



«Школьное питание – источник укрепления здоровья детей.
Объединение совместных усилий родителей, школы и государства»

Новые требования к организации питания в школах, направленные на здоровьесбережение детского населения России

*Докладчик – начальник отдела надзора за
условиями воспитания и обучения
Управления Роспотребнадзора по РД
Рамазанова Марина Рамазановна*



Федеральный закон от 01.03.2020 N 47-ФЗ

Понятийный аппарат:

- **здоровое питание** – питание, отвечающее требованиям безопасности и создающее условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности настоящего и будущих поколений;
- **горячее питание** – питание, предусматривающее наличие горячих первого и (или) второго блюда в зависимости от приема пищи;
- **качество пищевых продуктов** – характеристики пищевых продуктов соответствующие требованиям нормативных документов и удовлетворяющие физиологическим потребностям человека.

Принципы здорового питания:

- приоритетность защиты жизни и здоровья;
- соответствие энергопотребности энергозатратам;
- соответствие в макро- и микронутриентах;
- употребление продуктов со сниженным содержанием простых сахаров и соли, насыщенных жиров, а также продуктов обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- разнообразие меню и оптимальный режим питания;
- не допущение к употреблению фальсифицированной продукции.

Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ

"О качестве и безопасности пищевых продуктов" :

Ст. 25.1. п. 1. ... Пищевая ценность меню должна соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста ...

Ст. 25.2. п.2. При организации питания детей образовательные организации обязаны:

- учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка ...;
- размещать на официальных сайтах информацию об организации питания детей, в том числе ежедневное меню;
- соблюдать нормы обеспечения питанием детей, а также санитарно-эпидемиологические требования к организации питания...

Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ

"Об образовании в Российской Федерации"

Статья 37. Организация питания обучающихся

2.1. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Методическое сопровождение ФЗ № 47

Все документы вступили в силу в 2020 г. и
должны использоваться в работе
общеобразовательных организаций

МР 2.4.0162-19, в документе приведены:

- алгоритмы организации индивидуального питания детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом и пищевой аллергией;
- перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей с данными видами патологий;
- перечень продуктов со скрытым глютеном;
- наборы продуктов для организации питания детей с данной группой заболеваний, сгруппированные по приемам пищи;
- рецептуры блюд для составления меню детям с заболеваниями.
- в документе приведены хлебные единицы по основным группам продуктов.

МР 2.4.0180-20, документ направлен на:

- на улучшение организации питания детей в общеобразовательных организациях и домашних условиях;
- единообразие порядка и программы проведения мероприятий родительского контроля;
- унификацию подходов к учету и оценке результатов контрольных мероприятий;
- порядок определения и оценки удельного веса несъеданной школьниками пищи, как основного индикатора благополучия (не благополучия) в организации питания школьников.

МР 0179-20 определяют:

- порядок реализации основных принципов здорового питания;
- варианты базового меню для разработки региональных типовых меню;
- продолжительность перемен для приема пищи (не менее 20 минут);
- горячие завтраки получают обучающиеся первой смены, питающиеся до четвертой перемены, начиная с четвертой перемены – обеды, школьники, обучающиеся во вторую смену – получают обеды.
- детализирует требования к набору блюд завтраков и обедов, их калорийности и пищевой ценности; **содержание завтраков и обедов по набору блюд – разное;**
- предлагает методику примерного расчёта технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков школ;
- приводит алгоритм взаимодействия школы и поставщика услуг по питанию, школы и родителей, общественных организаций;
- регламентирует порядок проведения контроля за проведением конкурсных процедур и процедур оценки качества поставляемых на пищеблок продуктов;
- содержит справочную информацию о пищевых продуктах для формирования конкурсной документации, рекомендации по проведению лабораторного контроля.

Разработаны ПАМЯТКИ всем участникам школьного питания

Методическое сопровождение ФЗ № 47

ПАМЯТКИ рекомендуется использовать в работе организации питания школьников, для взаимодействия с родителями и общественными организациями

ПАМЯТКА ДЛЯ ОПЕРАТОРОВ ПИТАНИЯ: «СЕМЬ ШАГОВ В СОСТАВЛЕНИИ МЕНЮ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ШКОЛЬНИКОВ»

ПАМЯТКА УЧАСТНИКУ МЕРОПРИЯТИЙ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

ПАМЯТКА ДЛЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ «ПЯТЬ КЛЮЧЕВЫХ ПРАВИЛ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ» (для ПЕДАГОГОВ, ОБУЧАЮЩИХСЯ И ИХ РОДИТЕЛЕЙ)

Информационное сопровождение общеобразовательных организаций по решению задач организации здорового питания школьников



Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для детского питания, разработанные ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора

Типовые варианты меню и сборник рецептов блюд для обучающихся 1 классов общеобразовательных организаций

Рекомендации по адаптации действующего меню в организованных детских коллективах для организации питания детей с пищевой аллергией

Мониторинг питания и здоровья школьников по Российской Федерации и федеральным округам за 2011-2019 годы

Результаты научных исследований

Видеоматериалы

Исследования свойств йодата калия в пищевой йодированной соли
 Итоги исследований иммуномодулирующего, гипогликемического и гиполипидемического эффекта экстракта листьев Stevia rebaudiana

Информационные материалы:

Российская Федерация
 Центральный федеральный округ
 Северо-Западный федеральный округ
 Южный федеральный округ
 Северо-Кавказский федеральный округ
 Приволжский федеральный округ
 Уральский федеральный округ
 Сибирский федеральный округ
 Дальневосточный федеральный округ

Национальный проект «Демография»

www.niig.su

РАЗРАБОТАНА ПАМЯТКА УЧАСТНИКУ МЕРОПРИЯТИЙ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛИРУЕМЫХ ВОПРОСОВ:

1. Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? *да/нет;*
2. Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия)? *да/нет/ частично;*
3. Все ли дети с сахарным диабетом и пищевой аллергией питаются вместе с другими детьми? *да/нет;*
4. Все ли дети моют руки перед едой? *да/нет;*
5. Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? *да/нет;*
6. Все ли дети едят сидя за столами ? *да/нет;*
7. Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)? *да/нет;*
8. Есть ли замечания по чистоте посуды? *да/нет;*
9. Есть ли замечания по чистоте столов? *да/нет;*
10. Есть ли замечания к сервировке столов? *да/нет;*
11. Теплые ли блюда выдаются детям? *да/нет;*
12. Участвуют ли дети в накрывании на столы? *да/нет;*
13. Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)? *да/нет;*
14. Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)? *да/нет;*
15. Суммарное количество пищевых отходов в %?

$$\text{Объем несъеденных блюд} = \frac{\text{масса несъеденных остатков блюд}}{\text{массу блюд на 1 ребенка} \times \text{кол-во детей}} \times 100\% (I)/$$

Итоги мероприятий мониторинга анализируются посредством подсчета баллов. Количество набранных баллов из числа возможных, да – 2 балла, частично – 1 балл, нет – 0 баллов. Отдельной цифрой выводится % пищевых отходов от выданных блюд. Позиции, по которым недобраны баллы, поясняются. Максимальное количество баллов 40. Результаты оцениваются как в статике, так и в динамике. Оценка % отходов до 20% - 12 баллов; 20-30% - 8 баллов; 30-40% -6 баллов; 40-50% - 3 балла; 50-60% - 1 балл; более 60% - 0 баллов.

ПАМЯТКА ДЛЯ ОПЕРАТОРОВ ПИТАНИЯ: «СЕМЬ ШАГОВ В СОСТАВЛЕНИИ МЕНЮ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ШКОЛЬНИКОВ»

Шаг первый.

Рационально распределяем калорийность блюд по приемам пищи, из расчета, что завтрак должен составлять 20-25% от суточной калорийности; обед соответственно - 30-35%.

Шаг второй.

Принимаем решение о включении в меню блюд с повышенным содержанием витаминов и микроэлементов, необходимых для гармоничного роста и развития детей (блюда с добавлением микрозелени, ягод, орехов, меда), а также продуктов, обогащенных витаминами и микронутриентами, лакто-и бифидобактериями.

Шаг третий.

Не включаем в меню основного питания и ассортимент дополнительного питания детей продукты и блюда, являющиеся источником легкоусвояемых углеводов (конфеты, шоколад, вафли, печенье, коржики, булочки, кексы, манная каша, манники); продуктов, являющихся источником скрытой соли (колбасные изделия, мясные и рыбные консервы, консервированные овощи и соления), продуктов с усилителями вкуса и красителями.

Шаг четвертый.

Отбираем для включения в меню технологические карты из сборников блюд для детского питания.

Обращаем внимание, что технология приготовления блюд, изложенная в них, соответствует технологической оснащенности пищеблока.

Просматриваем в отобранных для включения в меню технологических картах технологию приготовления блюд, она должна предусматривать использование исключительно щадящих методов кулинарной обработки (тушение, варку, приготовление на пару, запекание, пассерование, припускание).

Уделяем особое внимание содержанию соли и сахара в отобранных блюдах, оно должно быть приведено в соответствие с рекомендациями ВОЗ (соль – не более 5 г/сутки, сахара 20 г/сутки, на один прием пищи соответственно, как минимум в 4 раза меньше).

От суточной калорийности:
завтрак 20-25%;
обед 30-35 %.



Формируем у ребенка здоровые пищевые привычки - низко солевого рациона, употребления умеренно сладких блюд.

Количество отобранных для включения в меню технологических карт должно обеспечивать разнообразие рациона, не допускающего повторяемости блюд в течение дня и двух смежных с ним дней.

Шаг пятый.

Правильно формируем меню горячих завтраков. В меню в обязательном порядке включаем горячее блюдо (кашу, запеканку, творожные или яичные блюда) и горячий напиток (чай, какао, кофейный напиток). Дополняем завтрак продуктами - источниками витаминов, микроэлементов и клетчатки (овощи, фрукты, ягоды, орехи, йогурты).

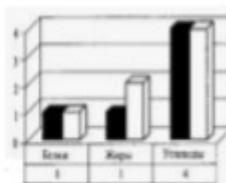
В меню обедов включаем овощной салат (овощи в нарезке), первое блюдо, второе основное блюдо рубленое или цельнокусковое (из мяса или рыбы), гарнир (овощной или крупяной), напиток (компот, кисель). Обращаем внимание на структуру блюд, рационально объединяем в меню овощные и крупяные блюда.

Шаг шестой.

Проводим оценку разработанного меню, в части суммарной за прием пищи (завтрак, обед) массы порций, калорийности блюд, оцениваем распределение белков, жиров и углеводов, содержание витаминов и микроэлементов, сравниваем их с показателями, регламентированными действующими нормативными документами. В случае необходимости, проводим корректировку меню.

Шаг седьмой.

Когда меню разработано, определяем необходимое количество продуктов (в брутто) для выполнения меню по дням цикла в пересчете на одного питающегося и всех питающихся.



Памятка для общеобразовательных организаций «Пять ключевых правил организации здорового питания»

1. СОЗДАЕМ ОПТИМАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ.

Оборудуем столовую удобными и функциональными посадочными местами, распределяем места размещения детей по классам.

Создаем в столовой условия для мытья рук, обеспечиваем бесперебойную подачу холодной и горячей воды через смесители, наличие мыла и электрополотенца.

Соблюдаем режим уборки столовой, мытья и обработки посуды.

Проводим ежедневные дезинфекционные мероприятия по режиму вирусных инфекций.

Протираем столы перед каждой посадкой обучающихся.

Не забываем про обязательность аккуратной сервировки столов, наличие на столах салфеток.

Предусматриваем достаточную продолжительность перемен для приема пищи (не менее 20 минут).

2. ПИЩА ДОЛЖНА БЫТЬ ВКУСНОЙ.

Регулярно контролируем вкусовые качества готовых блюд и продуктов, выдаваемых детям.

Мониторим съедаемость блюд и продуктов, выясняем причины плохого аппетита у детей и оперативно над ними работаем.

3. ПИЩА ДОЛЖНА БЫТЬ ЗДОРОВОЙ.

Насыщаем меню продуктами источниками витаминов, микроэлементов и клетчатки, обогащенными продуктами.

Исключаем из употребления продукты источники скрытой соли (колбасные изделия, мясные и рыбные консервы, консервированные овощи и соленья); продукты с усилителями вкуса и красителями.

Убираем солонки со стола, формируем у ребенка привычку низко солевого рациона.

Не допускаем в меню основного и дополнительного продукты и блюда, являющиеся источником легкоусвояемых углеводов (конфеты, шоколад, вафли, печенье и иные кондитерские изделия), формируем привычку употребления умеренно сладких блюд.

Участвуем в контроле качества и безопасности продуктов, поступающих на пищеблок, препятствуем поступлению в столовую фальсифицированной и (или) обезличенной продукции, продукции с истекшим сроком годности, нарушениями условий хранения.



4. ПИЩА НЕ ДОЛЖНА БЫТЬ ОСТЫВШЕЙ.

Горячие блюда должны быть горячими не только на раздаче, но и к моменту их употребления ребенком.

Регулярно мониторим потребительскую температуру блюд с использованием анкетирования детей и выборочной органолептической оценки горячих блюд, отбирая пробу со стола ребенка.

Не допускаем питание детей остывшими блюдами.

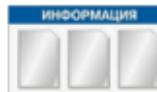
5. РАБОТА С РОДИТЕЛЯМИ И ДЕТЬМИ.

Информируем детей и родителей о ключевых принципах здорового питания.

Вовлекаем учителей в процесс формирования у детей стереотипов здорового питания и здорового пищевого поведения.

Размещаем и регулярно обновляем содержание информационного стенда, а также информации на сайте общеобразовательной организации о принципах здорового питания, здоровом пищевом поведении, значимости здорового питания в профилактике болезней цивилизации.

Проводим тематические родительские собрания, классные часы, викторины и иные игровые и познавательные формы коммуникаций детей, родителей и педагогов.



РОСПОТРЕБНАДЗОР НА СТРАЖЕ ЗДОРОВЬЯ!!!

В рамках НП «ДЕМОГРАФИЯ» РОСПОТРЕБНАДЗОРОМ реализуются санитарно-просветительские программы «ОСНОВЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ» (для детей школьного возраста). Пилотный проект реализуется в субъектах РФ, в рамках программы получили сертификаты об успешном освоении программы более 52 тыс. человек из них 23 тыс. это школьники

Ссылка для регистрации

Видеоматериалы

www.niig.su

Обучение по
санитарно-просветительским
программам
«Основы здорового питания»

Результаты экспериментального исследования свойств йодата калия в пищевой йодированной соли

В рамках реализации задач НП «Демография» были проведены исследования свойств йодата калия в пищевой йодированной соли. Оценивалась его устойчивость при хранении, в условиях доступа воздуха, кипячении в нейтральной и подкисленной среде. В модельных условиях было исследовано 270 образцов.

В ходе исследования было установлено, что содержание йода в пищевой поваренной соли, при хранении в сухих условиях, а также при термической обработке солевого раствора, кипячении подкисленного солевого раствора ($\text{pH} = 5$) не приводит к статистически значимым снижению концентрации йода в поваренной соли.

Следовательно, технологические карты, имеющиеся в образовательных организациях для детей, не требуют корректировки в целях сохранения йода в готовых блюдах.



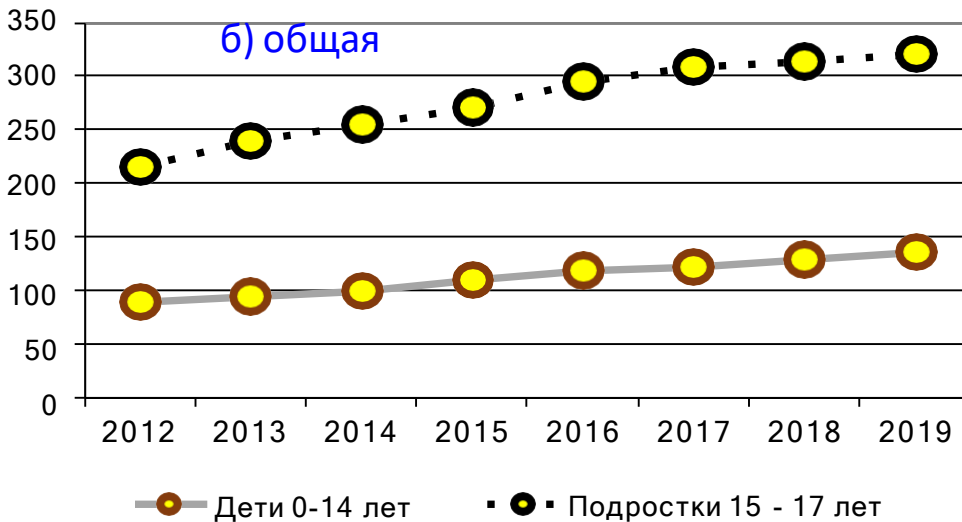
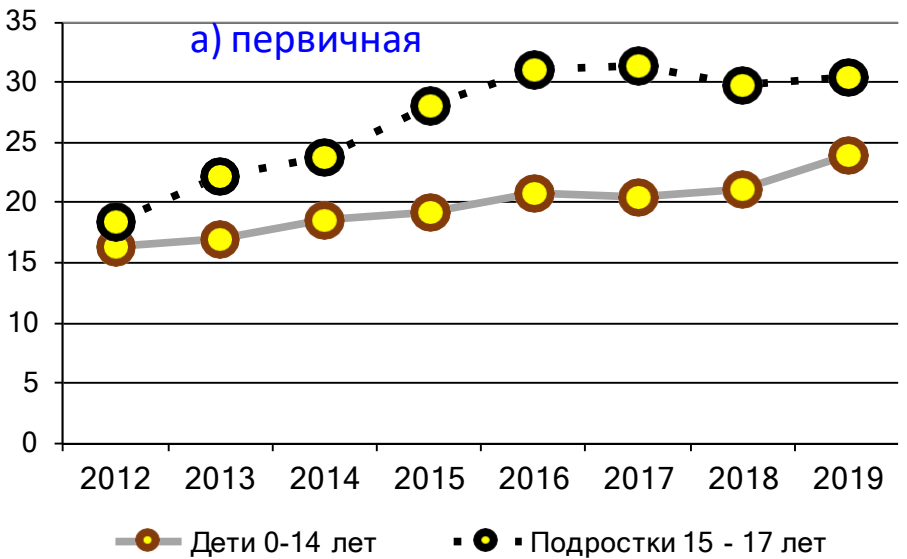
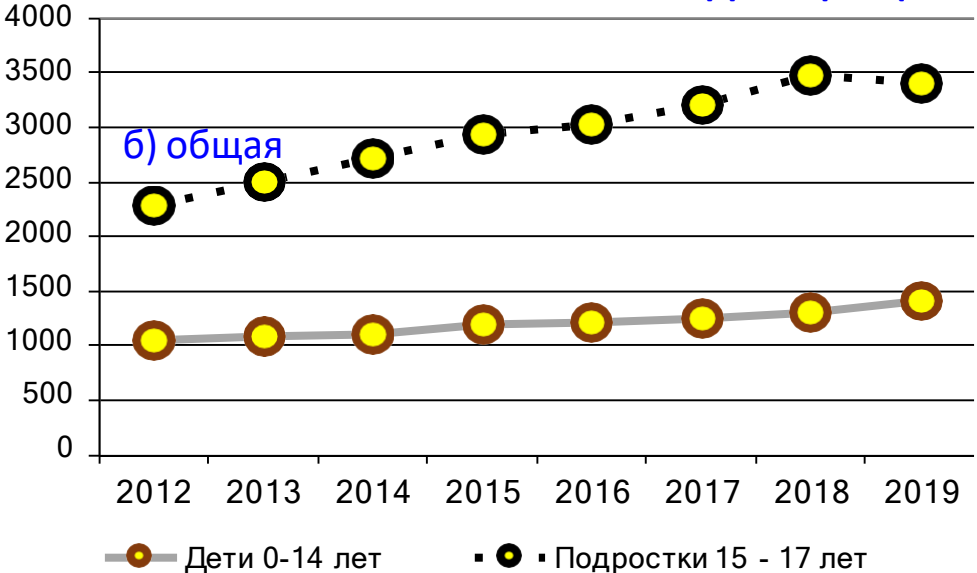
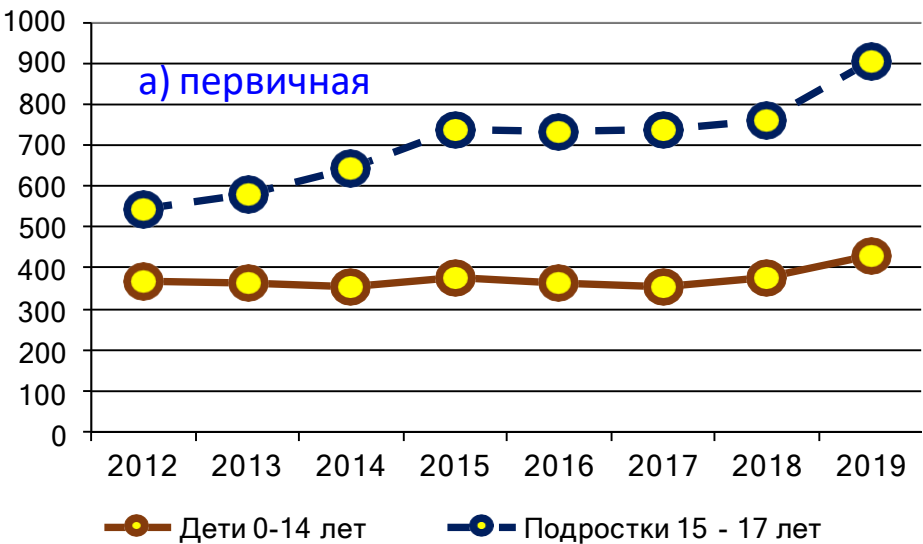
Группы людей	Потребность в йоде в мкг/сут
Дети дошкольного возраста (от 0 до 5 лет)	90
Дети школьного возраста (от 6 до 12 лет)	120





Показатели заболеваемости детей и подростков

ДИНАМИКА ЗАБОЛЕВАЕМОСТИ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ОЖИРЕНИЕМ ПО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ (на 100 тыс.)



ДИНАМИКА ЗАБОЛЕВАЕМОСТИ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ ПО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ (на 100 тыс.)

Таким образом, правовые и нормативно-методические документы по организации здорового питания школьников разработаны и введены в действие.

В части вопросов соблюдения санитарного законодательства, законодательства в сфере технического регулирования и защиты прав потребителей **РОСПОТРЕБНАДЗОРОМ** обеспечено их методическое сопровождение :

- 1) подготовлены методические документы, расширена программа гигиенического воспитания и обучения,
- 2) реализуются санитарно-просветительские программы «Основы здорового питания» для детей и родителей,
- 3) реализован в общеобразовательных организациях проект «урок здоровья»,
- 4) проводится активная работа по популяризации здорового питания и информированию населения с использованием социальных сетей,
- 5) отрабатываются в оперативном режиме все поступающие в территориальные органы Роспотребнадзора и иные организации жалобы и обращения на организацию питания школьников,
- 6) в пилотных территориях реализуется комплекс мероприятий НП «Демография»,
- 7) проводится анкетирование родителей школьников 1-4 классов об удовлетворенности организацией питания, реализуется на пилотный проект мониторинга питания школьников 1-4 классов,
- 8) итоги организационно-методической работы, мониторинговых наблюдений и контрольно-надзорной деятельности регулярно отражаются в Государственных докладах «О санитарно-эпидемиологической обстановке в Российской Федерации» и Государственных докладах территориальных органов Роспотребнадзора.

**ТРЕБУЕТСЯ НА РЕГИОНАЛЬНЫХ УРОВНЯХ РЕШИТЬ ВОПРОСЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ
ФИЗИОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛНОЦЕННОСТИ ПИТАНИЯ, ВСЕХ КАТЕГОРИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ
РЕАЛИЗАЦИИ ПРИНЦИПОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ, ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЙСТВЕННОГО
ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ С РОДИТЕЛЬСКИМ СООБЩЕСТВОМ.**

Благодарю за внимание!

Контактная информация:

Рамазанова Марина Рамазановна e-mail: alramina81@rambler.ru

Управление Роспотребнадзора по РД