



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@fsnsamara.ru, <http://www.63.rospotrebnadzor.ru>
ОКПО 76777168, ОГРН 1056316019935,
ИНН/КПП 6316098843/631601001

Заместителю Председателя
Правительства Самарской области
Фетисову А.Б.

28 08.2020 № 63-00-05/05-15348-162
На № _____ от _____

О реализации поручения
Президента РФ по организации
питания учащихся начальных классов

Уважаемый Александр Борисович!

Управление Роспотребнадзора по Самарской области в связи с началом нового 2020/2021 учебного года и реализацией поручения Президента Российской Федерации В.В.Путина об обеспечении с 01.09.2020 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:

- санитарные правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- методические рекомендации от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- методические рекомендации от 18.05.2020 МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;
- 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,

18/990

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;
- 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;
- соблюдение правил личной гигиены персоналом пищеблоков, прохождение медицинских осмотров и гигиенической подготовки;
- организацию со стороны операторов питания производственного контроля, 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. Управлением Роспотребнадзора по Самарской области рассмотрено и согласовано 63 варианта меню. Необходимо обеспечить строгий контроль за соответствием фактического питания в каждой общеобразовательной организации утвержденным рационам, так как в ходе надзорных мероприятий повсеместно выявляются факты отступления фактических рационов питания от утвержденных, занижений объемов блюд, необоснованной замены отдельных блюд (рыбы, мясных блюд на блюда из птицы, кисломолочных напитков, соков на чай и др.).

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 организации здорового питания школьников в общеобразовательных организациях Управлением Роспотребнадзора по Самарской области направлены предписания в адрес общеобразовательных организаций о проведении дополнительных санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий по организации горячего питания обучающихся, в том числе с учетом сохраняющихся рисков распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

Прошу довести данную информацию до сведения всех заинтересованных лиц.

С уважением,
руководитель



С.В. Архипова