

## Организация горячего питания школьников

Должен ли ребёнок питаться в школе? Положительный ответ на данный вопрос не вызывает сомнения. Разумеется, должен и не просто питаться, а именно получать горячее питание. Известно, что дети, получающие горячее питание в школе, меньше устают, у них дольше сохраняется высокий уровень работоспособности и выше успеваемость.

Режим питания школьников должен обеспечивать прием пищи в одно и то же время не реже 4 раз в день, перерыв не может превышать 3,5 часов. Учащиеся в первую смену должны завтракать дома перед уходом в школу, в 11.00-12.00 – горячий завтрак в школе, в после окончания занятий – обед в школе, обязательный для учащихся групп продленного дня или дома, ужинают учащиеся дома. Ученики второй смены завтракают дома, перед уходом в школу обедают, в 16.00-16.30 получают горячее питание в школе (полдник), в 19.30 – 20.00 – домашний ужин.

Документами, устанавливающими санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в образовательных учреждениях, являются СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения».

В помощь организаторам школьного питания разработаны Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций», в которых изложены требования к организации полноценного питания учащихся.

Выше перечисленные нормативные документы предназначены для использования администрацией учебных учреждений в процессе организации питания учащихся, их исполнение контролируется надзорными органами.

Данными документами регламентируются условия, гарантирующие организацию питания в школе, обеспечивающую потребности организма в пищевых веществах и энергии и безопасность приготовленной пищи. С учётом данных требований в образовательном учреждении разрабатывается примерное меню на период 10-14 дней для разных возрастных групп учащихся (7-11 и 12-18 лет).

При организации питания школьников предпочтение отдается щадящему питанию. Пищеблок школы по набору, планировке, отделке помещений, оснащению технологическим и холодильным оборудованием, посудой, инвентарем должен обеспечивать условия для приготовления полноценных и безопасных блюд.

Должны быть обеспечены условия соблюдения учащимися правил личной гигиены. Для мытья рук перед приёмом пищи перед обеденным залом устанавливается достаточное количество умывальных раковин, обеспечивается постоянно наличие бумажных или электрополотенцев, мыла, а с учетом профилактики распространения новой коронавирусной инфекции – возможность обработки рук антисептиком.

В обеденном зале за каждым классом закрепляют столы. Питание школьников организуют в соответствии с графиком, который разрабатывают исходя из режима учебных занятий, длительность перемены должна обеспечить возможность помыть руки перед приёмом пищи и приёма пищи в спокойной обстановке. График приёма пищи учащихся должен максимально ограничить общение обучающихся из разных классов. В обеденном зале обязательно наличие ежедневного меню, утверждённого руководителем учреждения и содержащего следующую информацию: наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

Одним из важных методов изучения организации питания школьников и его качества является родительский контроль в каждом образовательном учреждении.

При проведении мероприятий по изучению организации питания родители должны руководствоваться Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях", утверждёнными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.

Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей, а также, в участии родителей в работе общешкольной комиссии, результаты работы которой вносятся в оценочный лист.

При проверке родителями организации питания в школе изучается обеспечены ли условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися перед приёмом пищи, оценивается состояние обеденного зала и обеденной мебели, наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; наличие ежедневного меню, его соответствие примерному меню, проводится оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи.

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут направляться администрации школы, либо ее учредителю, организатору питания или в органы контроля (надзора).

Таким образом, выполнение при организации питания в школе гигиенических рекомендаций и санитарно-эпидемиологических требований, а также активное участие родителей в контроле за организацией питания ребёнка обеспечит учащимся полноценное и безопасное питание.

Врач по гигиене детей и подростков  
филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области  
в городе Коркино и городе Еманжелинске, Еткульском районе»  
О. П Шевченко