

Диетическое питание в школьной столовой

С 1 января 2021 года вступили в силу новые Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32. В эти СанПиН включены требования 17 актов в сфере общественного питания, причем особое внимание уделено организации питания детей (гл. VIII). Требования направлены на снижение риска здоровью детей, обусловленного пищевым фактором, и повышение роли здоровьесберегающей функции питания. Как организуется питание детей в образовательных учреждениях с учетом новых требований, рассмотрим далее. В след за СанПиН 2 марта 2021 года Роспотребнадзор утвердил Методические рекомендации к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21) (вместе с Рекомендациями по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды, Рекомендациями по отбору суточных проб, Рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений).

Горячее питание обязательно

Согласно гл. IV.1 «Организация питания детей», введенной не так давно в Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», в образовательных организациях основное питание детей должно включать **горячее питание**.

К сведению: под горячим питанием понимается здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Положения об обязательности горячего питания детей содержатся и в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п. 8.1.2). Сухой паек (набор пищевой продукции) допускается использовать только при организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов. При этом, если продолжительность таких перевозок (массовых мероприятий) свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00), также должно быть организовано горячее питание.

Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускаются.

Здесь также отметим требования к температуре готовых горячих блюд (п. 11.6 МР 2.3.6.0233-21):

- горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °С;
- готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Разрешенная пищевая продукция

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В нем содержатся 45 наименований продукции.

Ранее такие перечни были определены различными профильными СанПиН (например, СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Устройство, содержание и организация режима работы дошкольных образовательных организаций»).

Стоит отметить, что в целом перечень недопускаемой пищевой продукции остался прежним. Если его сравнивать со старым перечнем для дошкольных образовательных учреждений, то можно выделить новые позиции, которые не допускаются для питания детей, к примеру:

- жевательная резинка;
- окрошки и холодные супы;
- яичница-глазунья;
- паштеты, блинчики с мясом и с творогом;
- макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.

Также в новом перечне установлены требования к минимальной (максимальной) жирности молочных и кисломолочных продуктов, творога.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности. Такая таблица приведена в приложении 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Требования к меню

Согласно п. 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в организации, в которой осуществляется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней.

К сведению: рекомендуемый образец меню – в приложении 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий (п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции должно размещаться в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке). Аналогичные требования предъявляются к размещению меню дополнительного питания (для обучающихся

общеобразовательных организаций и организаций профессионального образования) (п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Дети, нуждающиеся в лечебном и диетическом питании

Среди новшеств в организации детского питания следует выделить особенности, установленные для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Согласно п. 8.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для таких детей в организованных детских коллективах должны соблюдаться следующие требования:

- 1) должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. При этом индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);
- 2) выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации;
- 3) *допускается* употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, если обеспечены условия для мытья рук. Данная возможность предусмотрена в любых организациях, осуществляющих питание детей. Введение такой нормы позволяет закрыть наболевший вопрос о возможности использования домашней еды, к примеру, детьми-аллергиками, в обычных образовательных учреждениях, которые не имеют возможности обеспечить питание таких детей по индивидуальному меню.

Информация по МОУ СОШ №10 УКМО: Заявления от родителей на предоставление диетического питания не поступали.

23.04.2024

Диагностика туберкулеза легких

Диагностика легочного туберкулеза начинается с осмотра пациента, изучения жалоб и истории болезни. При подозрении на туберкулезный процесс врач назначит лабораторные и инструментальные исследования:

- Клинический анализ крови с развернутой лейкоцитарной формулой (с целью выявления воспалительного процесса).