

Как должно быть организовано горячее питание в школе – рекомендации Роспотребнадзора

eduinspector 10.09.2020

Федеральным законом от 01.03.2020 года N 47-ФЗ в ст. 37 Закона об образовании внесены поправки, согласно которым с **1 сентября 2020 года все учащиеся начальной школы** обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда (не считая горячего напитка) за счет бюджетов федерального, регионального и местного уровней, а также за счет иных источников финансирования, установленных законом.

На сайте Роспотребнадзора опубликованы вводимые впервые **Методические рекомендации** МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные 18 мая 2020 г. (далее – МР).

О чем этот документ?

МР определяют основные положения по организации здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций, в том числе обучающихся 1-4 классов. В них предложены варианты базового меню для разработки региональных типовых меню, учитывающих территориальные, национальные и другие особенности питания населения.

В разделе «Общие положения и область применения» говорится о том, что МР направлены на организацию здорового питания, в том числе горячего в общеобразовательных организациях (далее – школа), и предназначены для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в школах; поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в школы; общеобразовательных организаций, органов управления образованием, органов и учреждений Роспотребнадзора.

В разделе II «Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях» даются рекомендации по организации здорового питания в школах и дома. Согласно МР, первый прием пищи ребенок получает дома. В школе ученики обеспечиваются горячим питанием в зависимости от режима (смены) обучения:

— обучающиеся первой смены во вторую или третью перемены обеспечиваются завтраком, который должен состоять из горячего блюда и напитка и составлять 20-25% от суточной калорийности; рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи, которые должны выдаваться поштучно;

— обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом, включающим закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток, и составляющим 30-35% от суточной калорийности. **Замена обеда завтраком запрещается.**

Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут.

Рекомендовано разрабатывать меню на период не менее двух учебных недель с учетом получаемого школьного завтрака (приложения 1, 2, 3). **Повторять на обед блюдо, которое дети ели на завтрак, запрещено.** При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд). Отмечено, что содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человека. Отдельно даны рекомендации по разработке меню для обучающихся 1-4 классов.

Отмечено, что информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте общеобразовательной организации и т.п.).

В разделе III «Объемно-планировочные решения и размещение организаций общественного питания в общеобразовательных организациях» отмечается, что питание школьников могут осуществлять:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.);
- столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах;
- столовые-догоотовочные;
- буфеты-раздаточные.

Питание обучающихся может осуществляться в здании школы, в помещениях, пристроенных к зданию, в отдельно стоящем здании. Приводятся рекомендации по оснащению пищеблоков.

Согласно МР, порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока **в одноразовых перчатках**, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) — с использованием **специальных щипцов**.

Раздел IV посвящен вопросам контроля качества и организации питания обучающихся. Отмечено, что **лицом, ответственным** за организацию и качество горячего питания обучающихся. **является школа**.

Школа разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся в формате бесед, лекций, викторин, иных форм. В столовой, буфете, в «уголке здоровья» могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги и т.п. Рекомендовано проводить эту работу **во взаимодействии с общешкольным родительским комитетом**, общественными организациями.

В разделе V приведены рекомендации об организации мониторинга горячего питания, который обязаны проводить учредитель общеобразовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием и орган управления общеобразовательной организацией, а также показатели мониторинга горячего питания. Отмечено, что с целью автоматизации процедур сбора и оценки показателей используются программные средства.

В МР даны 6 приложений.

Справочно

По вопросам организации горячего питания можно обратиться на горячую линию Минпросвещения по телефону **8-800-200-91-85**.

На портале госуслуг Минпросвещения планирует запустить специальный канал для жалоб на организацию бесплатного горячего питания в школах.

Источник:

Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»

https://www.rosпотребнадзор.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=14660
горячее питаниеРоспотребнадзор