



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 Самарской области
(Управление Роспотребнадзора
по Самарской области)

Георгия Митирева проезд, д.1, г. Самара, 443079
Тел.: (846) 260-38-25, Факс: (846) 260-37-99
E-mail: sancntr@fnsnsamara.ru, http://www.63.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 76777168, ОГРН 1056316019935,
ИНН/КПП 6316098843/631601001

Министру образования и
науки Самарской области
Акопьяну В.А.

31.08.2021 № 63-00-05/05-14805-0041

На № _____ от _____

О реализации поручения
Президента РФ по организации
питания учащихся начальных классов

Уважаемый Виктор Альбертович!

Управление Роспотребнадзора по Самарской области в связи с началом нового 2021/2022 учебного года и реализацией поручения Президента Российской Федерации В.В.Путина об обеспечении бесплатным горячим питанием всех учащихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций обращает внимание на необходимость обеспечения работы образовательных организаций с соблюдением действующих санитарных правил и методических рекомендаций Роспотребнадзора:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.36-48-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- методические рекомендации от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- методические рекомендации от 30.12.2019 МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)».

Основопологающими принципами здорового питания детей являются оптимальная количественная и качественная структура питания, удовлетворяющая физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах, гарантированная безопасность пищевых продуктов, рациональный режим питания.

Основные санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях включают в себя:

- обеспечение необходимой материально – технической базы (оснащение, технологическое и холодильное оборудование, вентиляция, горячее и холодное водоснабжение, канализация, столовая мебель);
- достаточное количество посадочных мест в столовых при соблюдении норматива площади 0,7 м² на 1 посадочное место с учетом режима работы общеобразовательных организаций, необходимости организации питания обучающихся средних и старших классов наряду с начальными классами;
- продолжительность перемен для приема пищи не менее 20 минут;
- количество умывальников перед обеденным залом из расчета 1 на 20 посадочных мест;
- рациональный режим питания с интервалами между приемами пищи не менее 3,5 – 4 часов, организация завтрака для обучающихся 1-ой смены, обеда для обучающихся 2-ой смены и дополнительно полдника для детей, посещающих группу продленного дня;
- обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок;
- соблюдение требований к условиям и технологии изготовления продукции общественного питания;
- соблюдение правил личной гигиены персоналом пищеблоков, прохождение медицинских осмотров и гигиенической подготовки, соответствие минимального количества работников пищеблока количеству питающихся детей;
- организацию со стороны операторов питания производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, в том числе лабораторного, за работой пищеблока, соблюдением санитарно – гигиенического режима, качеством и безопасностью изготавливаемых блюд и кулинарных изделий;
- повседневный контроль со стороны администрации общеобразовательной организации, медицинских работников, родительской общественности за работой пищеблока, организацией питания обучающихся.

Большинство общеобразовательных организаций (96,5%) осуществляют питание по договорам с привлечением внешних исполнителей, 3,5% организаций осуществляют питание самостоятельно. Операторами питания разработаны рационы питания детей в соответствии с физиологическими нормами и гигиеническими требованиями. Необходимо обеспечить строгий контроль за соответствием фактического питания в каждой общеобразовательной организации утвержденным рационам с целью исключения фактов отступления фактических рационов питания от утвержденных, занижений объемов блюд, необоснованной замены отдельных блюд, включения в меню в разрез с принципами здорового питания кондитерских, колбасных изделий.

Актуальным вопросом является организация питания детей, страдающих заболеваниями, требующими тех или иных ограничений, особенностей в питании. Питание таких детей должно быть организовано по специально разработанному индивидуальному циклическому меню с учетом имеющейся у ребенка патологии.

В целях улучшения качества школьного питания в настоящее время большая роль отводится родительскому контролю. Имеются соответствующие методические

рекомендации Роспотребнадзора от 18.05.2020 МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», направленные на организацию данной работы (мониторинг меню, режим и условия питания обучающихся, качество приготовленной пищи, формирование у детей культуры здорового питания).

Управление готово работать во взаимодействии с представителями национальной родительской ассоциации в нашем регионе, членами родительских комитетов областного и местных уровней с целью оперативного реагирования на возникающие в школах ситуации по данному вопросу

Прошу довести данную информацию до сведения всех заинтересованных лиц (руководителей общеобразовательных организаций, операторов питания, родительской общественности).

С уважением,
руководитель



С.В. Архипова