



**Управление Федеральной службы по надзору в сфере  
защиты прав потребителей и благополучия человека по  
Свердловской области**

# **Проверки питания школьников родительской общественностью**

## **Основные нарушения при организации горячего питания в общеобразовательных организациях Свердловской области**

**Моисеева Наталья Анатольевна  
Начальник отдела надзора  
по гигиене детей и подростков, к.м.н.**

# **МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**2.4.0179-20**

## **«РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ»**

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-  
эпидемиологические требования к  
организации общественного питания  
населения»**

## Контроль за размещением информации

Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны **размещать в доступных для родителей и детей местах** (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) **следующую информацию:**

- **ежедневное меню основного (организованного) питания** на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- **меню дополнительного питания** с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- **рекомендации по организации здорового питания детей.**

## Контроль за согласованием меню и наличием обогащенной продукции

Меню должно **утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации,** в которой организуется питание детей

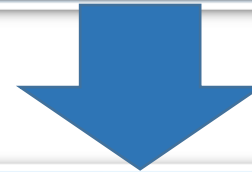
Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться **специализированная пищевая продукция промышленного выпуска,** обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки **должны готовиться** в соответствии с прилагаемыми инструкциями **непосредственно перед раздачей**

## Контроль за организацией диетического питания

Допускается употребление детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, готовых домашних блюд, в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача



Оборудование  
**ХОЛОДИЛЬНИКОМ** для  
временного хранения  
готовых блюд



Оборудование  
**МИКРОВОЛНОВЫМИ ПЕЧАМИ**  
для разогрева блюд

## Проверка организации питьевого режима

**Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, 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. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике

# Проверка наличия колбасных изделий в меню

Приложение 7 табл. 2 Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет  
(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

## ИСКЛЮЧЕНЫ КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7 - 11 лет	12 лет и старше
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77

## Проверка наличия протоколов лабораторного контроля

- Предприятия общественного питания должны проводить **производственный контроль, основанный на принципах ХАССП**, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания



## Проверка ассортимента вендинговых аппаратов

Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара)

## Проверка кратности питания детей

**В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.**

Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования	до 6 часов	<b>один прием пищи - завтрак или обед</b>
	более 6 часов	<b>не менее двух приемов пищи</b> (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин

# Проверка организации питания школьников родителями

**Санитарно-техническое содержание  
обеденного зала  
(помещения для приема пищи)**

**Состояние обеденной мебели**

**Состояние столовой посуды (наличие сколов, трещин) и  
столовых приборов (не должны быть из алюминия)**

**Условия соблюдения правил  
личной гигиены учащимися  
(достаточность средств для мытья,  
для сушки рук)**

**Наличие и состояние санитарной одежды  
у сотрудников, осуществляющих раздачу  
готовых блюд (маски, перчатки,  
головные уборы, костюм или халат, фартуки)**

**Объем и вид пищевых отходов  
после приема пищи**

**Порядок работы бракеражной  
комиссии (подписи не менее 3-х  
человек, оценка блюд)**

**Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством  
потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их  
родителей или иных законных представителей**

# Основные нарушения при организации питания учащихся



## Нарушения при организации питания учащихся

**Нарушения внутренней отделки помещений (стен, полов, потолка)**

**Состояние обеденной мебели (нарушение покрытия)**

**Состояние (отсутствие) санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (маски, перчатки, головные уборы, костюм или халат, фартуки)**

**Отсутствие условий для соблюдения личной гигиены сотрудниками (наличие и достаточность средств для мытья, для сушки рук)**

**Неудовлетворительное качество мытья и состояния столовой посуды (наличие сколов, трещин)**

**Нарушение режима (времени) приемов пищи – **высокий процент несъедаемости****

**Не сохраняется маркировочный ярлык до конца реализации продукции**

**Не проводится контроль температуры готовых горячих блюд**

**Нарушения ведения журналов: бракеража скоропортящейся продукции и готовых блюд, гигиенического журнала («на будущие дни»)**

# Пример несъедаемости блюд при несоблюдении режима питания



# Пример съедаемости блюд



*Благодарю*

*за*

*внимание*