Щекинский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Тульской области информирует, что организация питания в образовательной организации играет большую роль в процессе роста и развития ребенка и является необходимым условием обеспечения здоровья.  
      Образовательная нагрузка и высокая физическая активность у детей  требуют рационального и сбалансированного питания для удовлетворения потребностей растущего организма ребенка.  
      Поэтому определяющим принципом организации детского питания должно стать сбалансированное питание, общие моменты которого состоят в следующем:  
а) адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей;  
б) сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;  
в) максимальное разнообразие рациона, являющееся основным условием обеспечения его сбалансированности;  
г) оптимальный режим питания;  
д) адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности;  
е) учет индивидуальных особенностей детей (в т.ч. непереносимость ими отдельных продуктов и блюд);  
ж) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарно-эпидемиологических требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортированию, хранению, приготовлению и раздаче блюд.  
     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.  
       Новые санитарные правила к организации общественного питания (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) приняты в рамках реализации поставленной Президентом РФ цели сохранения здоровья нации, определенной Указом от 07.05.2018 № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года» и федеральным проектом «Формирование системы мотивации граждан к здоровому образу жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек» национального проекта «Демография»

        Горячее питание обязательно  
        Обращаем внимание, что в Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», введена глава IV.1 «Организация питания детей», согласно которой в образовательных организациях основное питание детей должно включать горячее питание.  
        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.  
п. 11.6 МР 2.3.6.0233-21 предъявляет требования к температуре готовых горячих блюд:  
•    горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °C;  
•    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.  
 В целях реализации новых СанПиН утверждены методические рекомендации к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21).  
 Помимо указанных документов, при организации питания детей образовательным учреждениям также следует учитывать:  
     Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (СП 2.4.3648-20) (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28);  
     Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20) (утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);  
     Решение вопросов обеспечения качественным и безопасным питанием обучающихся, пропаганды здорового питания осуществляется в тесном взаимодействии с представителями родительского сообщества.  
         Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в образовательных учреждениях Воронежской области осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями  МР 2.4.0180-20 (утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020).«Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».  
          Мероприятия по родительскому контролю за организацией питания обучающихся рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации.  
          Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участии в работе общешкольной комиссии.