

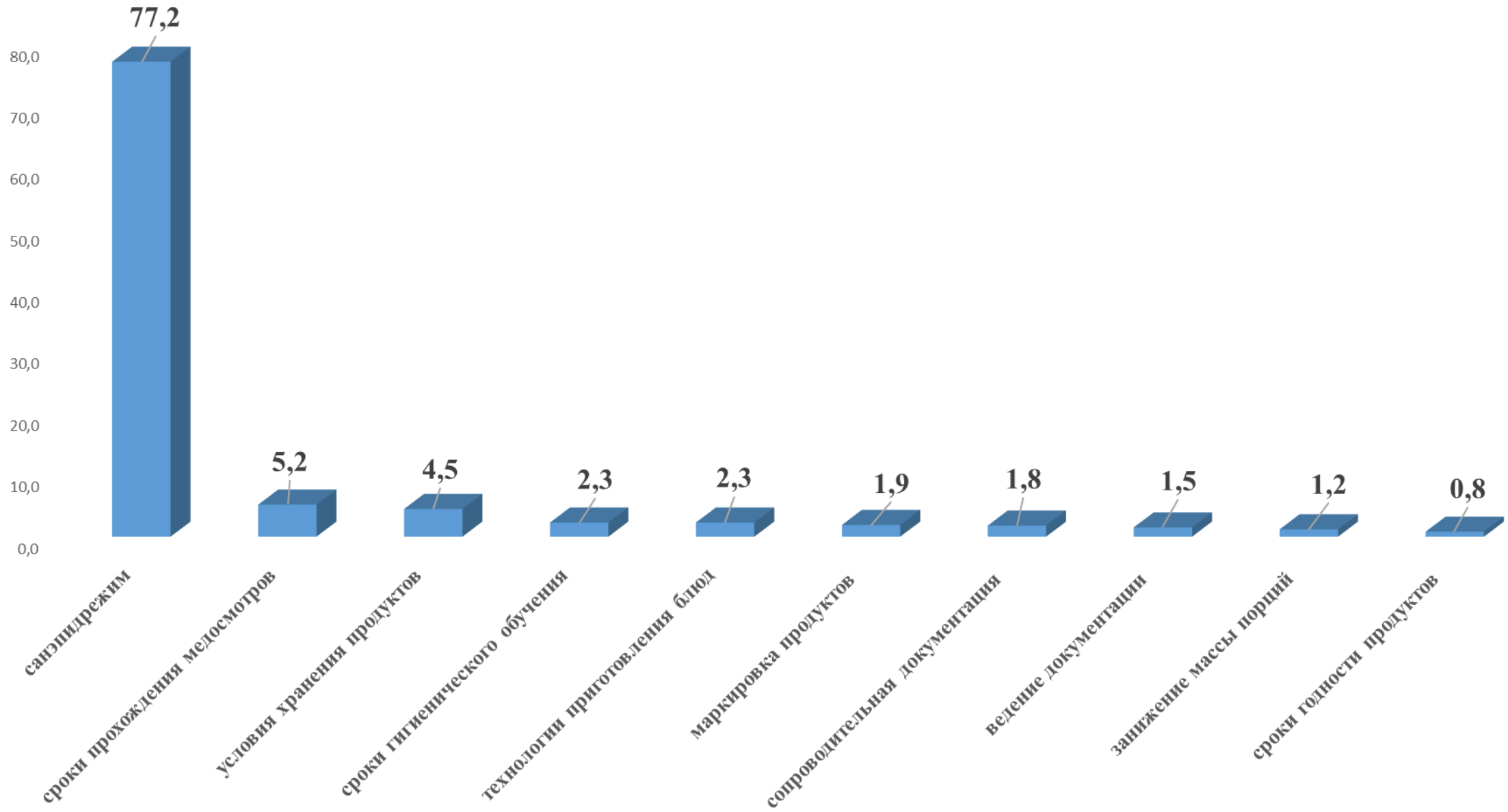


**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области**

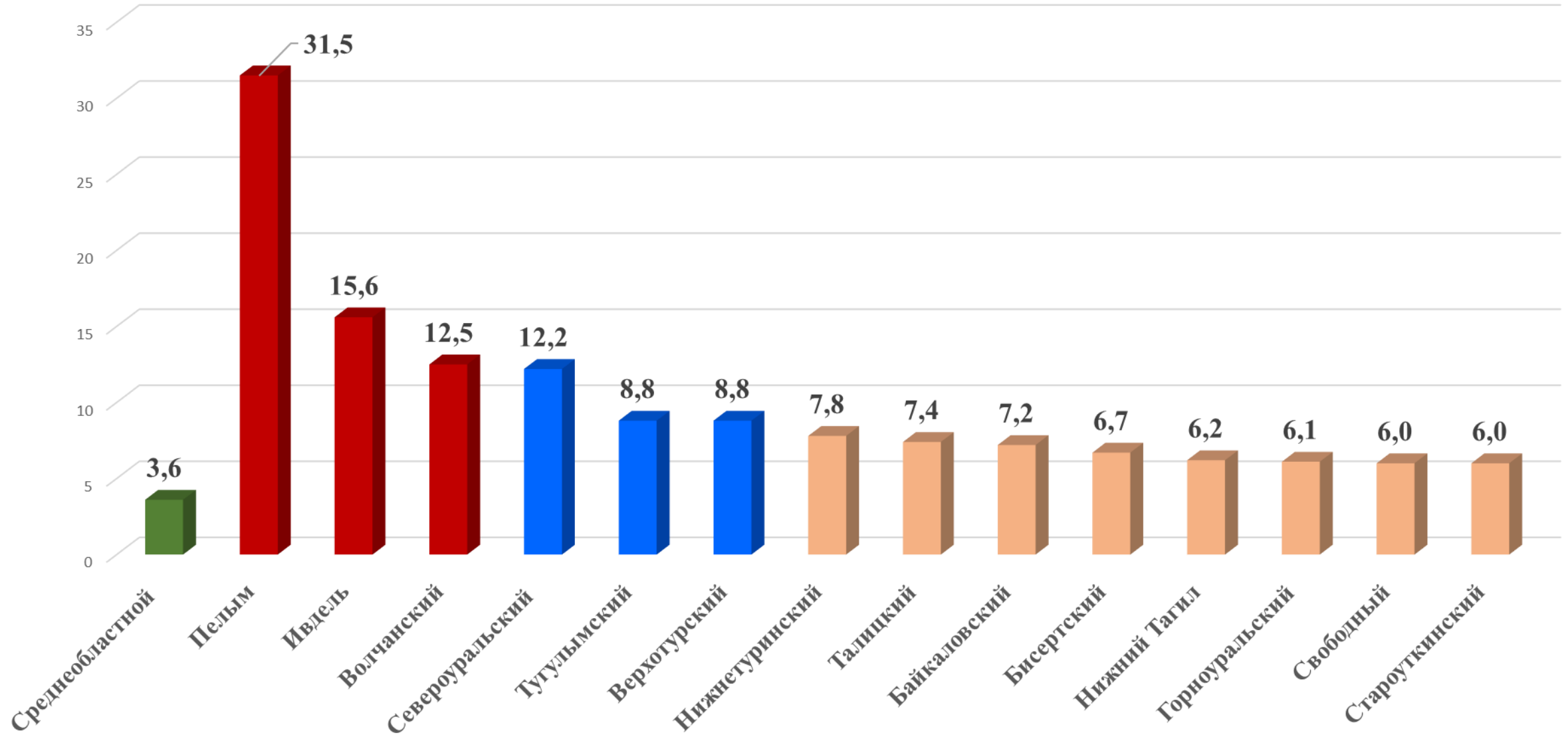
**Основные требования санитарного законодательства  
к организации питания обучающихся  
в общеобразовательных организациях.  
Организация обучения по санитарно-  
просветительским программам «Основы здорового  
питания»**

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

# Результаты надзора за питанием учащихся



# Муниципальные образования с наибольшим количеством нарушений на 1 проверку



# Нарушения при организации питания учащихся

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

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

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

**Не проводится контроль температуры готовых горячих блюд, остывшая пища**

**Допуск к работе лиц без полных данных медицинского осмотра, исследований, вакцинации**

**Состояние обеденной мебели (нарушение покрытия)**

**Нарушение правил личной гигиены детьми**

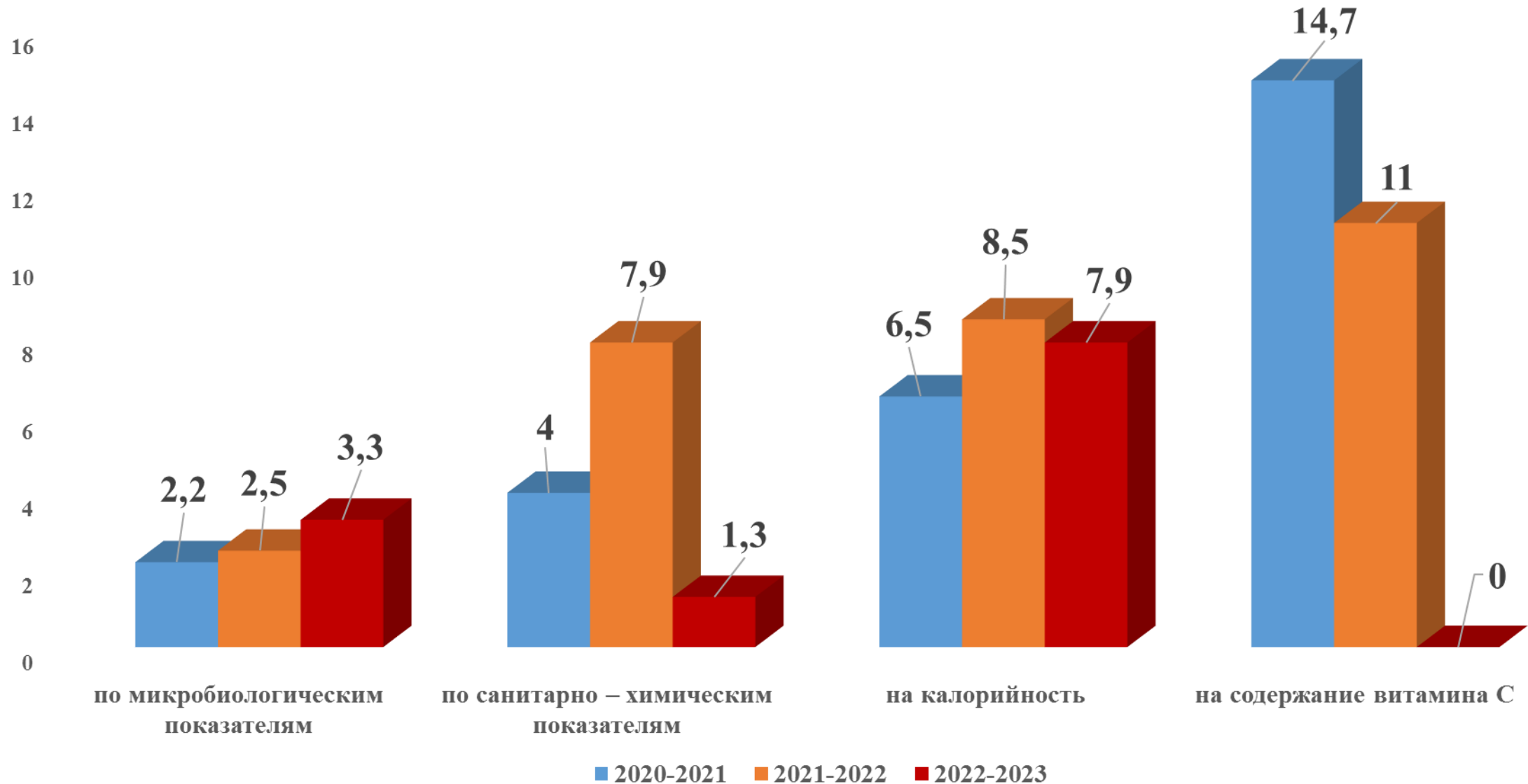
**Состояние (отсутствие) санитарной одежды у сотрудников, при раздаче готовых блюд (маски, перчатки, головные уборы, костюм или халат, фартуки)**

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

**Нарушения ведения журналов бракеража скоропортящейся продукции, готовых блюд**

**Не соответствующие нормам результаты анализов готовой пищи, питьевой воды, смывов**

# Результаты лабораторного контроля за питанием обучающихся, неудовлетворительные исследования, %







Экономь  
воду!

220 V

220 V





## Пример несъедаемости блюд при несоблюдении режима питания



## **Организация общественного питания детей, изменения в НД**

**На 22-37% снижены нормы потребления сахара (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение 7, табл. 1, 2)**

**На 17-40% снижены нормы потребления соли (приложение 7, табл. 1, 2)**

**Регламентированы требования к особенностям питания кадетов (приложение 7, таблица 5)**



**Прил. 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	<b>Мясо 1-й категории</b>	<b>70</b>	<b>78</b>
12	<b>Субпродукты (печень, язык, сердце)</b>	<b>30</b>	<b>40</b>
13	<b>Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)</b>	<b>35</b>	<b>53</b>
14	<b>Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое</b>	<b>58</b>	<b>77</b>

### Приложение 9, табл. 3

#### Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
<b>Завтрак</b>	350	400	<b>500</b>	<b>550</b>
<b>Второй завтрак</b>	100	100	<b>200</b>	<b>200</b>
<b>Обед</b>	450	600	<b>700</b>	<b>800</b>
<b>Полдник</b>	200	250	<b>300</b>	<b>350</b>
<b>Ужин</b>	400	450	<b>500</b>	<b>600</b>
<b>Второй ужин</b>	100	150	<b>200</b>	<b>200</b>

## Журнал бракеража готовой пищевой продукции Приложение N 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

### ГОСТ 31986-2012 МЕТОД ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

#### 4.6. Установление критериев качества

**Оценка 5 баллов** соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

**Оценка 4 балла** соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

**Оценка 3 балла** соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

**Оценка 2 балла** соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

# ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»

- 79. При производстве продукции из мяса птицы для **детского питания** (для всех возрастных групп), в том числе для **организованных детских коллективов**, допускается **использование только охлажденного мяса птицы.** Использование мяса птицы механической обвалки и сырья коллагенсодержащего птицы не допускается.



# Мониторинг питания школьников. Анкетирование родителей и детей

**Собраны и введены в базу**

**2019 год - 3371 анкета, анкеты по 500 школам**

**2020 год - 1490 анкет по 100 школам**

**2021 год – 926 анкет по 60 школам**

**2022 год – 1399 анкет по 50 школам, 21**

**организатору питания**

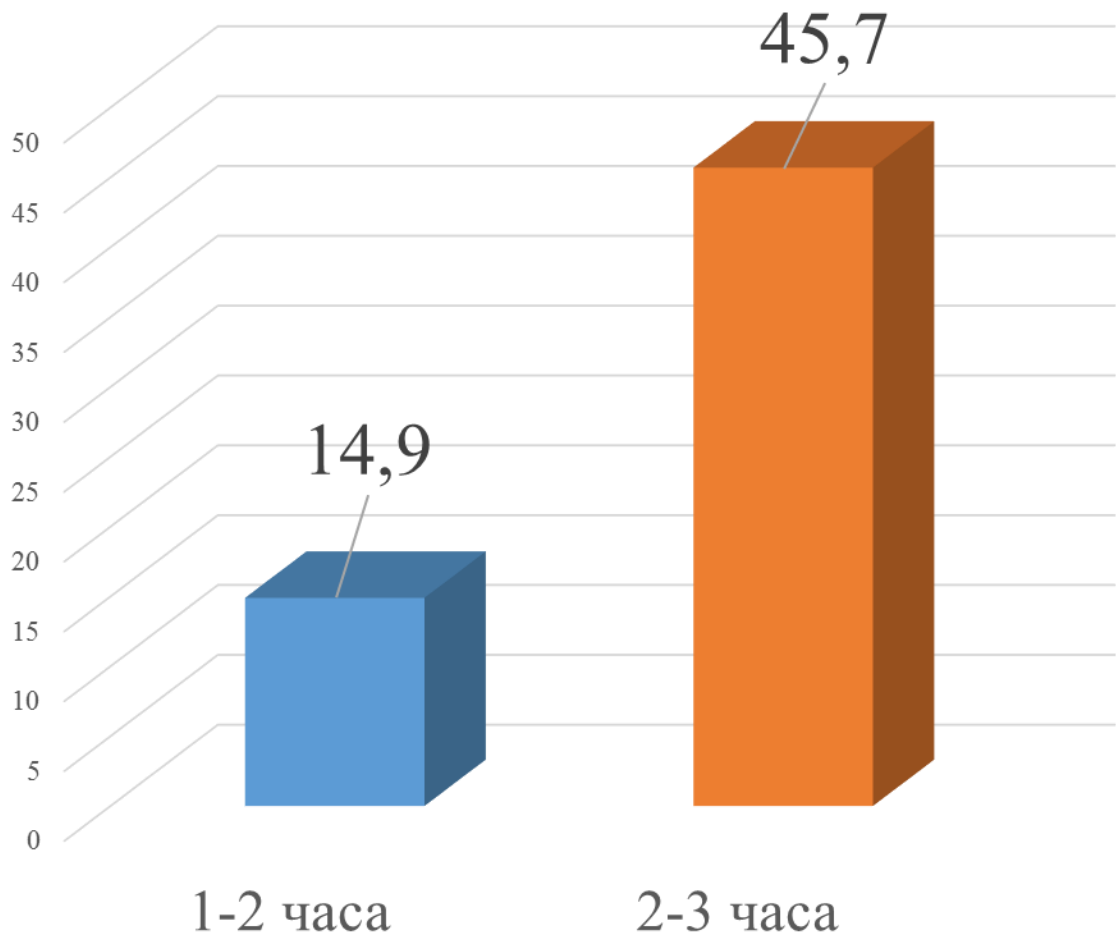
**2023год – 2674 анкеты по 52 школам, 23**

**организаторам питания**

- Информирование органов исполнительной власти области и местного самоуправления
  - Формирование коллектива исследователей - специалисты ФБУЗ и его филиалов, Управления и территориальных отделов, ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП
  - Обучение коллектива исследователей
  - Совещания с директорами школ
  - Проведение анкетирования на родительских собраниях дистанционно в 2020 - 2022гг.
  - Контроль качества анкетирования
  - Ввод данных в программу
- 
- Заполнение анкет по организации питания совместно с директорами школ и организаторами питания
  - Анализ организации питания школьников, анализ меню
  - Контроль качества анкетирования
  - Ввод данных в программу

# Перерыв между питанием дома и первым приемом пищи в школе

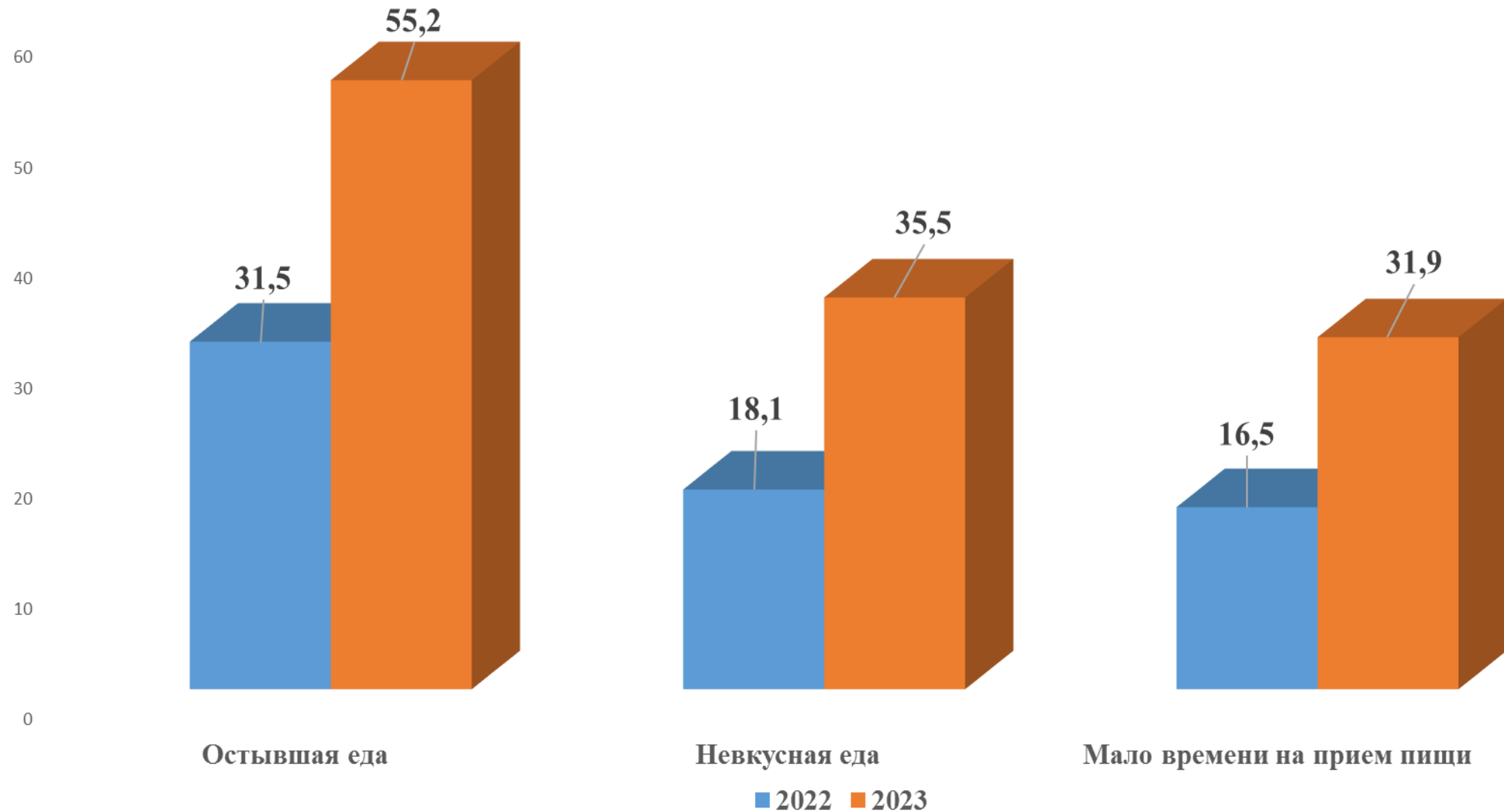
## Время между приемами пищи, доля детей



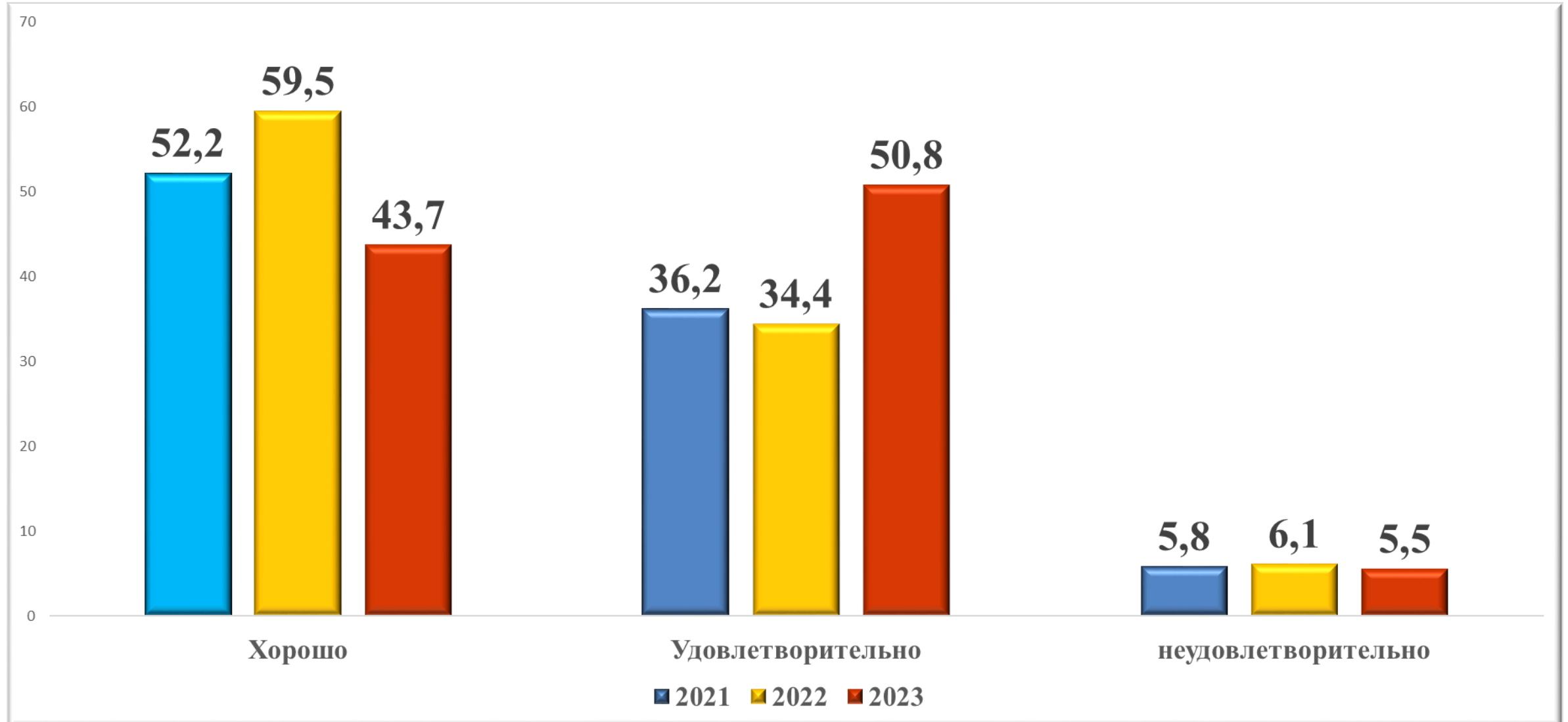
## Доля питающихся детей по возрастам



# Причины неудовлетворенности школьников едой, в процентах

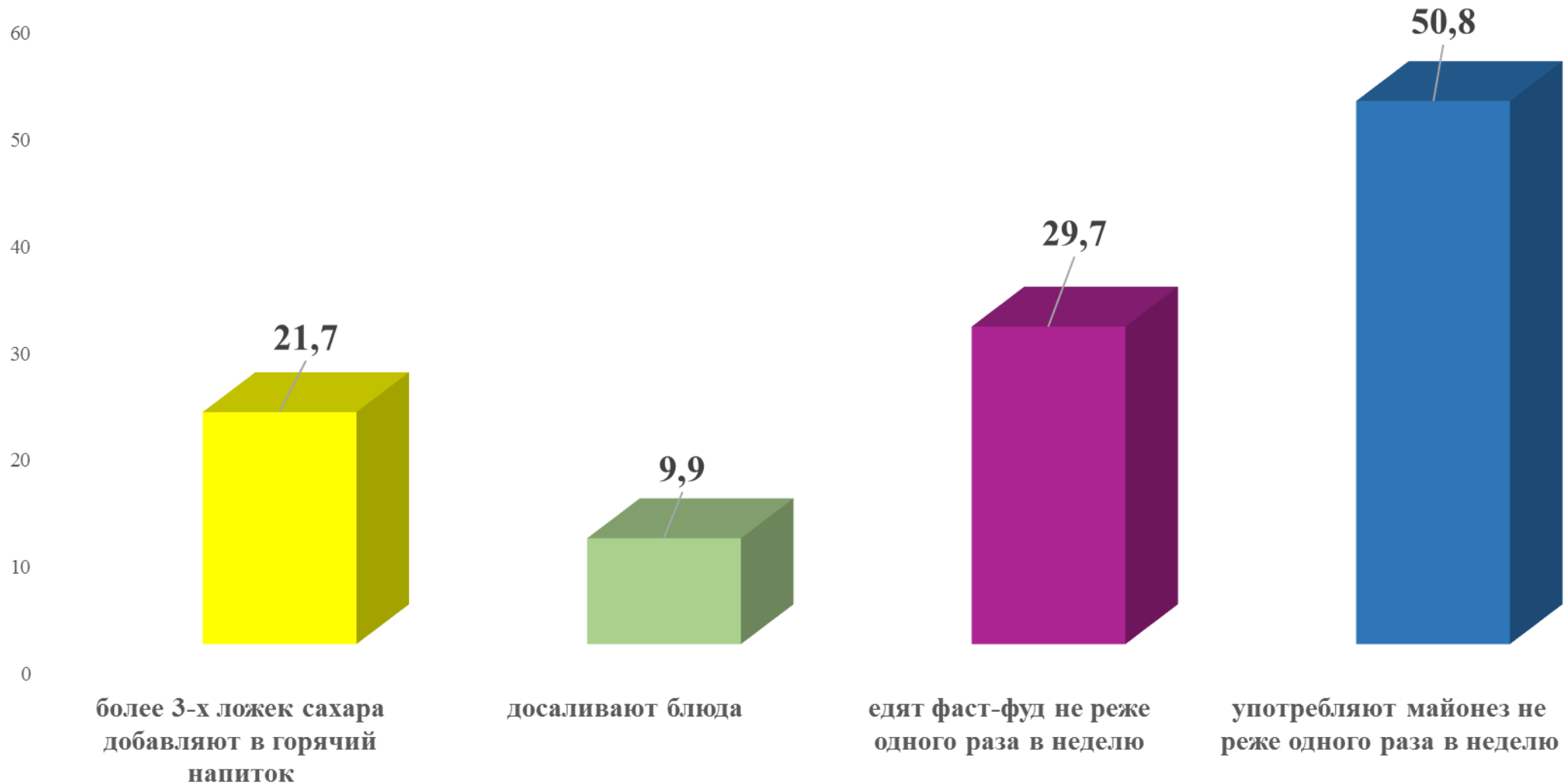


# Оценка питания по данным анкетирования детей и родителей, в 2021 - 2023 годах, в процентах



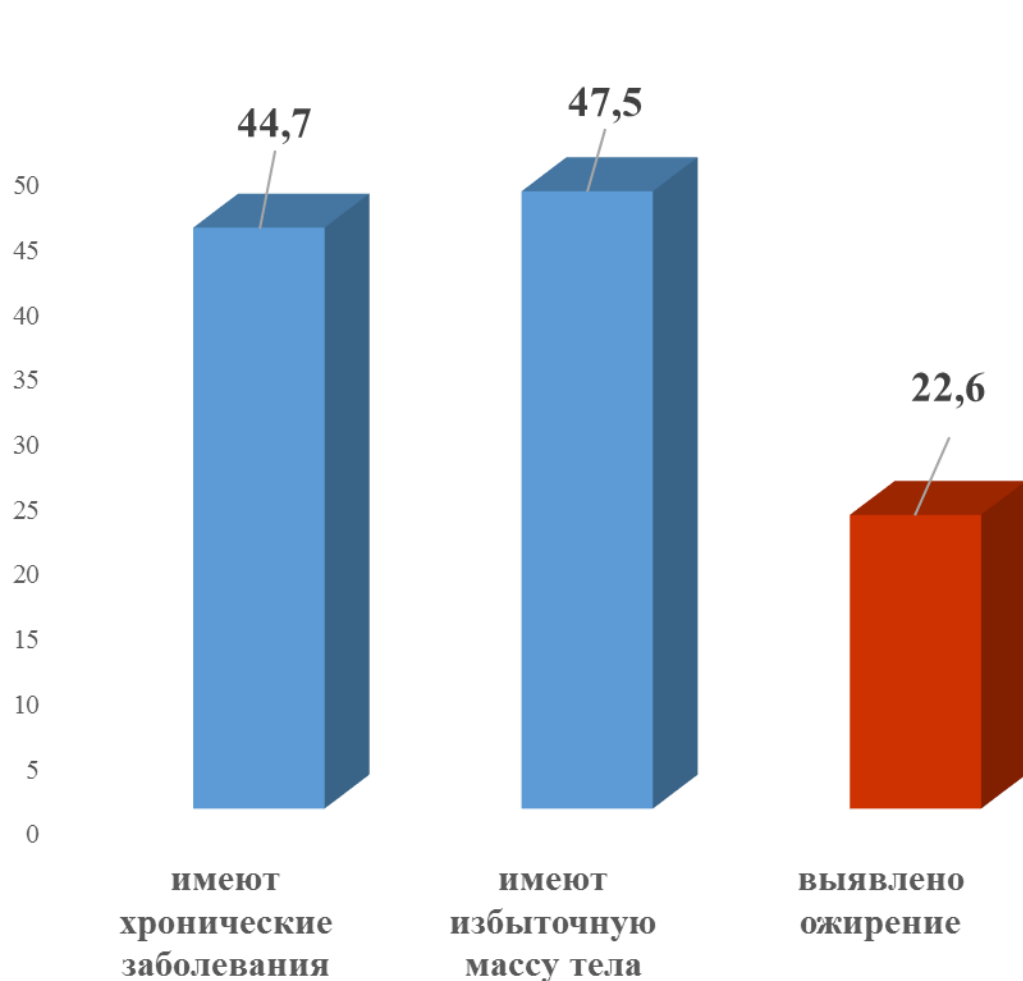


# Вредные привычки в питании школьников

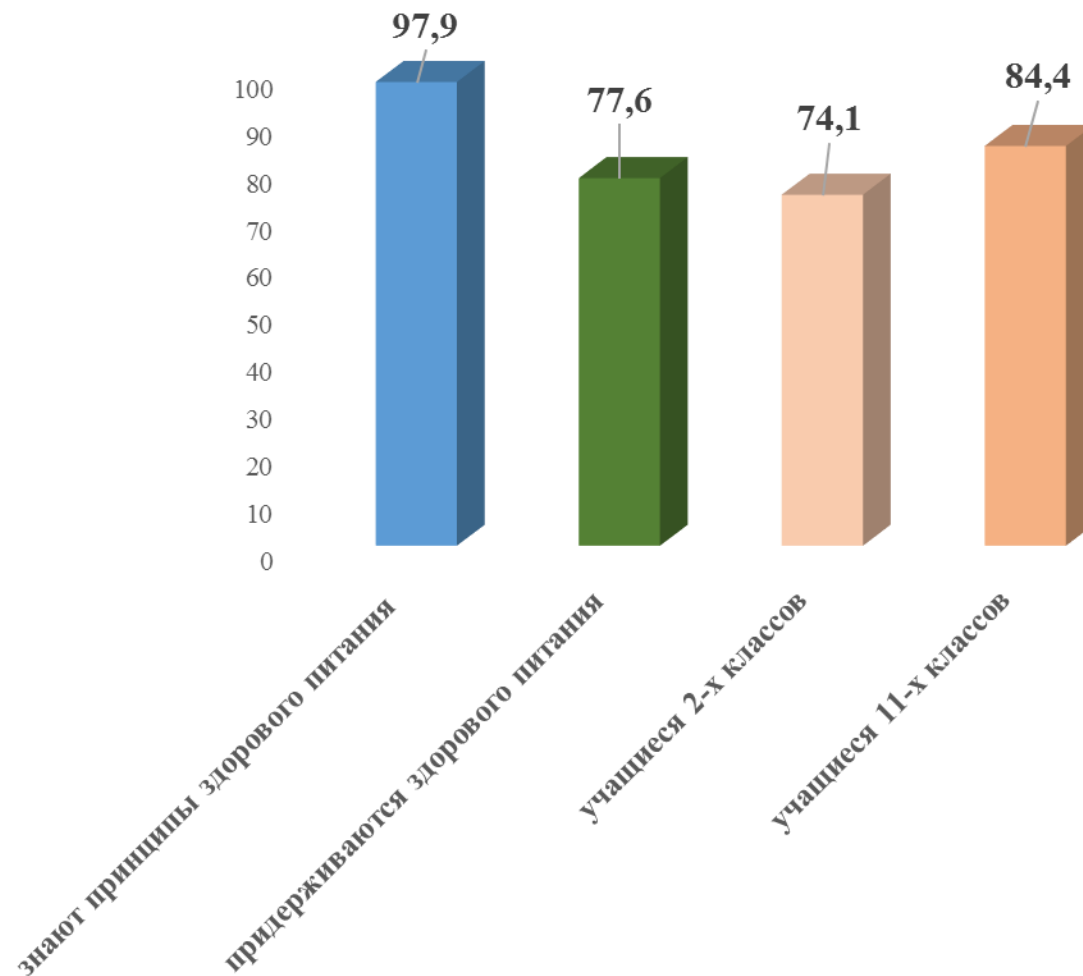


# Состояние здоровья и приверженность принципам здорового питания

## Состояние здоровья проанкетированных детей



## Отношение к здоровому питанию



# Обеспечение качества и безопасность питания

Поставка некачественной пищевой продукции

Отмена действия Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»

Упрощение процедуры расторжения контракта, включение поставщиков продуктов в реестр недобросовестных поставщиков

Обеспечение прямых поставок продуктов питания от производителей

Проведение производственного входного лабораторного контроля продукции

Нарушение санитарно-эпидемиологических требований при организации питания в образовательных организациях

Выполнение совместного приказа Министерства здравоохранения Свердловской области от 05.08.2021 № 1775-п и Министерства образования и молодежной политики Свердловской области № 770-Д «О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных (оздоровительных) организациях Свердловской области»

Обследование персонала на носительство возбудителей ОКИ вирусной этиологии

Разработка и реализация муниципальных программ

<http://zpp.rospotrebnadzor.ru/badproducts/violations>

## Совершенствование организации и качества горячего питания учащихся

Обеспечение типовыми контрактами и ТЗ на поставку продуктов питания, оказания услуги организации питания

Комплектование кадрами, повышение квалификации кадров для организации питания детей

Работа по типовым откорректированным меню (с учетом материально-технической базы), внедрение программных средств, обеспечивающих процесс планирования и анализа питания

Эффективный многоуровневый контроль за соблюдением требований санитарного законодательства при осуществлении питания детей (производственный контроль, соблюдение процедур ХАССП)

Создание условий для организации диетического и лечебного питания

- **разработка меню и технологических карт на блюда и питание в школе или (и)**
- обеспечение холодильным оборудованием и микроволновыми печами (для готовой пищи из дома)

Обучение детей в дошкольных организациях и школах **основам здорового питания**, в т.ч. **по санитарно-просветительским программам** «Основы здорового питания» ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» - в 2022 году всего 67% школьников завершили обучение



*Благодарю за внимание!*