



Администрация Урус-Мартановского
муниципального района
Чеченской Республики

Муниципальное учреждение
«УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
УРУС-МАРТАНОВСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»
(МУ «Управление образования
Урус-Мартановского
муниципального района»)

Красноармейская ул., 1 а, г. Урус-Мартан,
Урус-Мартановский муниципальный район, ЧР, 366500;
тел.: (87145) 2-24-09; e-mail: uo-urus@mail.ru;
<http://uo-urus.rf>;
ОКПО 35106387; ОГРН 1022001741695;
ИНН/КПП 2010000010/201001001

Нохчийн Республикан
Хьалха-Мартан муниципальни
кЮштан администраци
Муниципальни учреждени
«ХЪАЛХА-МАРТАН
МУНИЦИПАЛЬНИ КЮШТАН
ДЕШАРАН УРХАЛЛА»
(МУ «Хьалха-Мартан муниципальни
кЮштан дешаран урхалла»)

Красноармейскиур., 1 а, Хьалха-Мартан г.л.,
Хьалха-Мартан муниципальни район, НР366500;
тел.: (87145) 2-24-09; e-mail: uo-urus@mail.ru;
<http://uo-urus.rf>;
ОКПО 35106387; ОГРН 1022001741695;
ИНН/КПП 2010000010/201001001

05.02.2021 г. № 130
На № _____ от _____

Руководителям подведомственных
образовательных организаций

Руководителям частных
образовательных организаций,
расположенных на территории
Урус-Мартановского
муниципального района

Управление образования Урус-Мартановского муниципального района направляет для руководства и исполнения копию приказа (№5-п от 12.01.2021 г.) и новые санитарно-эпидемиологических требования к организации общественного питания.

Приложение: на 5 л.

Начальник

М. И. Усманов

Исполнитель



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

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

364038 Чеченская Республика г. Грозный, ул. Урицкого, 2/а	тел/факс - 8(8712) 29-41-89 Сайт: www.rosпотребнадzor95.ru e-mail: grozny@rosпотребнадzor95.ru	ОКПО 51348650 ОГРН 1052021004551 ИНН/КПП 2015039283/201501001
--	---	---

14 10 2021 95-00-05/01-2554-2021

Министру образования и науки
Чеченской Республики
БАЙСУЛТАНОВУ И.Х.

Уважаемый Идрис Хасаевич!

Направляем Вам основные принципы формирования здорового питания для школьников для доведения до сведения руководителей общеобразовательных организаций.

Приложение: на 2л., в 1 экз.

Руководитель

Р.М. Термулаева

Исраилова Т.Х.
29-41-89

1806/07-42
14 10 20 21

О принципах формирования меню здорового питания для школьников

Роспотребнадзором разработаны методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, которые направлены на организацию здорового питания, в том числе горячего, формирование принципов рационального, сбалансированного питания при оказании услуг по организации питания.

В документе реализованы принципы здорового питания, в том числе включающие уменьшение количества потребляемых кондитерских и колбасных изделий, сахара и соли. В методических рекомендациях предложены варианты базового меню для разработки региональных типовых меню, учитывающих территориальные, национальные и другие особенности питания населения.

Как правильно накормить школьника?

1. Рационально распределить калорийность блюд по приемам пищи, из расчета, что завтрак должен составлять 20-25% от суточной калорийности; обед - 30-35%.

2. Включить в меню блюда с повышенным содержанием витаминов и микроэлементов, необходимых для гармоничного роста и развития детей (блюда с добавлением микрозелени, ягод), а также продуктов, обогащенных витаминами и микронутриентами, лакто-и бифидобактериями.

3. Не включать в меню основного питания и ассортимент дополнительного питания детей продукты и блюда, являющиеся источником легкоусвояемых углеводов (конфеты, шоколад, вафли, печенье, коржики, булочки, кексы, манная каша, манники); продукты, являющиеся источником скрытой соли (колбасные изделия, мясные и рыбные консервы, консервированные овощи и соления), а также продукты с усилителями вкуса и красителями.

4. Для включения в меню выбирать технологические карты из сборников блюд для детского питания. Обратите внимание, что технология приготовления блюд, изложенная в технологических картах, соответствует технологической оснащённости пищеблока. Просматривайте в отобранных для включения в меню технологических картах технологию приготовления блюд, она должна предусматривать использование исключительно щадящих методов кулинарной обработки (тушение, варку, приготовление на пару, запекание, пассерование, припускание). Уделяйте особое внимание содержанию соли и сахара в отобранных блюдах, оно должно быть приведено в соответствии с рекомендациями ВОЗ (соль – не более 5 г/сутки, сахара 20 г/сутки, на один прием пищи соответственно, как минимум в 4 раза меньше). Формируйте у ребенка здоровые пищевые привычки - низко солевого рациона, употребления умеренно сладких блюд. Количество отобранных для включения в меню технологических карт должно обеспечивать разнообразие рациона, не допускающего повторения блюд в течение дня и двух смежных с ним дней.

5. Правильно формировать меню горячих завтраков. В меню в обязательном порядке включайте горячее блюдо (кашу, запеканку, творожные или яичные блюда) и горячий напиток (чай, какао, кофейный напиток). Дополняйте завтрак продуктами - источниками витаминов, микроэлементов и клетчатки (овощи, фрукты, ягоды). В меню обедов включайте овощной салат (овощи в нарезке), первое блюдо, второе основное блюдо рубленое или цельнокусковое (из мяса или рыбы), гарнир (овощной или крупяной), напиток (компот, кисель). Обращайте внимание на структуру блюд, рационально объединяйте в меню овощные и крупяные блюда.

6. Проводить оценку разработанного меню, в части суммарной за прием пищи (завтрак, обед) массы порций, калорийности блюд, распределение белков, жиров и углеводов, содержание витаминов и микроэлементов, сравните их с показателями, регламентированными действующими нормативными документами. В случае необходимости, проводите корректировку меню.

7. После разработки меню, определите необходимое количество продуктов (в брутто) для выполнения меню по дням цикла в пересчете на одного питающегося и всех питающихся.



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**
(Минобрнауки ЧР)

**НОХЧИЙН РЕСПУБЛИКИН
ДЕШАРАН А, ИЛМАНАН А МИНИСТЕРСТВО**

П Р И К А З

12.01.2021

№ 5-а

г. Грозный

**О введении новых
санитарно-эпидемиологических
требований к организациям
общественного питания населения**

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Руководителям муниципальных органов, осуществляющих управление в сфере образования, а также руководителям образовательных организаций, расположенных на территории Чеченской Республики, всех уровней и форм собственности обеспечить реализацию в пределах установленных компетенций, постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 ноября 2020 года № 32.

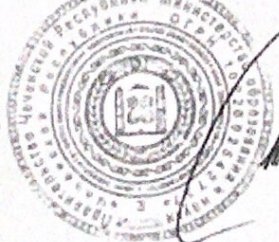
Директорам образовательных организаций, руководителям муниципальных органов организовать работу в соответствии с новыми требованиями СанПИН 2.3/2.43590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».

Обратить особое внимание на основные положения (Приложение №1)

2. Исполняющему обязанности начальника отдела кадров (Сабировой Л.А.) довести настоящий приказ до сведения руководителей муниципальных органов, осуществляющих управление в сфере образования, руководителей образовательных организаций.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на первого заместителя Тааева И.Д.

Министр



И.Х. Байсултанов

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Срок действия с 1 января 2021 г. до 1 января 2027 г.

№ п/п	Содержание документа и основные изменения	Примечание
I. Область применения		
1.3	<p>Оценка соблюдения рекомендательных норм, содержащихся в настоящих Правилах, не может являться предметом федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора).</p>	<p>Ранее все рекомендации были обязательными для исполнения.</p>
II. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания.		
2.14	<p>Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд..., цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.</p>	<p>Включено требование об использовании бактерицидного оборудования в холодном цехе.</p>
2.21	<p>Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.</p>	<p>Отдельно включено требование о вакцинации.</p>
IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов		
4.2	<p>При использовании ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами, необходимо доводить до потребителя сведения об их наличии в готовой продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации.</p>	<p>Включено требование об информировании потребителя в случае использования аллергенов.</p>

№ п/п	Содержание документа и основные изменения	Примечание
VIII. Особенности организации общественного питания детей		
8.1.2	<p>В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6 – 13 к настоящему Правилам.</p>	<p>Включено требование о применении специальных меню, распространяющиеся на образовательные организации.</p>
8.1.3	<p>... В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, ... меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей....</p> <p><i>* В документе отсутствует указание на необходимость согласования меню с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.</i></p>	<p>Редакция п. 6.5 СанПиН 2.4.5.2409-08: «Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, и согласовывается руководителем образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор».</p>
Приложения 6 - 13		
Прил. 6	<p>Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.</p> <p>19. Соки концентрированные диффузионные.</p> <p>...</p> <p>41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.</p> <p>...</p> <p>44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.</p>	<p>Включены пункты 19 и 41.</p> <p>В пункте 44 жирность указана с применением диапазона (более/менее). Ранее жирность указывалась точно: 2,5% и 3,5%.</p> <p>Исключена ссылка на запрет продуктов, которые не вошли в перечень рекомендованных продуктов.</p>

№ п/п	Содержание документа и основные изменения	Примечание
Прил. 7	Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности (в нетто г, мл, на 1 чел. в сутки).	Включено.
Прил. 7	Таблица 1, таблица 2. Изменены нормы среднесуточной пищевой продукции в ряде наименований (хлеб, молоко, сыр, сахар, чай, дрожжи хлебопекарные, соль пищевая поваренная йодированная, овощи, яйца, кондитерские изделия) (в нетто г, мл, на 1 чел. в сутки).	Изменено по сравнению с прил. 8 СанПиН 2.4.5.2409-08 таблица 1 и прил. 10 СанПиН 2.4.1.3049-13.
Прил. 8	Скорректирован перечень рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов для обучающихся.	Из приложения 8 СанПиН 2.4.5.2409-08 исключена таблица 2. Рекомендуемые наборы пищевых продуктов для обучающихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования при 2- и 4-разовом питании.
Прил. 9	Таблица 1. «Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)» <i>*Масса минимума указана в диапазоне 180-200 гр.</i>	в СанПиН 2.4.5.2409-08 – масса напитка указана точно 200 гр.
Прил. 9	Таблица 2. «Масса порций для кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности в зависимости от возраста (в граммах)».	в СанПиН 2.4.5.2409-08 – указанная таблица отсутствует.
Прил. 9	Таблица 3. «Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее)».	в СанПиН 2.4.5.2409-08 – указанная таблица отсутствует.
Прил. 13	Ведомость контроля за рационом питания	В форму ведомости дополнительно включены:

№ п/п	Содержание документа и основные изменения	Примечание
8.1.8	<p>При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции («сухой паек»), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.</p>	<p>- рекомендации по корректировке меню, - подпись медицинского работника и дата, - подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления, - подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника.</p>
8.1.10	<p>Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.</p>	<p>Исключены слова «не считая выходных и праздничных дней»</p>
8.2.1	<p>Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).</p>	<p>Включено.</p>

№ п/п	Содержание документа и основные изменения	Примечание
8.2.2	Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.	Включено.
8.2.3	В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.	Необходимо оборудовать места для употребления домашней пищи.
8.3.2	Для организации дополнительного питания детей в организованных детских коллективах допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции. Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витамины и минералы) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность. Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением	Частично изменено. Редакция СанПиН 2.4.5.2409-08: «Через аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов в потребительской таре допускается реализация соков, нектаров, стерилизованного молока и молочных напитков емкостью упаковки не более 350 мл; бутылированной питьевой воды без газа емкостью не более 500 мл, при соблюдении условий хранения продукции»