

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;

- крошки 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.

Нормы питания

В целях соблюдения сбалансированности, питательности и полезности детского рациона в приложениях к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Роспотребнадзор установил:

- среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в зависимости от возраста. Отдельно выделены наборы пищевой продукции для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также для кадетов (приложение 7);
- требования к массе порций по различным блюдам, а также суммарные объемы блюд по приемам пищи (приложение 9);
- суточную потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах, а также процент распределения потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в образовательной организации (приложение 10);
- количество обязательных приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (приложение 12).

Помимо соблюдения перечисленных требований, меню для детей должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и

хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

а) при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 % соответственно;

б) при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30 %;

в) допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице 3 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи;

г) на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и т. п.) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10 % в день на каждого человека.

Особенности установления норм питания для детей-сирот.

Для детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя:

- больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- нуждающихся в лечебном и диетическом питании, – по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.

Кроме того, для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, должно быть организовано пяти-, шестизразовое питание в сутки по месту фактического пребывания ребенка (п. 8.1.2.8 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 наиболее актуальный 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.

Использование продуктовых автоматов

В качестве дополнительного питания детей в организованных детских коллективах допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции. Такие нововведения предусмотрены в п. 8.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Через автоматы может быть реализована следующая пищевая продукция промышленного изготовления:

а) в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты);

б) в потребительской упаковке не более 100 грамм (мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара).

При этом должны быть соблюдены требования к условиям хранения и срокам годности указанной пищевой продукции, а также к наличию документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции допускается устанавливать в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

Такие аппараты должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

Питьевой режим

В соответствии с п. 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 питьевой режим в детских организациях, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен соблюдаться таким образом:

1) должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям (Технический регламент Таможенного союза (ТР ЕАЭС 044/2017), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 № 45);

2) питьевой режим должен быть организован посредством:

а) установки стационарных питьевых фонтанчиков. При этом чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств;

б) установки устройств для выдачи воды (например, кулеров);

в) выдачи упакованной питьевой воды. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям;

г) использования кипяченой питьевой воды. Организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды допускается при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения (п. 8.4.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца (п. 8.4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

К сведению: более подробные рекомендации к мойке и санитарной обработке ручных помп и кулеров приведены в приложении 2 к МР 2.3.6.0233-21.

При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка (п. 8.4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Организация питания в детских палаточных лагерях

В новых СанПиН 2.3/2.4.3590-20 отдельно выделены требования к организации питания в детских лагерях палаточного типа, при проведении детских туристических походов и иных массовых мероприятий в природных условиях (п. 8.7). В частности, установлено:

1) должны быть выделены зоны для хранения пищевой продукции, приготовления и приема пищи, сбора и хранения отходов, соблюдения правил личной гигиены;

2) независимо от формы питания на территории детского лагеря палаточного типа должна выделяться кухонная зона. Кухонная зона должна включать место для хранения, приготовления пищи, костровое место или полевою кухню, место для приема пищи, место для мытья рук. Места для приготовления и приема пищи должны быть оборудованы под навесом или в каркасной палатке для защиты от атмосферных осадков и пыли;

3) в детских лагерях палаточного типа суточные пробы от всех приготовленных блюд и кулинарных изделий должны оставляться на хранение на 48 часов в холодильнике/в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6 °С;

4) пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается;

5) количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов должно обеспечивать одновременное питание всех участников массовых мероприятий (при раздельном приготовлении пищи по группам – одновременное питание всех членов группы);

6) дети могут быть допущены к дежурству по кухне, в том числе к отдельным видам работ по подготовке пищевой продукции (чистке и резке сырых овощей, нарезке хлеба), к сервировке и уборке столов, мытью посуды под присмотром взрослых. Во время дежурства на кухне дети и взрослые должны работать в фартуках и головных уборах (косынках, шапочках).