



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по Свердловской области

**Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области в
городе Асбест и Белоярском районе**
(Асбестовский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области)

г. Асбест, ул. им. А. П. Ладыженского, д. 17, 624269, Свердловская область,

от 03.09 2024 г.
№ 66-03-12/12- 4463-2024

В СМИ Асбестовского ГО
На сайт Администрации Асбестовского ГО
Гражданам

Асбестовский отдел Роспотребнадзора разъясняет
Об основных требованиях в организации и качества горячего питания в школах

Основными санитарными правилами, которые регламентируют требования к организации питания учащихся в школах, являются СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, чья деятельность связана с организацией и (или) обеспечением горячим питанием обучающихся.

Обучающиеся должны быть обеспечены здоровым питанием. Для этого следует разрабатывать рацион питания, который предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, которое включает распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

Требования к меню в школе.

Требования к меню в школе установлены СанПиН 2.4.5.2409-08:

1. При разработке примерного меню необходимо учитывать:
 - продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении,
 - возрастную категорию;
 - физические нагрузки обучающихся.
2. С учетом возраста и здоровья обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования:
 - по массе порций блюд,
 - их пищевой и энергетической ценности,
 - суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
 - отдельное индивидуальное меню для детей с заболеваниями (аллергии и др.)
3. Примерное меню должно содержать следующую информацию:
 - о количественном составе блюд,
 - энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.
4. 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. Для обучающихся должно быть организовано 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-х часов.

5. При разработке меню для питания учащихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.
6. 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.
7. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности.
8. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения и организатором питания, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
9. Ежедневно в рацион питания следует включать: мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). 1 раз в 2-3 дня рекомендуется включать - рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты.

Со стороны родителей необходим родительский контроль:

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

✓ Следует обратить внимание на:	✗ Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:
 Соответствие реализованных блюд утвержденному меню	 Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
 Санитарно-технологическое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды	 Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
 Условия соблюдения правил личной гигиены детьми	 Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
 Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)	 Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
 Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд	 Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
 Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)	 Грибы, сало, маргарин, пшкетты и блинчики с мясом и творогом
 Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	 Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
 Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании	 Окрошки и холодные супы
	

Задача родителей в новом 2024/2025 учебном году участвовать в контроле по выполнению всех условий рационального питания ребенка в школе и непосредственная организация питания дома:

- первый прием пищи - дома перед уходом в школу;
- второй завтрак ребенок должен получить уже в учебном заведении в 10-11 часов;
- третий прием пищи должен быть полноценный обед в школе или дома,
- четвертый – ужин, не позднее, чем за два часа до сна.

В качестве второго ужина рекомендуется перед сном предложить ребенку кисломолочный продукт – кефир, питьевой йогурт или ряженку.

Дома, как и в школьных столовых, при приготовлении пищи должны использоваться технологии варки, запекания, приготовления пищи на пару. Не стоит также кормить ребенка соленой или острой едой, злоупотребление фаст-фудами и жареной пищей.

Начальник Асбестовского отдела
Управления Роспотребнадзора по
Свердловской области

Е.А. Брагина