**Организация питания в школах**



Школьное питание — вопрос всегда актуальный и, зачастую, болезненный. С одной стороны, всем очевидно, что еда в столовой должна соответствовать принципам здорового питания, быть полезной и покрывать потребности растущего детского организма. С другой, она должна быть вкусной и аппетитной, нравиться детям, а с третьей — вписываться в бюджет, указанный в тендере.

Разбираемся, как закон регулирует обеспечение учеников горячим питанием и контролирует его качество, кто имеет право на льготные обеды и что делать, если ребёнок жалуется на школьную еду.

**Питание в школьных столовых: основные законы**

Согласно [статье 37](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_140174/e5372d6d5b4babeec9319080838dea4cf2f7661e/) №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», организация питания обучающихся возлагается на образовательные учреждения.

Для этого разработаны [«Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»](https://docs.cntd.ru/document/902343508#6540IN).

В них приведены следующие требования:

* оптимальный режим питания;
* соответствие энергетической ценности, сбалансированность и разнообразие (витамины, аминокислоты и др.);
* обеспечение высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
* учёт индивидуальных особенностей обучающихся (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
* обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.

Главное новшество — [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://docs.cntd.ru/document/566276706) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», он же **СанПиН**, который содержит перечень недопустимых для школьного питания продуктов, размеры и массу порций, порядок составления меню, требования к оборудованию и гигиене помещений для приготовления пищи, хранению готовых блюд и пищевых продуктов и др.

По сути, СанПиН — это главный документ, с учётом требований которого должно быть организовано питание в школе.

**Порядок организации питания детей в школах**

**В зависимости от режима функционирования образовательной организации и часов нахождения в ней ученика, ему будет предусмотрено разное количество приёмов пищи:**

1. Если ребёнок находится в школе менее 6 часов, ему положено однократное питание: завтрак для тех, кто учится в первую смену, обед — обучающихся во вторую.
2. Ученики, которые проводят в стенах образовательного учреждения более 6 часов, должны питаться не менее двух раз: в первую смену это завтрак и обед, во вторую — обед и полдник.
3. Для детей, остающихся на продлёнку до 18:00 часов, предусмотрено трёхразовое питание: завтрак, обед и полдник.

Для приёма пищи в расписании занятий должна быть предусмотрена перемена продолжительностью не менее 20 минут.

**Всё про школьное меню**

Важность здорового питания для детей объяснять не нужно, и в его правильной организации в образовательных учреждениях должны быть заинтересованы все.

Список разрешённых и запрещённых продуктов, требования к приготовлению блюд — всё это строго регламентируется. При этом многие родители сталкиваются с жалобами детей на невкусную еду. Разбираемся, как составляют школьное меню.

**Кто составляет меню для школьников?**

По действующему законодательству ученики обязательно должны получать горячее питание согласно утверждённому основному меню. Интересы детей, которым по состоянию здоровья положено лечебное и/или диетическое питание, также должны быть соблюдены школой.

Для каждой возрастной группы примерное меню разрабатывают минимум на две недели с учётом предусмотренных потребностей в белках, жирах, углеводах и микроэлементах, а также в соответствии с рациональным распределением суточной калорийности.

Если еда готовится работниками школы, разработкой меню занимается образовательная организация, а утверждает его директор. Когда питание отдано на аутсорсинг, меню утверждает руководитель предприятия общественного питания либо ИП, предоставляющий услугу, и согласовывает с руководителем образовательной организации.

Раньше основное меню также было необходимо утверждать в Роспотребнадзоре, но СанПиН 2.3/2.4.3590-20, введённый с 1 января 2021 года, этого больше не требует.

**Требования к пище в школьной столовой**

Питание учеников должно соответствовать возрастным нормам и удовлетворять потребности детского организма в условиях интенсивного роста, быстрого метаболизма, а также высоких умственных нагрузок.

[Приложение 10 к СанПин 2.3/2.4.3590-20](https://base.garant.ru/74891586/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/) указывает, какое количество основных веществ должна содержать пища, но этот параметр можно корректировать с учётом климатических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей.

Основные требования к рациону школьника:

1. Обязательно должна присутствовать белковая пища: мясные продукты, творог, молоко, яйца.
2. Не менее 60% белка должно иметь животное происхождение.
3. 30% жиров должны иметь растительное происхождение.
4. В состав пищи должно входить не менее 10-20 г пищевых волокон в сутки. Рекомендованы сухофрукты, цельнозерновой хлеб, рис, мука, бобовые, овощи.
5. Пища должна иметь сбалансированный состав, содержать достаточно витаминов и микроэлементов.
6. Еда должна быть многообразной, одни и те же блюда в течение нескольких дней подряд недопустимы.

Формирование меню происходит в соответствии с рациональным распределением суточной калорийности по приёмам пищи. Если суточная норма калорий для школьников, в зависимости от возраста, составляет 2370-2520 ккал в сутки, то на школьный завтрак должно приходиться 20-25%, на обед 30-35%, на полдник 10-15%.

Допускается отклонение от этих норм по отдельным приёмам пищи в течение дня в пределах 5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать установленным требованиям.

**Контроль качества питания в школах**

**Требования к столовой, пищеблоку и его работникам**

Как и любые работники общественного питания, школьные повара должны иметь медицинские книжки. У сотрудников пищеблока, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией и занятых в приготовлении блюд, не должно быть гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также признаков инфекционных заболеваний. Для допуска к работе проводится их ежедневный осмотр школьным медиком либо назначенным ответственным лицом.

Работники столовой обязаны использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов и менять их согласно инструкции.

В пищеблоке для сырья и готовых к употреблению блюд должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь, упаковка и кухонная посуда.

В конце рабочего дня вся посуда, столовые приборы и подносы должны быть вымыты в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию, либо вручную с обработкой дезинфицирующими средствами. При этом для мытья кухонной, столовой посуды и разделочного инвентаря должны использоваться разные ёмкости.

Учащиеся могут допускаться к дежурству по кухне, в том числе к чистке и нарезке сырых овощей, хлеба, к сервировке и уборке столов, а также мытью посуды, но под присмотром взрослых. Все обязательно должны работать в фартуках и шапочках или косынках.

**Бракераж в школьной столовой**

Бракераж готовой продукции — снятие пробы с блюда для проверки его соответствия установленному внешнему виду и вкусу.

Его проведение — обязанность школы. Для этого ежегодно создаётся специальная комиссия минимум из трёх человек. Директор образовательной организации либо его заместитель — всегда в качестве председателя. Также к бакеражу могут привлекаться медицинский работник, педагоги, повара, представители родительского комитета.

[Бакеражная комиссия](https://ohrana-tryda.com/node/3979) контролирует все аспекты работы пищеблока, качество продуктов, отслеживает правильность составления ежедневного меню, сроки реализации блюд, а также снимает пробы за 30 минут до начала их реализации.

Школьное питание — тема, которая волнует всех родителей. Качество блюд порой вызывает вопросы, да и детские жалобы на эту тему не редкость. Регулируют качество пищи и порядок её предоставления, в том числе бесплатного, множество нормативов, но и сами родители могут подключиться к процессу контроля. Разобраться во всех нюансах на самом деле не так сложно. Законодательство позволяет добиться существенных улучшений в работе школьной столовой, а также вовсе отказаться от её посещения.