веществ на 1 ребенка /в сутки.

► В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

В случае если в организации питания детей принимает участие иное лицо, меню должно утверждаться этим лицом, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

► Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении 8)

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



СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

► 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.

Управление Роспотребнадзора рекомендует дополнять меню справочной информацией о содержании витаминов и минеральных веществ в блюдах и выполнении норм потребления этих веществ детьми за сутки.

► В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий

► 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)



СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Регламентируется:

- ▶ среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в зависимости от возраста. Отдельно выделены наборы пищевой продукции для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также для кадетов (приложение 7);
- ▶ требования к массе порций по различным блюдам, а также суммарные объемы блюд по приемам пищи (приложение 9);
- ▶ суточную потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах, а также процент распределения потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в образовательной организации (приложение 10);
- ▶ количество обязательных приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (приложение 12).



СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Помимо соблюдения перечисленных требований, меню для детей должно предусматривать распределение блюд, 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, 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.



СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

1. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, нормы обеспечения продуктами питания установлены в таблице №3 Приложения №7

2. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице №3 Приложения №7



СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (п. 2.1)

-Использование одноразовых перчаток при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарногигиенических перерывов в работе (п. 3.4)

- Исключено требование обязательности согласования меню в территориальных органах Роспотребнадзора (п. 8.1.3)

-Введено обязательное требование о разработке меню для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурей, муковисцидозом и пищевой аллергией (п. 8.1.2)

- Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных регионах в меню должны включаться специализированные продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска (п. 8.1.6)

- Введено требование к информированию родителей об организации питания детей и принципах здорового питания: · ежедневное меню; · меню дополнительного питания; · рекомендации по организации здорового питания детей (п. 8)

-Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения (п. 8.1.2.6)



СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Помимо **СанПиН 2.3/2.4.3590-20** , 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)

Требования к температуре готовых горячих блюд (п. 11.6):
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.



1.СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

Санитарные правила вводят единые требования к срокам прохождения гигиенической подготовки и аттестации всех работников хозяйствующих субъектов – п.1.5.

Работники ДОЛЖНЫ проходить:

Предварительный (при поступлении на работу) медицинский осмотр;

Периодические медицинские осмотры;

Профессиональную гигиеническую подготовку;

Аттестацию;

Иметь личную медицинскую книжку со всеми результатами.



Работники, занятые в приготовлении пищи и ее раздаче 1 раз в год



СанПиН 1.2. 3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

Глава VI. Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи

Регламентируют

- ▶ нормативы площадей помещений пищеблоков (столовых)
- ▶ минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания
- ▶ минимальное количество работников пищеблока в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления

Принцип работы пищеблока	Численность питающихся детей	Количество работников пищеблоков
На сырье и полуфабрикатах	до 200 чел.	1 на 50 чел. (но не менее 1)
	от 200 до 400	1 на 60 чел.
	от 400 до 700	1 на 70 чел.
	более 700 чел.	не менее 10 чел.
На привозной продукции		1 на 100 детей (но не менее 1)



СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Пункт 8.2.1 устанавливает обязанности детского учреждения по организации лечебного и диетического питания.

Пунктом 8.2.1 регламентировано, что родители (законные представители ребенка) в образовательную организацию представляют сведения и назначения лечащего врача.

Обязанность образовательной организации разработать (с привлечением специалиста-диетолога) и утвердить индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, родители (законные представители) которого представили сведения о заболевании и назначениях лечащего врача. Питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно осуществляться под контролем ответственных лиц, назначенных в организации, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и с учетом рекомендаций «**МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации**».



СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Пунктом 8.2.3 допускается (но не заменяется) употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей.

В этом случае родители (законные представители) детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, **не должны предоставлять** в дошкольную образовательную организацию **индивидуальное меню**, разработанное специалистом – диетологом. Ответственность за качество и безопасность предоставленных готовых домашних блюд и пищевых продуктов несут родители (законные представители).

В случае употребления детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) детей, обязанность дошкольной образовательной организации обеспечить:

- хранение готовых блюд и пищевой продукции в холодильниках (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей),
- разогрев готовых блюд в микроволновых печах.

Хранение, разогрев и выдача домашних блюд и пищевых продуктов должны осуществляться под контролем ответственных лиц.



Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» позволяют организовать на постоянной основе работу комиссии родительского контроля и систематизировать родительский контроль во всех без исключения школах.

Родительский контроль является одним из важнейших аспектов в контроле за организацией и качеством питания в общеобразовательных учреждениях (школах).

Родительский контроль даёт возможность оперативно, доступно и объективно оценивать школьное питание и своевременно формировать предложения по улучшению его качества и безопасности, тем самым улучшая на практике школьное питание.

Осуществление родительского контроля на постоянной основе позволяет повысить уровень знаний родителей об организации школьного питания и принципах здорового питания, улучшить качество блюд и повысить ответственность лиц, отвечающих за приготовление пищи.



Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» позволяют организовать на постоянной основе работу комиссии родительского контроля и систематизировать родительский контроль во всех без исключения школах.

Могут использоваться следующие методы родительского контроля:

1. Несколько раз в месяц родители, у которых есть медицинская книжка, включаются в состав бракеражной комиссии и проверяют работу пищеблоков на всех этапах организации питания (от поставки продуктов питания до выдачи готового рациона);

2. Постоянно действующая комиссия родительского контроля, в состав которой входят родители, не имеющие медицинской книжки, несколько раз в месяц, проводит оценку организации питания в школьной столовой с заполнением оценочного листа.

3. Ежедневно и по предварительной записи любой родитель может прийти в школьную столовую, попробовать дневной рацион, заполнить оценочный лист с вопросами по качеству питания, оставить отзывы и предложения.

Результаты проведенной работы актируются и доводятся до сведения родителей на родительских собраниях, соответствующая информация размещается на школьных сайтах в разделе «Организация питания».

Руководителями образовательных организаций проводится анализ замечаний и предложений родительской общественности.

Наряду с мониторингом взаимодействие с родителями по вопросам питания может быть организовано в иных формах, включая обсуждение вопросов питания на родительских собраниях, дегустацию блюд в школьных столовых, анкетирование родителей и детей для оценки удовлетворенности организацией школьного питания, беседы, консультирование, в школьных столовых оформляются стенды по теме «здоровое питание».