Питание в школьных столовых: основные законы



Prostock-studio/Shutterstock.com

Согласно[статье 37](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_140174/e5372d6d5b4babeec9319080838dea4cf2f7661e/) №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», организация питания обучающихся возлагается на образовательные учреждения.

Для этого разработаны [«Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»](https://docs.cntd.ru/document/902343508#6540IN).

В них приведены следующие требования:

* оптимальный режим питания;
* соответствие энергетической ценности, сбалансированность и разнообразие (витамины, аминокислоты и др.);
* обеспечение высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
* учёт индивидуальных особенностей обучающихся (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
* обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.

Главное новшество — [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://docs.cntd.ru/document/566276706) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», он же **СанПиН**, который содержит перечень недопустимых для школьного питания продуктов, размеры и массу порций, порядок составления меню, требования к оборудованию и гигиене помещений для приготовления пищи, хранению готовых блюд и пищевых продуктов и др.

По сути, СанПиН — это главный документ, с учётом требований которого должно быть организовано питание в школе.

Также на федеральном уровне регулируют качество питания в школах:

* [№29-ФЗ](https://docs.cntd.ru/document/901751351) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
* [№52-ФЗ](https://docs.cntd.ru/document/901729631) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* Технические регламенты [на молоко и молочную продукцию](https://docs.cntd.ru/document/499050562), на [соковую продукцию](https://docs.cntd.ru/document/902320562) из фруктов и овощей;
* Технические регламенты Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» [TP ТС 021/2011](https://docs.cntd.ru/document/902320560).
* [СП 2.3.2.1078-01](https://docs.cntd.ru/document/901806306) «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
* [СанПиН 2.3.2.1324-03](https://docs.cntd.ru/document/901864836) «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
* [МР 2.4.0179-20. 2.4](https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=14660) «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации».

Дополнительно порядок обеспечения детей питанием в учебных заведениях формировать могут региональные законы.

1 марта 2020 года был подписан [Закон](https://www.vedomosti.ru/society/news/2020/09/01/838397-v-zakon-o-goryachem-pitanii-dlya-mladsheklassnikov) об обеспечении учащихся в начальной школе бесплатным горячим питанием. Предполагается, что оно появится во всех образовательных учреждениях страны в срок до сентября 2023 года.

К этому моменту для школ вводится обязанность полностью обеспечить каждого учащегося 1-4 классов как минимум одним горячим блюдом и горячим напитком в день. Что именно это будет — каждое образовательное учреждение решит самостоятельно. Средства на обеспечение этих расходов будут выделены из бюджетов муниципального образования или региона.

Что касается предоставления бесплатного питания ученикам 5-11 классов, то на него может претендовать:

* обучающийся с ограниченными возможностями здоровья;
* ребёнок из многодетной семьи;
* школьник из числа детей-сирот.

Дополнительные категории получателей социальной поддержки формируются органами местного самоуправления.

Чаще всего бесплатно или со скидкой в школе также могут питаться:

* дети, получающие пенсию по потере кормильца в случае утраты одного из родителей;
* ученики из малоимущих или малообеспеченных семей;
* школьники, чьи родители (либо один из них) имеют первую или вторую группу инвалидности.

Чтобы получить льготное питание, нужно обратиться в службу социальной защиты населения

Для этого потребуются следующие документы:

1. Заявление от родителя/законного представителя.
2. Копия паспорта родителя/законного представителя.
3. Свидетельство о рождении ребёнка или его паспорт, СНИЛС (при наличии).
4. Справки или иные документы, подтверждающие наличие у ребёнка права на льготу.

|  |  |
| --- | --- |
| **Категория льготополучателя** | **Необходимые документы** |
| Многодетная семья | * справка о составе семьи
* удостоверение многодетной семьи (матери/отца)
 |
| Малоимущая/малообеспеченная семья | * справка о доходах семьи
* справка о получении пособия на ребёнка
 |
| Дети-инвалиды и дети с ОВЗ | * пенсионное удостоверение по инвалидности
* справка МСЭ об инвалидности
 |
| Ребёнок, потерявший одного родителя | * справка ПФР о выплате пенсии по случаю потери кормильца
* свидетельство о смерти родителя
 |
| Сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, либо находящиеся под опекой | * распоряжение об учреждении опеки над несовершеннолетним, либо постановление об установлении опеки;
* либо договор о приёмной семье
 |
| Дети, чьи родители (или одинокий родитель) инвалиды первой или второй группы | * пенсионное удостоверение по инвалидности родителя
* справка МСЭ об инвалидности
 |

⠀⠀
В случае оформления заявления через соцзащиту, полученную справку необходимо передать классному руководителю. Приложите к ней документы о состоянии здоровья ребёнка, чтобы школа могла сформировать ему отдельное меню, когда это требуется.

Как правило, льгота оформляется сразу на весь учебный год.

Важность здорового питания для детей объяснять не нужно, и в его правильной организации в образовательных учреждениях должны быть заинтересованы все.

Список разрешённых и запрещённых продуктов, требования к приготовлению блюд — всё это строго регламентируется. При этом многие родители сталкиваются с жалобами детей на невкусную еду. Разбираемся, как составляют школьное меню.

**Кто составляет меню для школьников?**

По действующему законодательству ученики обязательно должны получать горячее питание согласно утверждённому основному меню. Интересы детей, которым по состоянию здоровья положено лечебное и/или диетическое питание, также должны быть соблюдены школой.

Для каждой возрастной группы примерное меню разрабатывают минимум на две недели с учётом предусмотренных потребностей в белках, жирах, углеводах и микроэлементах, а также в соответствии с рациональным распределением суточной калорийности.

Если еда готовится работниками школы, разработкой меню занимается образовательная организация, а утверждает его директор. Когда питание отдано на аутсорсинг, меню утверждает руководитель предприятия общественного питания либо ИП, предоставляющий услугу, и согласовывает с руководителем образовательной организации.

Раньше основное меню также было необходимо утверждать в Роспотребнадзоре, но СанПиН 2.3/2.4.3590-20, введённый с 1 января 2021 года, этого больше не требует.

Питание учеников должно соответствовать возрастным нормам и удовлетворять потребности детского организма в условиях интенсивного роста, быстрого метаболизма, а также высоких умственных нагрузок.

[Приложение 10 к СанПин 2.3/2.4.3590-20](https://base.garant.ru/74891586/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/) указывает, какое количество основных веществ должна содержать пища, но этот параметр можно корректировать с учётом климатических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей.

Основные требования к рациону школьника:

1. Обязательно должна присутствовать белковая пища: мясные продукты, творог, молоко, яйца.
2. Не менее 60% белка должно иметь животное происхождение.
3. 30% жиров должны иметь растительное происхождение.
4. В состав пищи должно входить не менее 10-20 г пищевых волокон в сутки. Рекомендованы сухофрукты, цельнозерновой хлеб, рис, мука, бобовые, овощи.
5. Пища должна иметь сбалансированный состав, содержать достаточно витаминов и микроэлементов.
6. Еда должна быть многообразной, одни и те же блюда в течение нескольких дней подряд недопустимы.

Формирование меню происходит в соответствии с рациональным распределением суточной калорийности по приёмам пищи. Если суточная норма калорий для школьников, в зависимости от возраста, составляет 2370-2520 ккал в сутки, то на школьный завтрак должно приходиться 20-25%, на обед 30-35%, на полдник 10-15%.

Допускается отклонение от этих норм по отдельным приёмам пищи в течение дня в пределах 5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать установленным требованиям.

**Из чего готовят школьную еду: перечень разрешённых и запрещённых продуктов**



Prostock-studio/Shutterstock.com

|  |  |
| --- | --- |
| **Запрещённые продукты и блюда** | **Разрешённые продукты и блюда** |
| Окрошки и холодные супы | Говядина |
| Яичница-глазунья | Мясо кролика |
| Макароны по-флотски (с фаршем) | Мясо птицы (кура, цыплята-бройлеры, индейка) |
| Макароны с рубленым яйцом | Конина |
| Жареная во фритюре пищевая продукция | Баранина |
| Блинчики с творогом | Рыба: треска, лосось |
| Блинчики с мясом | Колбасные изделия, в т.ч. сосиски |
| Грибы и всё, что из них приготовлено | Картофель |
| Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус | Свёкла |
| Консервы с нарушением целостности банок и признаками порчи | Капуста белокочанная, цветная |
| Паштеты | Морковь |
| Субпродукты, кроме говяжьих | Кабачок |
| Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы | Бобы (фасоль) и зелёный горошек, в том числе консервированные |
| Сырки творожные | Фрукты свежие, консервированные |
| Изделия творожные более 9% жирности | Сухофрукты: курага, чернослив, изюм |
| Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров | Макаронные изделия, крупы |
| Острые соусы, кетчупы, майонез, уксус, горчица, хрен, перец острый | Яйцо |
| Карамель, в том числе леденцовая | Сыр |
| Кремовые пирожные и торты | Хлеб ржаной и пшеничный |
| Молоко, молочные и кисломолочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности | Молоко, молочные и кисломолочные напитки стерилизованные 2,5-3,2% жирности |

⠀
Помимо этого запрещено приготовление блюд из мяса диких и сельскохозяйственных животных и птицы, а также рыбы, не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу.

Что касается напитков, то под запретом находятся морсы без термической обработки из плодово-ягодного сырья, газированные напитки, включая питьевую воду, натуральный кофе, тонизирующие и энергетические напитки, квас и соки концентрированные диффузионные, то есть сделанные на основе жмыха и воды.

Полный перечень можно посмотреть в [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://docs.cntd.ru/document/566276706).

**Что готовят для школьников и почему им это не нравится?**



Prostock-studio/Shutterstock.com

В СССР школьные обеды готовили, опираясь на рекомендации «Книги о вкусной и здоровой пище». Впервые она вышла в 1939 году, и её авторы — главный диетолог СССР Мануил Певзнер и промышленник Анастас Микоян — сочли, что детям вредно всё жареное и острое. Основной упор в меню делался на отварное мясо, бульоны и молочные каши.

Спустя десятилетия рекомендации изменились не сильно — согласно действующим нормативам, блюда для детей должны готовиться с щадящими методами обработки продуктов. Приемлемы отваривание, запекание, паровая обработка, тушение и припускание. В идеале должно быть вкусно и полезно. На практике это работает не всегда. Действительно ли школьные столовые предлагают детям правильно питание?

**Три основные претензии к школьному меню и с чем они связаны:**

* **Полезно, но не вкусно**

Нежелание детей есть «правильную» еду работники школьной столовой часто списывают на пищевые привычки современных детей, избалованных сладостями и фаст-фудом. Приготовленные на пару котлеты и творожные запеканки проигрывают бургерам и чизкейку. Ещё один аргумент в защиту еды в школе — ориентированность детей на домашнее меню. Если ребёнок не привык есть дома овощные гарниры, то они не будут его привлекать и в школе.

* **Всё холодное**

Дети часто жалуются, что в школьной столовой еда остывшая. Еле тёплый суп или постоявшая каша… Эту проблему необходимо решать со школьной администрацией и поставщиком услуг питания. По нормативам супы, соусы и напитки при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры — не ниже 65 °C. Еда может подаваться к столу холодной из-за нарушения температурного режима подачи, а подогревать уже приготовленное блюда нельзя. В итоге получаем голодных детей.

* **Однообразие**

Частая претензия детей и родителей к школьному питанию — скудный набор блюд и продуктов, из которых они готовятся. Хотя перечень разрешённых продуктов достаточно широкий и, казалось бы, даёт пространство для манёвра, здесь нужно помнить, что нормативами разрешена замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на другой с учётом пищевой ценности. Учитывая бюджеты, которые выделяются на школьное питание, не удивительно, что вместо мяса часто у детей в тарелках сосиски, белая рыба и нелюбимая говяжья печень, а гарниры сделаны из того, что в данный момент дешевле.

**Как понять, что детские претензии к невкусной еде обоснованы?**



Prostock-studio/Shutterstock.com

О качестве школьного питания говорит так называемый «индекс несъедаемости» – разница между детской порцией и тем, что в итоге пошло в отходы. Если на выброс отправилось более 50% предложенной еды, значит, с меню явно не всё хорошо и оно требует корректировок.

Контроль качества питания в школах

Передача на аутсорсинг услуг по предоставлению питания не освобождает школьную администрацию от контроля. Закон также разрешает участвовать в проверках и родителям учеников. Рассказываем, как это устроено.

**Требования к столовой, пищеблоку и его работникам**

Как и любые работники общественного питания, школьные повара должны иметь медицинские книжки. У сотрудников пищеблока, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией и занятых в приготовлении блюд, не должно быть гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также признаков инфекционных заболеваний. Для допуска к работе проводится их ежедневный осмотр школьным медиком либо назначенным ответственным лицом.

Работники столовой обязаны использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов и менять их согласно инструкции.

В пищеблоке для сырья и готовых к употреблению блюд должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь, упаковка и кухонная посуда.

В конце рабочего дня вся посуда, столовые приборы и подносы должны быть вымыты в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию, либо вручную с обработкой дезинфицирующими средствами. При этом для мытья кухонной, столовой посуды и разделочного инвентаря должны использоваться разные ёмкости.

Учащиеся могут допускаться к дежурству по кухне, в том числе к чистке и нарезке сырых овощей, хлеба, к сервировке и уборке столов, а также мытью посуды, но под присмотром взрослых. Все обязательно должны работать в фартуках и шапочках или косынках.

**Бракераж в школьной столовой**



Prostock-studio/Shutterstock.com

Бракераж готовой продукции — снятие пробы с блюда для проверки его соответствия установленному внешнему виду и вкусу.

Его проведение — обязанность школы. Для этого ежегодно создаётся специальная комиссия минимум из трёх человек. Директор образовательной организации либо его заместитель — всегда в качестве председателя. Также к бакеражу могут привлекаться медицинский работник, педагоги, повара, представители родительского комитета.

[Бакеражная комиссия](https://ohrana-tryda.com/node/3979) контролирует все аспекты работы пищеблока, качество продуктов, отслеживает правильность составления ежедневного меню, сроки реализации блюд, а также снимает пробы за 30 минут до начала их реализации.

**Родительский контроль**

В мае 2020 года Роспотребнадзор утвердил Методические рекомендации [MP 2.4.0180-20](https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=14661) «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях». Это совершенно новый документ, не имеющий аналогов ранее.

Он официально предусматривает допуск родителей к контролю качества питания в школах, благодаря чему можно проверить не только соответствие фактического ассортимента блюд утверждённому меню и прочие соответствия установленным нормативам, но и оценить «индекс несъедаемости», а также обсудить с учениками их удовлетворённость ассортиментом и качеством еды, уточнить вкусовые предпочтения детей.

Жалобы и предложения необходимо направить школьной администрации.

**Что делать, если в школьной столовой есть явные нарушения?**



Prostock-studio/Shutterstock.com

В этом случае обращайтесь с жалобой в территориальное подразделение Роспотребназдора. В жалобе необходимо указать время, место, точный адрес школы, описать, в чём состоит нарушение, приложить фото и видео при наличии.

За нарушение администрации школы грозит административная ответственность согласно [статье 6.6. КоАП РФ](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34661/dceffcf2617aa8cbad91f46398ce0beab3d0ea76/) «Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения».

**Что делать, если качество питания в школьной столовой плохое?**

Когда поставщик услуги систематически допускает нарушения в организации питания, а качество блюд стабильно неудовлетворительное, необходимо воздействовать на подрядчика, привлекая нормативы и законы, или добиваться его смены.

Для начала нужно фиксировать все факты нарушений в школьной столовой – будь то использование некачественных или запрещённых продуктов, реализация просроченных блюд, их несоответствие нормам по выходу и калорийности и т.д. При этом обязательно нужно составлять соответствующий акт в присутствии представителя поставщика услуги.

Затем директор школы должен потребовать устранить нарушения. Если недочёты сохраняются, устраняются не в полном объёме или допускаются систематически, это основание потребовать расторгнуть контракт по соглашению сторон.

С данной инициативой должна выступить администрация школы.

Поскольку это грозит комбинату питания или ИП внесением в реестр недобросовестных поставщиков, на данном этапе улучшения обычно всё же наступают. Когда этого не происходит, а юридическое лицо, осуществляющее школьное питание, отказывается от добровольного расторжения договора, необходимо обращаться в суд.

Можно ли отказаться от питания в школе?



Prostock-studio/Shutterstock.com

По закону ни учителя, ни администрация школы не могут принуждать вас оплачивать питание ребёнка в школьной столовой, если он не хочет там есть.

Семья имеет право написать заявление в свободной форме на имя директора образовательного учреждения о том, что вы будете самостоятельно обеспечивать питание ребёнка в течение учебного времени. Требование справки от врача о том, что питание на общих основаниях в школе не рекомендовано ученику в связи с каким-либо заболеванием неправомерно.

Роспотребнадзор также не запрещает ребёнку питаться едой, принесённой из дома. В приложении к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://docs.cntd.ru/document/566276706) сказано, что «пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления не допускается при организации питания детей», и многие ошибочно восприняли это как запрет на употребление в школе любой принесённой с собой пищи. Однако в действительности [это значит](https://rg.ru/2021/01/23/v-rospotrebnadzore-rasskazali-mogut-li-deti-prinosit-v-shkoly-domashniuiu-edu.html), что домашние продукты нельзя использовать именно в организованном питании всей школы.

Школьное питание — тема, которая волнует всех родителей. Качество блюд порой вызывает вопросы, да и детские жалобы на эту тему не редкость. Регулируют качество пищи и порядок её предоставления, в том числе бесплатного, множество нормативов, но и сами родители могут подключиться к процессу контроля. Разобраться во всех нюансах на самом деле не так сложно. Законодательство позволяет добиться существенных улучшений в работе школьной столовой, а также вовсе отказаться от её посещения.