

Модуль 2.

Организация школьного питания. Регламентация организации питания

Тренинги по вопросам здорового питания для работников ПМСП (школьных медработников)

Представительство Детского фонда ООН (ЮНИСЕФ) в Казахстане при поддержке и координации Национального Центра Общественного Здравоохранения при МЗ РК



Актуальность

Совершенствование системы питания в общеобразовательных учреждениях напрямую связано с сохранением здоровья нации посредством сохранения и укрепления здоровья детей.

ВОЗ давно признала связь между здоровьем и образованием и возможность того, что школы могут играть центральную роль в охране здоровья и благополучия учащихся.

В 1995 г. ВОЗ выступила с Глобальной инициативой по охране здоровья в школах, направленной на усиление подходов к укреплению здоровья в школах

Основные принципы организации рационального питания в ДОУ и школах

1. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд
2. Адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энерготратам детей;
3. Максимальное разнообразие рациона с включением в него всех групп продуктов;
4. Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины, минеральные соли и микроэлементы;
5. Адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности;

Регламентация организации питания

1. Приказ № 598 МОиН РК от 31 октября 2018 г

«Об утверждении Правил организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей....»

Приказ Министра просвещения Республики Казахстан от 10 августа 2022 года № 359

«О внесении изменений и дополнений в приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 598 «Об утверждении Правил организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования

Регламентация организации питания

- В организации среднего образования создается **комиссия по мониторингу качества питания** с участием представителей попечительского совета, родительского комитета, администрации школы, медицинского работника медицинского пункта организации образования. Председателем комиссии является руководитель организации среднего образования.
- В **задачи комиссии** входит осуществление мониторинга качества поступающих продуктов питания, наличия сертификатов СТ-KZ на продукты питания отечественных товаропроизводителей, качества приготовленных блюд, наличием и исправностью технологического оборудования, соблюдением сроков и условий хранения, доставки продуктов, готовых блюд, соответствия фактического рациона питания детей ежедневному, перспективному меню, санитарного состояния столовой.
- **Функции комиссии по мониторингу качества питания** также осуществляются посредством привлечения физических лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность, или юридических лиц. В случае принятия данного решения организация образования, поставщик услуги предоставляют доступ физических лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность, или юридических лиц для осуществления вышеуказанных функций.

Регламентация организации питания

Требования к организации школьного питания

- Фактический рацион питания должен соответствовать перспективному меню.
- В организациях образования создаются обучающимся необходимые условия для приема пищи, принесенной с собой.
- Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд, в которых отражается раскладка продуктов, выход блюд, сведения о технологии приготовления блюд, полная информация о составе каждого блюда и его пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов) и энергетической ценности (калорийности) каждого блюда (кулинарного изделия) и каждого приема пищи в совокупности.

Регламентация организации питания

2. Приказ МЗ РК от 5 августа 2021 года №76
Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования».

- На объектах должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости (графины, чайники, бачки и другие) или бутилированная, по показателям качества и безопасности соответствует требованиям документов нормирования.
- Кулеры (диспенсеры) для воды регулярно очищаются согласно инструкции производителя. Для питья используют чистую посуду (стеклянная, фаянсовая, одноразовые стаканчики).
- Разрешается использование индивидуальной бутилированной емкости. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.
- Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков предусматривают наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи высотой не менее десяти сантиметров.
- За организацию питьевого режима приказом руководителя объектов назначается **ответственное лицо (чаще медработник)**. Обеспечивается свободный доступ обучающихся и воспитанников к питьевой воде в течение всего времени их пребывания на объектах.

Регламентация организации питания

3. **РК и.о. Министра здравоохранения № 58 от 4 апреля 2023 г. О внесении ~~Приказа~~ **изменения в приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 г. № КР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»****

Требования к организации питания школьников

- Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 – 4 часов.
- Для обучающихся первой смены в общеобразовательных организациях предусматривается одно-двухразовое питание – второй завтрак или второй завтрак и обед, для обучающихся второй смены – полдник, для групп продленного дня – второй завтрак, обед и полдник.
- В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два–три календарных дней.
- Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают один раз в два – семь календарных дней.

Регламентация организации питания

Приказ РК и.о. Министра здравоохранения № 58 от 4 апреля

2023г. Требования к организации питания школьников

- Завтрак состоит из блюда (первое или второе) и напитка (компот, кисель, чай и соки). Допускается включение в завтрак или отдельным приемом яйцо, соки, фрукты, бутербродов со сливочным маслом или сыром.
- Обед включает салат, первое, второе блюдо (основное блюдо из мяса, рыбы или птицы с гарниром) и третье (компот, кисель, чай и соки). Готовят несложные салаты из вареных и свежих овощей.
- В полдник в меню включают напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.
- Ужин состоит из овощного (творожного) блюда или каши, основного второго блюда (мясо, рыба или птица с гарниром), напитка (чай, сок, кисель) или кисломолочные продукты, булочные или кондитерские изделия без крема.

В школах не допускается изготовление и реализация

- простокваши, творога, кефира;
- фаршированных блинчиков;
- макарон по-флотски;
- зельцев, форшмаков, студней, паштетов;
- кондитерских изделий с кремом;
- кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках;
- морсов, квасов;
- жареных во фритюре изделий;
- яиц всмятку, яичницы – глазуньи;
- сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом;
- окрошки;
- грибов;
- пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;
- первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);
- фаст-фуда: гамбургеров, хот-догов, чипсов, сухариков, кириешек;
- острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);

В школах не допускается использование

- непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;
- яиц и мяса водоплавающих птиц;
- молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
- субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца;
- мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки*;
- коллагенсодержащего сырья из мяса птицы (мягкое сырье - кожа, сухожилия; костное сырье - все виды костей);
- продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;
- генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;
- нейодированной соли и необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

* Продуктивно-животные, животные, используемые для получения продукции, предназначенной в пищу. Мясо механической

В школах не допускается установка и подача

- Автоматов, реализующих пищевые продукты
- Кислородных коктейлей в качестве массовой оздоровительной процедуры

Регламентация организации питания

4.Приказ № 302 МЗ РК от 21 декабря 2020 года. "Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования".

Общие принципы организации питания в организациях образования включают следующее:

- 1) соответствие энергетической ценности питания детей энергетическим затратам;
- 2) соответствие химического состава пищи физиологическим потребностям организма;
- 3) максимальное разнообразие рациона, являющееся основным условием обеспечения его сбалансированности;
- 4) оптимальный режим питания;
- 5) правильное приготовление пищи, обеспечивающее их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности;
- 6) учет индивидуальных особенностей детей;
- 7) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарно-эпидемиологических требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортированию, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

Регламентация норм питания

5. ПРИКАЗ № 69-НҚ от 09.06.2023г. Об утверждении методических рекомендаций «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Казахстан»

https://www.gov.kz/memleket/entities/ksek/documents/details/485484?1_ang=ru

Регламентация норм питания

6. Постановление Правительства РК № 320 от 12.03.2012г «Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь»

Государство в период получения образования полностью обеспечивает расходы на социальную помощь:

- 1) детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей;
- 2) детям с ограниченными возможностями в развитии, лицам с инвалидностью и лицам с инвалидностью с детства, детям с инвалидностью, воспитывающимся и (или) обучающимся в интернатных организациях;
- 3) детям, находящимся в центрах адаптации несовершеннолетних и поддержки детей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

СПАСИБО