

## **ПАМЯТКА ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ**

### **Качество и безопасность питания в детских коллективах**

Питание играет большую роль в процессе роста и развития ребенка и является необходимым условием обеспечения здоровья. Образовательная нагрузка и высокая физическая активность у детей требуют рационального и сбалансированного питания для удовлетворения потребностей растущего организма ребенка.

Поэтому определяющим принципом организации детского питания должно стать сбалансированное питание, общие моменты которого состоят в следующем:

а) адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей;

б) сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;

в) максимальное разнообразие рациона, являющееся основным условием обеспечения его сбалансированности;

г) оптимальный режим питания;

д) адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности;

е) учет индивидуальных особенностей детей (в т.ч. непереносимость ими отдельных продуктов и блюд);

ж) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарно-эпидемиологических требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортированию, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

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.

Новые санитарные правила к организации общественного питания (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) приняты в рамках реализации поставленной Президентом РФ цели сохранения здоровья нации, определенной Указом от 07.05.2018 № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года» и федеральным проектом «Формирование системы мотивации граждан к здоровому образу жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек» национального проекта «Демография»

В 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. Также утверждены Методические рекомендации к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21) (в них даются рекомендации по правилам обработки

установок для дозированного розлива питьевой воды, по отбору суточных проб, рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений).

### **Горячее питание обязательно**

Обращаем внимание, что в Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», введена глава IV.1 «Организация питания детей», согласно которой 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.

п. 11.6 МР 2.3.6.0233-21 предъявляет требования к температуре готовых горячих блюд:

- 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.

### **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)

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.

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

В этом же пункте указано требование о размещении рекомендаций по организации здорового питания детей.

П. 8.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предъявляет требования к организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах:

8.2.1. Для 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.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

8.2.2. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

**8.2.3. В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, 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, условиями для мытья рук.**

### Питьевой режим

В соответствии с п. 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 питьевой режим в детских организациях, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен соблюдаться таким образом:

1) должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям (Технический регламент Таможенного союза (ТР ЕАЭС 044/2017), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 № 45);

2) питьевой режим должен быть организован посредством:

а) установки стационарных питьевых фонтанчиков. При этом чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств;

б) установки устройств для выдачи воды (например, кулеров);

в) выдачи упакованной питьевой воды. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям;

г) использования кипяченой питьевой воды. Организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды допускается при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения (п. 8.4.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца (п. 8.4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В целях реализации новых СанПиН Роспотребнадзор утвердил методические рекомендации к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21).

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

- Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (СП 2.4.3648-20) (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28);

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

· 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).