



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 РЕСПУБЛИКЕ КАРЕЛИЯ  
(Управление Роспотребнадзора  
по Республике Карелия)

Володарского ул., д.26, г. Петрозаводск, 185910  
тел (8142) 76-35-93; факс (8142) 79-74-00  
E-mail sanepid@karelia.ru http://10.rosпотребнадзор.ru/  
ОКПО 75736813 ОГРН 1051000011677  
ИНН/КПП 1001048857/100101001

Руководителю общеобразовательной  
организации

Руководителю организации,  
обеспечивающей питание детей в  
общеобразовательной организации

27.08.2020 № 10-00-02/21-6749-2020  
На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

О требованиях к питанию детей в  
общеобразовательных организаци-  
ях, в том числе в условиях  
распространения новой  
коронавирусной инфекции  
(COVID-19)

Управление Роспотребнадзора по Республике Карелия (далее по тексту – Управление), в связи с обеспечением бесплатным горячим здоровым питанием детей начальной школы и работой общеобразовательных организаций в новом 2020-2021 учебному году в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), напоминает об основных обязательных требованиях санитарного законодательства, а также о существующих методических рекомендациях.

Основные обязательные требования к организации питания предусмотрены СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее по тексту – СанПиН 2.4.5.2409-08), к организации питания в условиях риска распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) – СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» (далее по тексту – СП 3.1/2.4.3598-20).

Основные положения по организации здорового питания обучающихся, в том числе обучающихся 1-4 классов, изложены как в СанПиН 2.4.5.2409-08, так и в методических рекомендациях МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 18 мая 2020 года.



Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса.

Обучающиеся общеобразовательных организаций, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда. **Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут.** Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком **во вторую или третью перемены.**

Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.

Обучающиеся **во вторую смену** обеспечиваются **обедом. Не допускается замена обеда завтраком.**

Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток.

Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. **При этом фрукты должны выдаваться поштучно.**

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макро-микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);
- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

**Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человека.**

При разработке меню рекомендуется руководствоваться следующим: включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

При составлении меню рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов.



Для обучающихся, **нуждающихся в лечебном питании**, разрабатывается **отдельное меню** в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии.

Разрабатываемое для обучающихся 1 - 4 классов меню должно отвечать следующим рекомендациям:

- энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять 400 - 550 ккал (20 - 25% от суточной калорийности), обеда - 600 - 750 ккал (30 - 35%);

- для общеобразовательных организаций, расположенных в Арктической зоне, необходимо повышать суточную калорийность пищевого рациона на 10%.

Суточный режим питания детей по отдельным приемам пищи зависит от сменности занятий. На домашние завтраки обучающихся в первую смену от суточного потребления в среднем может приходиться до 10% энергетической ценности.

1 смена			2 смена		
Прием пищи	Часы приема	% к суточной калорийности	Прием пищи	Часы приема	% к суточной калорийности
Завтрак	9.30 - 11.00	20 - 25	Завтрак	7.30 - 8.30	20 - 25
Обед	13.30 - 14.30	35	Обед	12.30 - 13.30	30 - 35
Полдник	15.30 - 16.30	10 - 15	Полдник	15.30 - 16.30	10 - 15
Ужин	18.30 - 19.30	20 - 25	Ужин	18.30 - 19.30	20 - 25

Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюдо).

Название блюд	Масса порций (в граммах, мл) для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 - 200	200 - 250
Напитки (чай, какао, сок, компот молоко, кефир и др.)	200	200
Закуски (салат, овощи в нарезке и т.п.)	60 - 100	60 - 150
Суп	200 - 250	250 - 300
Мясо, котлета	80 - 120	100 - 120



Гарнир	150 - 200	180 - 230
Фрукты (поштучно)	100 - 120	100 - 120

В соответствии с требованиями п. 6.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, **согласовывается руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор** (т.е. Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия).

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 соответствии с п. 4.7 МР 2.4.0179-20 при подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся общеобразовательной организацией или лицом, ответственным за проведение данных процедур, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта (приложение 6 к настоящим МР). Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции (без конкурсных процедур).

Согласно п. 4.8 МР 2.4.0179-20 при подготовке технического задания на проведение конкурса (аукциона и пр.) на поставку продуктов, необходимо вносить такие характеристики, как калибровка фруктов (определение среднего веса (яблока 100 - 120 гр, мандарин - 60 - 70 гр и др.); кроме того, обязательными условиями является соответствие продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.

Оснащение пищеблоков необходимым технологическим оборудованием, кухонной посудой должно исходить из количества приготавливаемых блюд, их объемов и видов (1-е, 2-е или 3-е блюдо), ассортимента основных блюд (мясо, рыба, птица), мощности технологического оборудования и т.п.

Примерные расчеты технологического оборудования и кухонной посуды приведены в п. 3.3 МР 2.4.0179-20.

В соответствии с п. 4.2 МР 2.4.0179-20 независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;
- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью



проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 5 к настоящему МР).

Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам, что предусмотрено п. 4.3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно п. 4.7 СанПиН 2.4.5.2409-08 столовые общеобразовательных учреждений обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, **из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место**, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.

Пункт 4.13 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривает, что при доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

В соответствии с п. 5.3 СанПиН 2.4.5.2409-08 уборка обеденных залов должна проводиться **после каждого приема пищи**. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Пункт 5.14 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривает, что санитарная обработка технологического оборудования проводится ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температурой не ниже 45 °С и насухо вытирают сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

В соответствии с п. 8.23 СанПиН 2.4.5.2409-08 готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления либо **в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.**

Согласно п. 8.24 СанПиН 2.4.5.2409-08 горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

Пункт 8.25 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривает, что холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.



В соответствии с пунктом 2.3 СП 3.1/2.4.3598-20 в организации должны проводиться противоэпидемические мероприятия, включающие:

- ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
- генеральную уборку не реже одного раза в неделю;
- организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению;
- мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах осуществляется при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды.

Согласно пункту 2.5 СП 3.1/2.4.3598-20 для проведения дезинфекции должны использоваться дезинфицирующие средства, применяемые для обеззараживания объектов **при вирусных инфекциях**, в соответствии с **инструкцией по их применению**.

Пункт 3.2 СП 3.1/2.4.3598-20 предусматривает, что общеобразовательной организацией должна осуществляться работа по специально разработанному расписанию (графику) уроков, перемен, составленному с целью минимизации контактов обучающихся (в том числе сокращения их количества во время проведения термометрии, приема пищи в столовой).

Обращаем внимание на то, что в соответствии с п. 5.1 МР 2.4.0179-20 **мониторинг горячего питания** проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в общеобразовательных организациях, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания. **Мониторинг проводят учредитель общеобразовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием и орган управления общеобразовательной организацией.**

Согласно п. 5.2 МР 2.4.0179-20 показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся всего, в т.ч. 1 - 4 классов, 5 - 11 классов;
- количество обучающихся в первую смену всего, в т.ч. 1 - 4 классов, 5 - 11 классов;
- количество обучающихся во вторую смену всего, в т.ч. 1 - 4 классов, 5 - 11 классов;
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (доготовочные), буфеты-раздаточные);
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню положениям настоящих рекомендаций;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями настоящих рекомендаций.



- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов.
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20.

На основании изложенного предлагаем обеспечить неукоснительное исполнение действующих требований законодательства в ходе функционирования образовательной организации и обеспечения бесплатного здорового горячего питания обучающихся начальной школы.

Врио руководителя



Е.А. Горид

Соболь Ирина Валерьевна  
8(8142) 79-74-06

