

КАК ДОЛЖНО БЫТЬ ОРГАНИЗОВАНО ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ

Принципы организации школьного питания должны соблюдаться всеми образовательными учреждениями. В ст. 37 Федерального закона № 273 «Об образовании в Российской Федерации» говорится, что питание учащихся обеспечивается образовательной организацией, а администрация должна составлять расписание таким образом, чтобы между занятиями были перерывы, достаточно продолжительные для принятия пищи.

При этом должны быть учтены нормы Федеральных законов № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также соответствующие санитарно-эпидемиологические требования и другие акты.

ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ

Обязательные требования и рекомендации к организации питания в общеобразовательных организациях установлены, в частности, разделом VIII санитарных правил Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32), Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи СП 2.4.3648-20 (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28) и Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020).

Основные принципы схожи и, в частности, включают следующее.

Руководитель образовательного учреждения несет ответственность за организацию обеспечения питания обучающихся.

В зависимости от режима обучения (смены) учащиеся обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда. При этом продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут, а интервалы между приемами пищи обучающихся рекомендуется делать не менее 2–3 часов и не более 4–5 часов.

В Методических рекомендациях уточняется, что обучающиеся первой смены во вторую или третью перемену получают завтрак (горячее блюдо и напиток), этот прием пищи должен закрывать 20–25% от суточной калорийности. Также рекомендованы ягоды, фрукты, овощи. Учащиеся во вторую смену обеспечиваются обедом (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток), этот прием пищи должен составлять 30–35% от суточной калорийности. При этом нельзя заменять обед завтраком! Меню составляется на срок не менее двух учебных недель, обязательно с соблюдением требований к количеству и размеру блюд, сезонности, с учетом возраста детей, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. В приложениях к СанПиН

2.3/2.4.3590-20 можно найти таблицы с рекомендуемой массой блюд и набором продуктов для питания детей.

Естественно, весь процесс должен быть организован таким образом, чтобы питание было не только полезным и закрывающим физиологические потребности детей разного возраста в различных продуктах, макро- (белки, жиры и углеводы) и микронутриентах (витамины и минеральные вещества), но и безопасным.

В современных условиях образовательные учреждения могут, как самостоятельно организовывать весь процесс, так и заключать договоры с операторами питания, которые предложат пакет услуг. Отвечать за питание и здоровье детей перед родителями все равно будет руководитель образовательного учреждения.

КАК КОНТРОЛИРОВАТЬ КАЧЕСТВО ПИТАНИЯ

Как проверить питание в школе родителям? Большинство родителей беспокоит вопрос организации питания в школе. Один или два основных приема пищи происходят вне дома, и очень важно убедиться, что ребенок получает все необходимое и доволен тем, как его кормят. Но каковы полномочия родителей в этом процессе, должны ли перед ними отчитываться и могут ли они лично принимать участие в контроле?

Родители могут участвовать в комиссии образовательной организации по контролю за питанием. Основной документ, который закрепляет такие возможности законных представителей обучающихся и порядок проведения ими комплекса мероприятий по родительскому контролю, – это Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях». Кроме того, такое право родителей должно быть закреплено в локальном нормативном акте образовательной организации, делегирующем им определенные полномочия и функции при взаимодействии со школьной кухней и представителем школы, ответственным за питание.

Чтобы принять участие в работе общественной комиссии, необходимо изъявить свое желание директору школы и обратиться к нему с письменным запросом «о включении в данную комиссию». Как показывает практика, самыми тревожными взрослыми являются родители первоклашек, но всех вместе родителей беспокоят общие вопросы: им важно, чтобы ребенок получил качественное вкусное горячее питание. Среди прочих нюансов обращают внимание на санитарное состояние школьной столовой, соблюдение личной гигиены поварами, безопасность питания и качество продукции, из которой готовят детские рационы. Имеет значение участие кухни в пропаганде вопросов здорового питания. Как результат, общая атмосфера в обеденном зале, вкус еды и время приема пищи будут видны по объему и виду пищевых отходов или «индексу несъедемости», который следует включать в показатель мониторинга и стремиться его снижать до 10–20%.

Родительский контроль по питанию в школе проявляется и в том, что родители могут проводить мероприятия по мониторингу питания. Он предполагает, в том числе, их присутствие в столовой во время приема пищи. При проведении таких наблюдений обращают внимание на соответствие заявленного меню фактическому на день, наличие или отсутствие контрольных проб блюд, внешний вид поваров, общее эстетическое состояние обеденного зала и удобство для детей, например, столов и стульев. Удовлетворенность качеством питания связана не только с внешним видом еды в тарелке школьников или временем на перерыв. Значение имеют внешний вид посуды и приборов, освещенность в зале, цвет стен, наличие или отсутствие неприятных запахов, температура внутри обеденного зала и другие аспекты.

Как родителям можно понять, соблюдаются ли принципы пищевой безопасности? Первое, конечно, это визуально оценить столовую через линию раздачи. Производственные участки должны быть чистые, не должно быть посторонних предметов на рабочих местах, в карманах спецодежды. Ни в коем случае не должно быть насекомых, это и мухи, и тараканы. Обязательно обращайте внимание на внешний вид сотрудников столовой. Спецодежда должна быть чистая, не потрепанная, не изношенная, не грязная, не рваная. Головные уборы должны полностью закрывать волосы. У сотрудников службы питания в школьных столовых должны отсутствовать ушные украшения и украшения на руках. При контакте с готовой продукцией, работая на линии раздачи, при порционировании готовых блюд, сотрудники должны использовать средства индивидуальной защиты, работать в одноразовых перчатках. Не допускается длинный маникюр у сотрудников, которые работают внутри столовой. Короткий обрезной маникюр без покрытия.

Посуда не должна иметь сколов. На это тоже может родитель обратить внимание заочно. На витрине, на линии раздачи должны соблюдаться температурные режимы горячих, холодных блюд. Это контролирует сотрудник столовой. Вся продукция должна быть закрыта крышками на гастроемкостях или иным способом.

Сотрудники, которые посещают места для курения, должны полностью переодеваться, так же как и переодеваются при посещении санузлов.

У школьников должна быть возможность помыть руки перед приемом пищи. Средства для мытья рук предоставляет школа, администрация должна также вывесить рекомендации по мытью рук. Обязательны сушилки или бумажные полотенца.

Важно! Родители не должны стесняться напоминать администрации школы о своих правах. Они могут и должны лично контролировать питание детей в школах, но такая работа, конечно, требует правильной организации. С учетом всех ограничений, у родителей остается достаточно большой спектр полномочий.

УЧЕТ В ПИТАНИИ ДИЕТИЧЕСКИХ ОСОБЕННОСТЕЙ УЧЕНИКОВ

Далеко не каждый человек может есть любую еду. Существует немало ограничений: пищевая аллергия, пищевая гиперчувствительность, необходимость придерживаться лечебного питания, персональные убеждения (вегетарианство, веганство), религиозные убеждения. Если у ребенка таких ограничений много, питаться по общему со всеми меню он вряд ли сможет. Как решается вопрос в этом случае?

ПОДВЕДЕМ ИТОГ!

Питание в школе – важная часть работы учебного заведения. Представители школы, ответственные за организацию и контроль питания, обеспечивают этот процесс с учетом требований нормативных документов федерального, регионального и муниципального уровней.

Дети должны получать здоровое, полноценное и разнообразное питание, которое приготовлено при соблюдении санитарных условий, из качественных продуктов по рецептурам, с учетом норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных возрастов.

Родители могут и должны контролировать этот процесс и даже влиять на него. Для этого необходимо официально организовать мониторинг, в ходе которого реально оценить самые важные аспекты работы столовой.

Что касается индивидуальных особенностей в пищевых привычках детей, администрация может пойти навстречу в некоторых случаях, и обязана сделать это, если у ребенка есть официальные рекомендации врача.