**Как должно быть организовано горячее питание в школе – рекомендации Роспотребнадзора**

[eduinspector](https://eduinspector.ru/author/eduinspector/) [10.09.2020](https://eduinspector.ru/2020/09/10/kak-dolzhno-byt-organizovano-goryachee-pitanie-v-shkole-rekomendatsii-rospotrebnadzora/)

Федеральным законом от 01.03.2020 года N 47-ФЗ в ст. 37 Закона об образовании внесены поправки, согласно которым **с 1 сентября 2020 года** **все учащиеся начальной школы** обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда (не считая горячего напитка) за счет бюджетов федерального, регионального и местного уровней, а также за счет иных источников финансирования, установленных законом.

На сайте Роспотребнадзора опубликованы   вводимые  впервые **Методические рекомендации**MP 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные  18 мая 2020 г. (далее – МР).

**О чем этот документ?**

**МР**определяют основные положения по организации здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций, в том числе обучающихся 1-4 классов. В них предложены варианты базового меню для разработки региональных типовых меню, учитывающих территориальные, национальные и другие особенности питания населения.

**В разделе «Общие положения и область применения»** говорится о том, что MP направлены на организацию здорового питания, в том числе горячего в общеобразовательных организациях (далее – школа), и предназначены для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в школах; поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в школы; общеобразовательных организаций, органов управления образованием, органов и учреждений Роспотребнадзора.

В разделе II «**Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях»** даются рекомендации по организации здорового питания в школах и дома. Согласно МР,  первый прием пищи ребенок получает дома.  В школе  ученики  обеспечиваются горячим питанием в зависимости от режима (смены) обучения:

— обучающиеся первой смены во вторую или третью перемены обеспечиваются завтраком, который должен состоять из горячего блюда и напитка и составлять 20-25% от суточной калорийности; рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи, которые должны выдаваться поштучно;

— обучающиеся во вторую смену обеспечиваются  обедом, включающим закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток, и составляющим  30-35% от суточной калорийности. **Замена обеда завтраком запрещается.**

Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут.

Рекомендовано разрабатывать меню на период не менее двух учебных недель с учетом получаемого школьного завтрака ([приложения 1](https://base.garant.ru/74238456/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/#block_1000), [2](https://base.garant.ru/74238456/f7ee959fd36b5699076b35abf4f52c5c/#block_2000), [3](https://base.garant.ru/74238456/3e22e51c74db8e0b182fad67b502e640/#block_3000)). **Повторять на обед блюдо, которое дети ели на завтрак, запрещено**. При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд). Отмечено, что содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человека. Отдельно даны рекомендации по разработке меню  для обучающихся 1-4 классов.

Отмечено, что информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте общеобразовательной организации и т.п.).

В разделе III «Объемно-планировочные решения и размещение организаций общественного питания в общеобразовательных организациях» отмечается, что питание школьников могут осуществлять:

— базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.);

— столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах;

— столовые-доготовочные;

— буфеты-раздаточные.

Питание обучающихся может осуществляться в   здании школы, в помещениях, пристроенных к зданию, в отдельно стоящем здании. Приводятся рекомендации по оснащению пищеблоков.

Согласно МР, порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока **в одноразовых перчатках,** кулинарных изделий (выпечка и т.п.) — с использованием **специальных щипцо**в.

Раздел IV посвящен  вопросам контроля качества и организации питания обучающихся. Отмечено, что **лицом, ответственным**за организацию и качество горячего питания обучающихся. **является школа**.

Школа разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся в формате бесед, лекций, викторин, иных форм. В столовой, буфете, в «уголке здоровья» могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги и т.п. Рекомендовано  проводить эту работу **во взаимодействии с общешкольным родительским комитетом,**общественными организациями.

В разделе V приведены рекомендации об организации мониторинга горячего питания, который обязаны проводить учредитель общеобразовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием и орган управления общеобразовательной организацией, а также показатели мониторинга горячего питания. Отмечено, что с  целью автоматизации процедур сбора и оценки показателей используются программные средства.

В  МР даны 6 приложений.

***Справочно***

По вопросам организации горячего питания можно обратиться на горячую линию Минпросвещения по телефону ***8-800-200-91-85***.

На портале госуслуг Минпросвещения планирует запустить специальный канал для жалоб на организацию бесплатного горячего питания в школах.

***Источник:***

Методические рекомендации MP 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»

<https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=14660>

[горячее питание](https://eduinspector.ru/tag/goryachee-pitanie/)[Роспотребнадзор](https://eduinspector.ru/tag/rospotrebnadzor/)