



**Управление Федеральной службы по надзору в  
сфере защиты прав потребителей и благополучия  
человека по Республике Хакасия**

**«Об особенностях организации  
бесплатного здорового горячего питания  
обучающихся в условиях изменившихся  
требований законодательства»**

**Начальник отдела надзора за качеством и  
безопасностью питания, условиями воспитания и обучения  
Управления Роспотребнадзора по Республике Хакасия  
Иванова Ольга Вячеславовна, тел:8(3902)34-36-13.**



## **В целях реализации**

- Послания Президента Российской Федерации Федеральному  
Собранию Российской Федерации от 15.01.2020;**
- поручения Правительства Российской Федерации от  
25.02.2020 № ТГ-П**

***В Республике Хакасия с 01.09.2020 года реализуется федеральный проект по 100% охвату горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях***



## В рамках реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15.01.2020

Федеральным законом от  
01.03.2020 № 47-ФЗ  
внесены изменения:

- в Федеральный закон «О  
качестве и безопасности  
пищевых продуктов» от  
02.01.2000 N 29-ФЗ
- статью 37 Федерального  
закона «Об образовании  
в Российской  
Федерации» от  
29.12.2012 N 273-ФЗ

Обучающиеся 1-4 классов  
обеспечиваются не менее одного  
раза в день бесплатным горячим  
питанием, предусматривающим  
наличие горячего блюда, не считая  
горячего напитка (либо завтрак, либо  
обед в зависимости от смены  
обучения)

Расписание занятий должно  
предусматривать перерыв  
достаточной продолжительности для  
питания

# Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (редакция от 01.03.2020)

## Статья 25.1. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов для питания детей

- Пищевые продукты для питания детей должны удовлетворять физиологические потребности детского организма, быть качественными и безопасными для здоровья детей.

## Статья 25.2. Организация питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления

- Питание обучающихся организуется непосредственно образовательными организациями, предусматривает в обязательном порядке наличие горячего питания с учетом норм обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах.
- При организации питания детей образовательные организации обязаны:
  - учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка;
  - размещать на официальных сайтах в сети "Интернет" информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню;
  - соблюдать нормы обеспечения питанием детей, санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей в организованных детских коллективах, к поставляемым пищевым продуктам для питания детей, их хранению.

# Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (редакция от 01.03.2020)

Изменилось понятие «качество пищевых продуктов» - «совокупность характеристик **безопасных** пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям договора, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека».

Под «товаросопроводительными документами» подразумеваются документы, **обеспечивающие возможность документально установить предыдущего и последующего собственников пищевых продуктов, позволяющие идентифицировать сопровождаемые этими документами пищевые продукты.**

## Новые понятия:

- «потребительские свойства пищевых продуктов» - совокупность физико-химических показателей (нормируемых физико-химических характеристик конкретных видов пищевых продуктов), органолептических показателей (характеристик, определяемых с помощью зрительной, вкусовой, обонятельной, сенсорной, соматосенсорной систем), микробиологических показателей (характеристик, определяющих содержание пробиотических и (или) технологических микроорганизмов в декларированных количествах);
- «сортность (калибр, категория и иное)» - потребительские свойства отдельных видов пищевых продуктов, которые позволяют классифицировать (калибровать, устанавливать категорию и иное) пищевые продукты по физико-химическим, органолептическим, микробиологическим показателям, содержащимся в технической документации.

**В перечень пищевых продуктов, запрещенных к обращению внесена продукция, в отношении которой не может быть подтверждена прослеживаемость.** Такие продукты признаются некачественными и подлежат экспертизе, утилизации или уничтожению в порядке, устанавливаемом Правительством Российской Федерации.



## В рамках реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15.01.2020

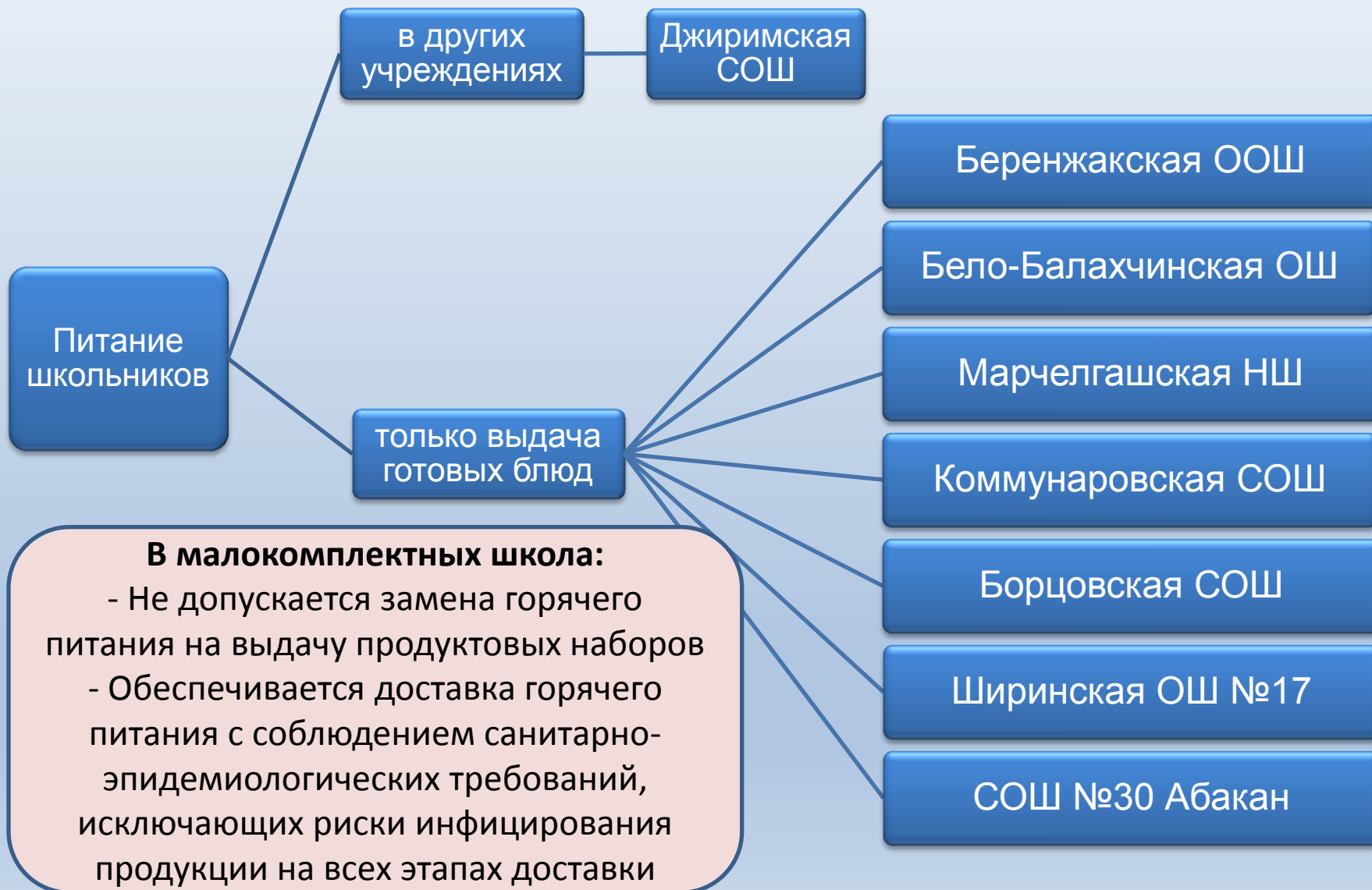
В дополнение к  
СанПиН 2.4.5.2409–08  
«Санитарно-  
эпидемиологические  
требования к организации  
питания обучающихся в  
общеобразовательных  
учреждениях, учреждениях  
начального и сред-него  
профессионального  
образования»

Роспотребнадзором разработаны  
методические рекомендации:

- МР 2.4.0162-19 «Об особенностях организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питания»
- МР 2.4.0180-20 «Порядок организации родительского (общественного контроля) за организацией питания детей»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных организациях



# Горячее питание обучающихся организовано с участием других хозяйствующих субъектов







# Системные нарушения в организации питания (по итогам 2019-2020 учебного года)

**Примерные цикличные меню в ряде образовательных организаций разработаны без учета физиологических потребностей детей и подростков в энергии и пищевых веществах**

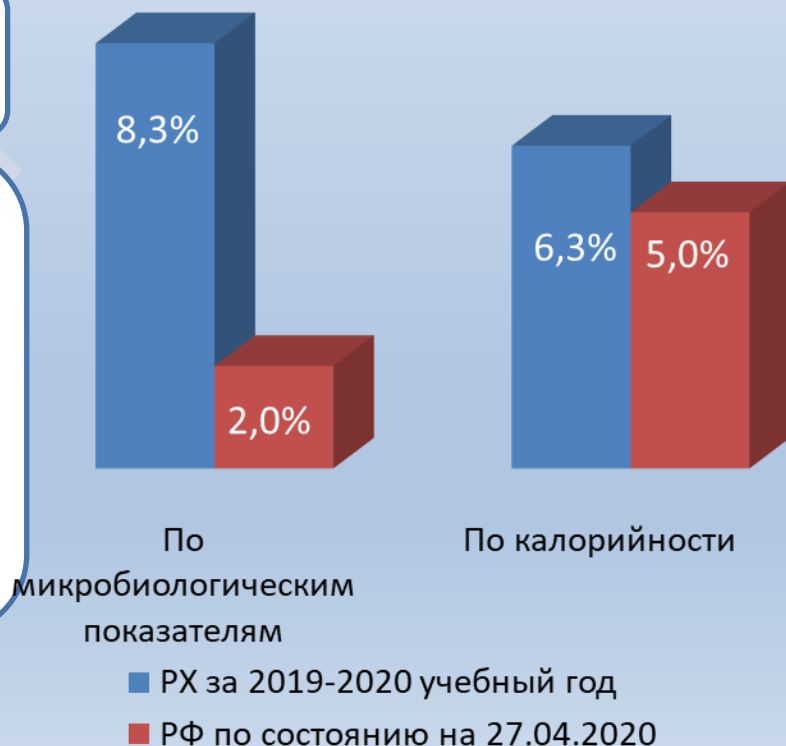
**Не соблюдается технология приготовления готовых блюд**

**Допускается прием пищевых продуктов без сопроводительных документов либо с нарушенной маркировкой**

**В фактических рационах питания имеет место занижения объемов порций блюд и восполнение калорийности за счет углеводсодержащих продуктов**

**Выявлено 5 фактов поставки продовольственного сырья и пищевых продуктов ненадлежащего качества**

**Удельный вес нестандартных проб готовых блюд в школах Республики Хакасия превышает средние показатели по Российской Федерации**







# Меры по организации питания в условиях распространения COVID-19 в соответствии с СП 3.1.3597-20, СП 3.1/2.4.3598-20



Обеззараживание воздуха в местах скопления людей



«входной контроль» сотрудников столовой с проведением термометрии бесконтактными термометрами до начала работы и в течение рабочего дня



обработка рук с применением кожных антисептиков при входе в помещения для приема пищи

**Массовые мероприятия с участием различных групп людей (классы), в т.ч. с привлечением лиц из иных организаций, запрещены.**

- ступенчатые графики горячего питания обучающихся, минимизирующие контакты на путях передвижения до столовой и в обеденных залах;
- в обеденных залах рассадка обучающихся за закрепленными столами для каждого класса;
- своевременное отстранение от работы лиц с признаками ОРВИ или повышенной температурой;
- запас дезинфицирующих средств с вирусной активностью, мыла, кожных антисептиков, СИЗ органов дыхания и перчаток
- увеличение кратности проведения генеральной и текущей уборки помещений;

Мытье посуды и столовых приборов:

- в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах;
- ручным способом по режиму вирусных инфекций с соблюдением времени экспозиции и концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по применению.

Проводить санитарно – просветительскую работу с среди персонала, обучающихся, родителей о мерах профилактики острых респираторных вирусных инфекций, новой коронавирусной инфекции

# Порядок организации родительского (общественного контроля) за организацией питания детей в соответствии с МР 2.4.0180-20

Директор школы несет ответственность за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

Столовые и комбинаты питания, осуществляющие организацию питания в школах, обеспечивают необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил, в том числе, санитарно-эпидемиологические требования к:

- санитарному состоянию и содержанию помещений;
- оборудованию, инвентарю, посуде и таре;
- организации здорового питания и формированию примерного меню;
- условиям и технологии изготовления пищевой продукции;
- профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;
- организации питьевого режима;
- соблюдению правил личной гигиены персоналом, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке.

- Родители вправе принимать участие в управлении образовательной организацией в форме, определяемой уставом этой организации.
- Школы должны создавать необходимые условия для организации питания обучающихся, обеспечивать открытость и доступность информации о питании обучающихся.
- Родители могут осуществлять контроль за питанием обучающихся в рамках деятельности созданных при образовательной организации общественных объединений родителей (комитетов, советов и других).
- Деятельность по контролю за питанием обучающихся необходимо отразить в положении об общественных объединениях родителей.
- Образовательная организация обязана содействовать деятельности общественных объединений родителей.



Родительские комитеты или советы при выявлении нарушений санитарно-эпидемиологических требований, имеют право:

- представить данную информацию руководству образовательной организации для принятия мер по их исправлению;
- направить обращение в письменной форме или в электронном виде в Роспотребнадзор или его территориальный орган для рассмотрения и решения вопроса об организации проведения внеплановой проверки.

При направлении обращения в форме электронных документов, необходимо обязательно авторизоваться в единой системе идентификации и аутентификации (ЕСИА).

Обращение в Роспотребнадзор должно содержать:

- информацию, позволяющую установить лицо, обратившееся в орган государственного контроля;
- сведения о наименовании и местонахождении образовательной организации или хозяйствующего субъекта, деятельность которых связана с организацией питания;
- факты нарушения санитарно-эпидемиологических требований с приложением имеющихся материалов, в том числе, видео- и фото- съемку.

## При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах оценивается

- Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню по наименованию блюд, весу порций, по повторению одноименных блюд в течение 2-3 дней;
- Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.);
- Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися (исправность работы умывальников перед столовой или в обеденном зале, наличие мыла, электрополотенца/бумажных полотенец);
- Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- Информирование родителей и детей о здоровом питании.

*Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.*

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений с целью принятия мер по их устранению в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора)

Материалы по организации горячего питания обучающихся размещены на официальном сайте ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора  
[cgon.rospotrebnadzor.ru](http://cgon.rospotrebnadzor.ru)



## Основные задачи

➤Инвентаризация материально-технической базы школьных столовых на соответствие требованиям санитарного законодательства с учетом выполнения мероприятий по предписаниям Управления Роспотребнадзора по Республике Хакасия и МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

➤Разработка сводных планов мероприятий по улучшению материально - технической базы пищеблоков с учетом требований санитарного законодательства;

➤Жонтроль за технической готовностью пищеблоков и обеденных залов общеобразовательных организаций, с учетом выполнения мероприятий по ранее выданных Управлением Роспотребнадзора по Республике Хакасия предписаний;

➤Проанализировать примерные меню для организации питания обучающихся 1-4 классов на их соответствие требованиям санитарного законодательства, с учетом возможности организации индивидуального питания детей, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, и при необходимости провести корректировку. Согласовать откорректированные меню с Управлением Роспотребнадзора по Республике Хакасия;

➤Организовать проведение мониторинга горячего питания в общеобразовательных организациях по показателям в соответствии МР 2.4.0179-20. Обеспечить работу общешкольных комиссий по контролю за организацией питания;

➤Продолжить информационно - разъяснительную работу с обучающимися и их родителями по вопросам организации здорового питания;

➤Принимать все необходимые меры к поставщику по недопущению поставок в образовательные учреждения некачественных, фальсифицированных продуктов.



**Благодарю за внимание!**