

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 ЧУВАШСКОЙ
РЕСПУБЛИКЕ - ЧУВАШИИ

**Территориальный отдел Управления Федеральной
службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по Чувашской Республике -
Чувашии в Батыревском районе**

**(Территориальный отдел Управления
Роспотребнадзора по Чувашской Республике -
Чувашии в Батыревском районе)**

пр. Ленина, д. 13, с. Батырево, Батыревский район,
Чувашская Республика, 429350
Тел./факс (83532) 5-03-45
E-mail: batyr@21.rosпотребнадзор.ru

Заместителю главы администрации по
социальным вопросам – начальнику отдела
образования Комсомольского муниципального
округа Ю.Н.Митюкову
И.о. заместителя главы администрации
Яльчикского муниципального округа -
начальника отдела образования и молодежной
политики В.А. Николаеву
Начальнику управления образования,
молодежной политики, физической культуры и
спорта администрации Батыревского
муниципального округа И.П.Рубцовой
Начальнику отдела образования администрации
Шемуршинского муниципального округа
Н.И.Ендиерову
(электронно)

03.02.2023

21-11-00/23-130-2023

О направлении информационного
письма о здоровом питании

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Чувашской Республике- Чувашии в Батыревском районе (далее- территориальный отдел) информирует, что здоровое и разнообразное меню школьного питания способствует созданию условий для гармоничного роста и развития детей, профилактики заболеваний и пищевых отравлений, формированию здоровых стереотипов питания, здоровых вкусовых пристрастий, сокращению рисков избыточной массы тела, ожирения, сахарного диабета, анемий, гиповитаминозов.

Условия организации питания детей представляют собой комплекс организационных и координационных мер и регулируются на уровне целого ряда нормативно-правовых актов и методических рекомендаций федерального, регионального и местного уровней, на уровне издаваемых конкретной образовательной организацией локальных актов и заключаемых ей соглашений в рамках своей закупочной деятельности.

Рекомендации МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций", МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях" разработаны в целях реализации положений действующего законодательства и направлены на обеспечение качественного питания детей в образовательных организациях.

Основные требования к школьному питанию

Организация горячего питания в школе должна обеспечивать полную безопасность предлагаемых продуктов. Рацион питания различных возрастных групп (7-11 лет и 12-18 лет) должен составляться отдельно с учетом требуемой питательности и калорийности продуктов.

Калорийность, энергетическая ценность и содержание витаминов в школьном питании должны полностью соответствовать потребностям подрастающего организма. Продукты должны проходить необходимую термическую обработку. Недельный рацион питания должен быть разнообразным, однако возможно его повторение в конкретные дни недели (пятничное меню, субботнее меню и т. д.). Блюда рекомендуется готовить непосредственно перед приемом пищи, не следует готовить продукты заранее или хранить их в холодильной камере. Питание в общеобразовательных учреждениях должно быть доступным для учащихся с заболеваниями желудочно-кишечного тракта, то есть следует отдать предпочтение таким способам приготовления продуктов, как варка, тушение, приготовление на пару или в духовке. Настоящий рацион питания должен соответствовать составленному меню, однако при необходимости допускается замена блюд другими, равноценными им по питательности и энергетической ценности. Ежедневное меню может быть представлено учащимся для ознакомления, его следует вывесить перед входом в пищевой блок или непосредственно в нем. Прием продовольствия от поставщиков должен сопровождаться получением



необходимых документов, свидетельствующих о качестве и безопасности продукции. Транспортировка продуктов в учебные заведения должна соответствовать санитарным требованиям.

Требования к сотрудникам пищевого блока.

Необходимо постоянно носить специальную одежду (халат, фартук), головной убор и рабочую обувь. Рабочая одежда и обувь должны содержаться сотрудниками в чистоте. Верхняя одежда и уличная обувь оставляется в специальном помещении для персонала. Сотрудники обязаны хорошо мыть руки и стричь ногти (запрещено наносить лак). Запрещается курить или обедать на рабочем месте. О перенесенных и сопутствующих заболеваниях необходимо сообщать руководству. Каждый сотрудник пищевого блока обязан иметь должную квалификацию и необходимые документы. Для организованных коллективов (например, для школьников) существуют блюда/продукты повышенного эпидемиологического риска.

К таким блюдам и продуктам относятся:

- макаронь по-флотски с фаршем;
- сырокопченые колбасы;
- яичница;
- макаронь с яйцом;
- фаршированные блинчики;
- форшмак.

Перечисленные блюда запрещают в школах по причине того, что технология их приготовления не подразумевает достаточную термическую обработку, которая может обеспечить безопасность в течение двух часов с момента приготовления блюд и их реализации без повторного подогрева. Что касается сырокопченых колбас, то они являются источником дополнительной соли и животных жиров, которые тяжело переваривать детскому организму. Исключение потенциально опасных продуктов определяет безопасное меню для школьного питания, а также обеспечивает реализацию на практике принципов здорового питания и создает популяционный уровень профилактики нарушений здоровья детей. Несмотря на список запрещенных продуктов и блюд, ассортимент продуктов для питания детей достаточно широкий и разнообразный.

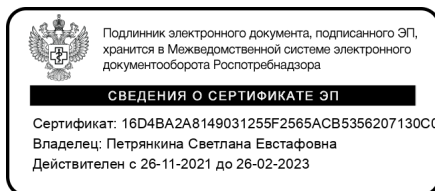
Что есть сегодня в школьном меню:

1. Продукты и блюда, отвечающие принципам здорового питания (продукты, обеспечивающие организм энергией, витаминами и микроэлементами; продукты, которые богаты аминокислотами, полиненасыщенными жирными кислотами и клетчаткой).
2. Блюда, соответствующие завтраку (например, каши, творожные и яичные блюда, овощи и фрукты, горячие напитки), обеду (например, овощные закуски, первые блюда, гарниры, основные мясные и рыбные блюда, мясные запеканки, компоты или кисели, фрукты).
3. Блюда, приготовленные с помощью щадящих методов кулинарной обработки (отваривание, тушение, запекание).

Продукты и блюда, которых не должно быть в школьном меню:

1. Продукты и блюда повышенного эпидемиологического риска для здоровья детей.
2. Продукты и блюда, обладающие раздражающим эффектом на слизистую желудочно-кишечного тракта.
3. Продукты, характеризующихся повышенным содержанием соли и сахара, жиров животного происхождения.
4. Блюда, в рецептуре которых используется жарение в качестве способа кулинарной обработки.

Заместитель начальника



С.Е.Петрянкина

Антонина Николаевна Савельева
8(83532)50345

