

## Питание детей в общеобразовательных организациях

При организации питания обучающихся общеобразовательных организаций необходимо руководствоваться разработанными Роспотребнадзором Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20) и Методическими рекомендациями «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (МР 2.4.0180-20).

МР 2.4.0179-20 направлены на организацию здорового питания, в том числе горячего, в общеобразовательных организациях, формирование принципов рационального, сбалансированного питания при оказании услуг по организации питания. Принципы здорового питания включают уменьшение количества потребляемых кондитерских изделий, колбасных изделий, сахара и соли, использование продуктов повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенных продуктов (макро-микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами). В МР 2.4.0179-20 приведены режим питания по приемам пищи в зависимости от смены (I или II смены) обучения, рекомендуемая масса порций блюд для обучающихся различного возраста.

Двухнедельное меню должно учитывать сезонность, требуемые для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, дифференцированного по возрастным группам, включать блюда со щадящим методом технологии их приготовления. Меню должно быть разнообразным, одни и те же блюда не должны повторяться в течение одного дня и двух последующих дней. Блюда должны быть приготовлены в соответствии с технологическими картами, где указаны рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии. В МР приложены среднесуточные наборы продуктов, заменяемые продукты (блюда), варианты примерного меню завтраков, обедов для обучающихся 1-4-х и 5-11-х классов. Для оснащения школьных столовых можно воспользоваться рекомендуемым минимальным перечнем оборудования производственных помещений пищеблоков общеобразовательных школ. Для подтверждения безопасности приготовляемых блюд, их соответствия гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам и т.д., рекомендуется организовывать производственный (лабораторный) контроль за качеством питьевой воды, смывов, рациона питания (калорийность, выход блюд, соответствие химического состава блюд рецептуре), 2-3 блюда на микробиологические показатели, С-витаминизацией 3-х блюд. В МР уделено внимание вопросу пропаганды принципов здорового питания. Рекомендуется проведение бесед, лекций, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию и т.д. во взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

В МР имеется справочная информация о пищевых продуктах для формирования конкурсной документации, что позволит предъявить технические характеристики качества каждого наименования продукта. МР предусматривает проведение мониторинга горячего питания общеобразовательной организацией, органами управления образованием и органом управления общеобразовательной организации.

МР 2.4.0180-20 содержит рекомендации по организации родительского контроля за питанием детей в общеобразовательных организациях. Порядок его проведения, в том числе порядок доступа законных представителей детей в помещения для приема пищи, могут быть регламентированы локальным нормативным актом общеобразовательной организации. Родительский контроль может быть организован в виде анкетирования родителей и детей, а также участия в работе общешкольной комиссии, результаты которого обсуждаются на общеродительских собраниях. В МР имеются рекомендации родителям по организации питания детей в семье.