

## ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОРГАНИЗОВАННОЙ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЕ (ЛЕКЦИИ, СЕМИНАРЫ, ДЕЛОВЫЕ ИГРЫ, ВИКТОРИНЫ, ДНИ ЗДОРОВЬЯ) ПО ФОРМИРОВАНИЮ НАВЫКОВ И КУЛЬТУРЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ, ЭТИКЕ ПРИЕМА ПИЩИ, ПРОФИЛАКТИКЕ АЛИМЕНТАРНО-ЗАВИСИМЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ, ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ И ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ

### **Кто и как организует питание в школе**

Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению. Вместе с тем, как отмечает Роспотребнадзор, численность здоровых детей среди школьников составляет не более 10 %. При этом более 60% старшеклассников имеют хронические заболевания. Отмечается высокая частота заболеваний желудочно-кишечного тракта, растет количество детей с диагнозами ожирение, сахарный диабет, анемия. Особо тревожными являются показатели роста численности школьников, страдающих ожирением, так как это создает угрозу здоровью следующих поколений.

Роспотребнадзор считает, что одной из первых причин возникновения алиментарно-зависимых заболеваний служит нерациональное питание детей и подростков. В их рационе наблюдается избыточное потребление сахара, химических специй и мучных продуктов, отсутствует достаточное количество свежих овощей и фруктов.

Кроме того, отмечены случаи отравления по причине некачественного питания в образовательных организациях. Так, по сообщениям СМИ, такие случаи в этом году имели место в Челябинске, Магадане, Туле, Абакане, в Ульяновской области, в Амурском крае.

Таким образом, на сегодняшний день в России проблема питания школьников приобретает все более серьезное значение.

#### ***Что такое горячее питание***

Дети получают питание в домашних условиях и в образовательных организациях, если пребывание в них составляет более 3,5-4 часов. При этом они обязательно должны получать горячее питание.

Согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 **«Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных».**

В Методических рекомендациях «Гигиеническая оценка рационов питания обучающихся (воспитанников)», утвержденных руководителем Управления Роспотребнадзора по городу Москве и директором НИИ гигиены детей и подростков НЦЗД РАМН 25.02.2008, **горячее питание** определяется как **«организованное питание обучающихся (воспитанников), предусматривающее наличие в каждый прием пищи по меньшей мере одного горячего напитка»**

Обратим внимание, что согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 в школах должно быть организовано полноценное горячее питание, горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры — не ниже 65°C, холодные супы, напитки — не выше 14°C, а подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

#### ***Кто и как организует питание детей***

Питание детей в домашних условиях организуется родителями, которые и несут ответственность за его качество.

В образовательных организациях согласно статьи 37 Федерального закона об образовании организация питания обучающихся возлагается на образовательную организацию, для чего расписанием занятий должен предусматриваться перерыв, достаточный для приема пищи.

Требования к организации питания определены **СанПиН 2.4.5.2409-08** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и **ряде других** нормативных документах, в том числе Федеральном законе «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 03.03.1999 г. № 52-ФЗ; Федеральном законе «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ; в СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» и др.

Об организации полноценного питания в школах разъясняется в методических рекомендациях МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах».

С перечисленными документами и материалами полезно ознакомиться родителям для организации полноценного питания детей в домашних условиях, а также в целях общественного наблюдения за его организацией в образовательной организации. Для нормативно-правового обеспечения организации школьного питания в образовательной организации следует предусмотреть разработку локальных актов, например:

Положение об организации школьного питания;

План работы по совершенствованию организации питания;

Положение о комиссии по изучению вопросов организации питания;

Должностная инструкция ответственного за питание;

Положение о бракеражной комиссии;

Программа производственного контроля за организацией питания;

Режим работы столовой, график питания детей;

Организация льготного питания детей;

Также в школе по вопросам организации питания издаются распорядительные акты организации.

Согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 питание школьников может осуществляться:

— базовыми организациями школьного питания: комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и др;

— доготовочными организациями общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

— столовыми образовательных организаций;

— буфетами-раздаточными, осуществляющими реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

В практике наибольшее распространение получили две модели:

— питание организует и обеспечивает непосредственно образовательная организация;

— питание осуществляют юридические лица и индивидуальные предприниматели.

СанПиН 2.4.5.2409-08 определено, что в школах необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед), а для детей, посещающих группу продленного дня, — дополнительно полдник.

Замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре не допускается.

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.

Ежедневно в рационах 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. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов, замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

**Завтрак** должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

**Обед** должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо.

**В полдник** рекомендуется включать в меню напитков (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню, которое разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении. Примерное меню на период не менее двух недель согласовывается с руководителем образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

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) и вывешивается в столовой.

При разработке меню предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд. В нем не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения и (или) руководителем организации общественного питания образовательного учреждения ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Реализация напитков, воды через буфеты должна осуществляться в потребительской таре, емкостью не более 500 мл. Разливать напитки в буфете не допускается.

Бутилированная вода, поставляемая в образовательные учреждения должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

#### ***Организация обслуживания***

Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Персонал столовой должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника в целях регулярной ее замены.

При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам. Не допускается использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия.

Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки.

Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя. Предложение вводить в школу официантов для подачи горячей еды – спорный момент. Считается, что это не улучшит качество питания, зато может отразиться на цене школьного обеда.

Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

В образовательной организации рекомендуется организовывать работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

**Примечание.** Ни в одном нормативном правовом документе, включая Федеральный закон «Об образовании в РФ», не содержится норм, обязывающих каждого обучающегося муниципальных общеобразовательных учреждений получать платное школьное питание. Таким образом, ни учителя, ни администрация школы в лице ее директора, не вправе принуждать обучающегося питаться в школьной столовой.

Неправомерно также запрашивать с родителей справку из медицинского учреждения о том, что ребенку не рекомендуется питаться в школьной столовой ввиду наличия заболевания желудочно-кишечного тракта и, как следствие, особого режима питания.

Родителям достаточно написать заявление в свободной форме на имя директора школы о том, что они готовы обеспечивать ребенка питанием самостоятельно и просят не принуждать его питаться в школьной столовой.

#### ***Куда жаловаться***

В случае нарушений в предоставлении школьникам качественного питания родители вправе обратиться в администрацию школы, управление образования, Роспотребнадзор, Общество защиты прав потребителей, ОНФ и др. Основаниями для обращения должны служить конкретные зафиксированные факты нарушений.

#### ***Источники:***

Федеральный закон № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»

СанПиН 2.4.5.2409-08

<http://39.rosпотребнадзор.ru/content/organizaciya-pitaniya-v-shkole>

Методические рекомендации — МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах»

<http://www.eduhelp.info/page/rastjot-chislo-hronicheskikh-zabolevanij-u-starsheklassnikov>