**Как организовано  питание в школе . Способы организации питания. Проект нового СанПиНа.**

**Отвечает Ижко О.Д., директор**

**Ольга Дмитриевна подчеркнула. Что при организации горячего питания в школе существует три способа.**

У каждого из них есть свои преимущества и недостатки.

**Способ 1. Готовить еду самостоятельно**

**Преимущества**. Образовательная организация сама контролирует процесс на всех этапах от составления рациона до уборки пищеблока. Быстро реагирует на запросы родителей и детей, корректирует меню и рацион. Учитывает особенности питания.

**Недостатки**. Объем работ: приходится разрабатывать рационы питания и меню, комплектовать штат пищеблока квалифицированными работниками, работать со многими поставщиками, организовывать полный цикл производственного контроля.

**Способ 2. Доготавливать**

**Преимущества**. Комбинат питания сам работает с поставщиками сырья, использует автоматизированную систему для централизованного формирования рационов питания, соблюдает требования к пищевой ценности продукции, контролирует технологию приготовления, отвечает за выполнение санитарных норм при производстве, доставке продукции.

**Недостатки**.. Риск получить некачественный товар. Невозможность оперативно изменить меню.

**Способ 3. Привлечь организацию общественного питания по договору оказания услуг предоставления горячего питания.**

**Преимущества**. Не нужно планировать и закупать продукты, подбирать персонал, содержать и убирать пищеблок.

**Недостатки**. Качество питания напрямую зависит от профессионализма работников сторонней организации.

Общие требования к организации питания детей школьного возраста – [СанПиН 2.4.5.2409-08](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902113767/)

**Вопрос: В новый проект СанПиН включили сухой паек для поездок ?**



**Ответ:** В проекте санитарных правил теперь есть набор продуктов, которые можно включать в сухой паек для поездок организованных групп детей, если они продолжаются меньше четырех часов

* фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.) поштучно в упаковке из полимерных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, предварительно вымытые;
* вода питьевая (бутилированная), негазированная, объем до 500 мл;
* соковая продукция из фруктов и овощей, объем до 200 мл;
* молоко стерилизованное и (или) стерилизованные молочные напитки (2,5 и 3,5% жирности) в ассортименте, объем до 500 мл;
* хлебобулочные изделия в ассортименте, вес до 100 г;
* орехи (кроме арахиса и абрикосовых косточек), сухофрукты в ассортименте, вес до 100 г;
* мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, мини-кексы, пряники) производства, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) в ассортименте, вес до 150 г;
* кондитерские изделия сахарные (зефир, фруктово-злаковые батончики), в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад в ассортименте, вес до 100 г.

**Вопрос: Какие продукты входят в дополнительное питание, т.е буфетную продукцию ?**

**Ответ.** По проекту новых СанПиН в дополнительное питание включили первые и вторые блюда, салаты, фруктовые, овощные пюре, чтобы выработать у детей навыки здорового питания. Расширили ассортимент соков, но исключили инстантные витаминизированные напитки. Молоко теперь можно использовать жирностью от 2 процентов (ранее было от 2,5%).

Дополнили перечень мучных кондитерских изделий. Туда включили: крекеры, галеты, хлебцы, соломку, батончики фруктовые, ореховые и злаковые. Разрешен мармелад. Увеличили массу упаковки до 100 г (ранее было 25 г для сахарных кондитерских изделий и 50 г – для мучных). Также теперь можно реализовывать мороженое в школьном буфете.

Замена обязательного горячего питания на буфетную продукцию не допускается (п. 6.14 проекта СанПиН).

Список продуктов, которые добавили в ассортимент дополнительного питания по новым СанПиН (приложение 9 к проекту СанПиН), смотрите в таблице.

Список продуктов, которые добавили в ассортимент дополнительного питания по новым СанПиН

|  | **Наименование пищевых продуктов** | **Масса (объем) порции, упаковки** | **Примечание** |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Овощи (морковь, огурцы, перец, сельдерей) в ассортименте | – | Реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов |
|  | Фруктовые, овощные пюре в ассортименте | До 200 г | Реализуются в потребительской упаковке |
|  | Мороженое промышленного производства в ассортименте (кроме мороженого на основе растительных жиров) | До 200 г | Реализуются при условии наличия низкотемпературного холодильного оборудования в потребительской упаковке промышленного изготовления |

**Вопрос: При организации питания в школе к кому можно обратиться ?**

**Ответ: В нашей школе за питание отвечает Васильева Татьяна Николаевна, бухгалтер. Татьяну Николаевну родители всегда могут увидеть и переговорить по питанию, по согласованию меню.**

Ответственный за питание не игнорирует вопросы и обращения родителей, а отвечает на каждое из них, а затем отчитывается перед директором, как решил проблему

**Вопрос: Какие продукты запрещены ?**

**Ответ.** В [приложении 9](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/499023522/XA00MCA2N2/) СанПиН 2.4.1.3049-13 дан перечень продуктов, которые нельзя использовать для питания в дошкольных учреждениях.

Продукты и блюда, которые нельзя использовать для питания в общеобразовательных организациях, даны в [приложении 7](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902113767/XA00MFI2O9/) СанПиН 2.4.5.2409-08.

**Вопрос: В школе организуются дежурства учащихся в столовой. Можно ли привлекать учеников 5–7 классов к раздаче пищи, уборке и мытью посуды?**

**Как поступить.** Нет, нельзя. Согласно [пункту 7.3](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902113767/XA00MEQ2O1/) СанПиН 2.4.5.2409-08 ученики только старше 14 лет могут привлекаться к дежурству по столовой. В процессе дежурства они могут только накрывать столы (сервировать) под руководством дежурного преподавателя.

Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Эта информация для общего

**Вопрос**: **К директору школы обращаются родители с просьбой, чтобы им разрешили приносить еду из дома. Обязан ли директор удовлетворить это требование?**

**Ответ**  Да, мы разрешаем ребенку приносить еду из дома. Продукты домашнего приготовления запрещены именно к продаже в школе – в буфете или в вендинговых аппаратах ([приложение 7 СанПиН 2.4.5.2409-08](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902113767/XA00MFI2O9/)). Запрет не распространяется на еду, принесенную учениками из дома. Образовательная организация несет ответственность за жизнь и здоровье обучающихся, а этот запрет – прямое нарушение [п. 7](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902389617/XA00MEA2NA/) ст. 28 Закона об образовании.

В проекте СанПиН (п. 6.9) это разъяснено подробнее: в общеобразовательных организациях и организациях профессионального образования при отсутствии организации питания для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление готовых блюд, принесенных из дома детьми в специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильниками для временного хранения готовых блюд и пищевых продуктов, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

Единственное, мы просим родителей сдавать домашнее питание буфетчику для хранения в холодильнике и дальнейшего разогревания при приеме пищи. Но мы не несем ответственности за качество приготовлении пищи.

**Вопрос**: **Как изменят соотношение белков, жиров, углеводов в меню по проекту СанПиН?**

**Ответ**: Увеличили белки – 12–15%, сократили углеводы – 55–58%, количество жиров не изменилось – 30–32% от суточной калорийности рациона. В редакции СанПиН, которая еще действует, белки должны обеспечивать 10–15%, а углеводы 55–60% калорийности рациона.