

**Школьное питание –  
здоровое питание!**

# Для нормального развития школьнику необходимо:

- 4-5-разовый приём пищи с интервалом 3,5-4 часа
- В течение учебного дня школьнику нужно получить до 55-60% суточной калорийности рациона
- Поэтому ребёнку в школе необходимо полноценное горячее питание (завтрак, обед).

# Посещение ГПД

- Посещение детьми групп продлённого дня разрешается только при условии, что они 2-3 раза получают горячую еду.
- Обеспечить 100% горячее питание детей находящихся в группе продленного дня.



# Горячее школьное питание – это:

- рациональное сбалансированное питание
- важнейший фактор, определяющий здоровье ученика

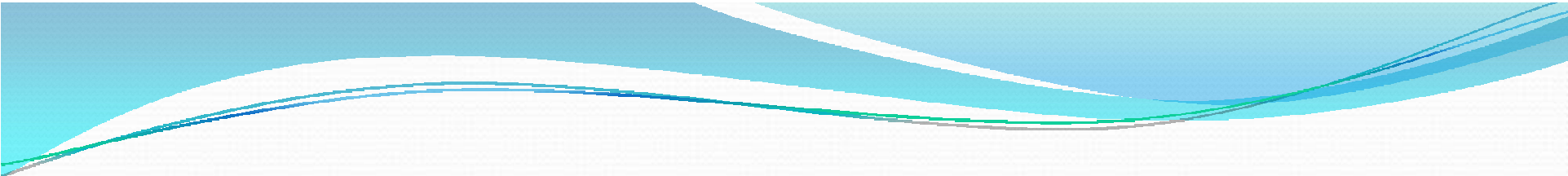
# Горячее школьное питание – это

необходимое условие для:

- гармоничного роста школьника,
- физического и нервно-психического развития,
- способности к обучению,
- профилактики заболеваний,
- повышение устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов во все возрастные периоды.

# Несбалансированное питание - это

- одна из причин развития у детей и подростков хронических заболеваний (болезни костно-мышечной системы, глаз, органов пищеварения).
- По мере взросления детей распространённость гастритов возрастает в 19 раз, заболеваний щитовидной железы - в 6 раз.
- Дефицит микронутриентов приводит к следующим последствиям:
  1. росту хронических и острых заболеваний;
  2. нарушению обмена веществ;
  3. снижению иммунитета;
  4. отклонению в нервно-психическом развитии;
  5. задержке физического развития и осанки;
  6. отклонению развития репродуктивной системы;
  7. риску эндокринной патологии.



**УЧЕНИК +  
+подвижный образ жизни+  
+регулярное питание =  
= на 15-20% снижение  
заболеваемости болезнями  
органов пищеварения**

# Школа - это

- жизненно важная среда, формирующая у школьников верные навыки и стереотипы правильного питания
- эффективные возможности для проведения работы по охране здоровья и здоровому питанию.
- Школьный возраст - это период, когда происходит основное развитие ребенка и формируется образ жизни, включая тип питания.



## Организованное школьное питание регламентируется санитарными правилами и нормами, удовлетворяет принципам рационального питания

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (п.1 ст.28 -в организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства);
- -Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (п. 1 статьи 37 - организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность, п. 2 этой же статьи отмечается, что расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся, п. 15 статьи 28 данного закона - в компетенцию образовательной организации входит создание необходимых условий для организации питания обучающихся);
- -Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (организаторы питания в школах могут быть проверены не чаще 1 раза в 3 года);
- -СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (п. 14.1- руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием, п.6.8 – для обучающихся образовательных учреждений необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, должен быть организован дополнительно полдник. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5-4 часов).

# Для профилактики инфекционных заболеваний ОКИ необходимо:

- Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.
- п. 7.4. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- п. 8.23. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления,
- п. 8.24. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °С, холодные супы, напитки – не выше 14 °С.
- п. 8.26. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$  не более 30 минут.
- Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

# Рекомендации отдела Роспотребнадзора

- 1. Проводить санитарно-просветительскую работу среди учеников и их родителей о необходимости горячего питания в школах, с целью обеспечения детей и подростков пищевыми продуктами соответствующие возрастным физиологическим потребностям, создание условий для оптимального физического развития детей и подростков, и предупреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний. Активизировать работу по пропаганде здорового питания среди детей и их родителей в виде классных часов, семинаров и др., с приглашением медицинских работников, организаторов питания, использовать возможности «САЙТа» школ и иных видов наглядной пропаганды.

# Рекомендации отдела Роспотребнадзора

- 2. Усилить контроль по выполнению натуральных норм питания со стороны МУП «База общепита» и руководителей образовательных учреждений. Обеспечить выполнение натуральных норм питания на 1 ребенка в день во всех организованных детских коллективах.

# Рекомендации отдела Роспотребнадзора

- 3. Проводить систематический и детальный анализ охвата горячим питанием в каждом классе с установлением причин неполного охвата и разработкой плана мероприятий. Принять незамедлительные меры по увеличению охвата питанием школьников не ниже 90%

# Рекомендации отдела Роспотребнадзора

- 4. Обеспечить своевременное выполнение ремонта помещений пищеблоков образовательных организаций и замену неисправного и старого изношенного технологического оборудования.

# Рекомендации отдела Роспотребнадзора

- 5. Обеспечить 100% горячее питание детей находящихся в группе продленного дня.
- 6. Учащимся общеобразовательных учреждений запретить ношение контейнеров со скоропортящимися пищевыми продуктами из дома. Сухой паек приносить в соответствии с приложением №9 СанПиН 2.4.5.2409-08. (только продукты хранящиеся без холодильных витрин).