Изменения
в школьном питании в связи с принятием нового СанПиН 2.3./2.4.3590-20

Аналитический обзор и рекомендации врача-гигиениста, эпидемиолога, педагога-психолога, общественного деятеля, руководителя комитета по обеспечению безопасности продукции для детей и подростков Объединения Потребителей России **Коваленко И. С.**

ПЛЮСЫ ДЛЯ ЮРИДИЧЕСКИХ ЛИЦ: уменьшение надзора и контроля, регуляторная гильотина, отмена ранее действовавших 17-ти нормативных документов. Новый СанПиН является продуктом «объединения» требований ко всем предприятиям общественного питания: коммерческому общепиту, кафе, барам, ресторанам, столовым, буфетам, питанию на транспорте, детским садам, школам, медицинским и специализированным социальным организациям.

ПРОБЛЕМЫ: без разработки **специального ГОСТа, описывающего требования к предоставлению услуг питания в детских образовательных учреждениях,** а особенно для самых маленьких из них — дошкольников, специализированных социальных учреждениях (Социальный ГОСТ), остается большая проблема, выражающаяся в отсутствии системы оценки соответствия нормативным требованиям качества оказания услуг общественного питания для несовершеннолетних обучающихся и пациентов с ограниченной дееспособностью в системе учреждений социальной защиты населения, а также оценки удовлетворенности питанием и возможности защитить права этих потребителей на получение качественных услуг. Ранее в старом СанПиН для школ, целый раздел (VII) был посвящен организации обслуживания учащихся горячим питанием, полностью детализируя процесс и определяя зоны ответственности.

Требуется разработка дополнительного ГОСТа по общественному питанию в образовательных или социальных учреждениях с целью защиты прав несовершеннолетних потребителей

Впервые в СанПиНе были сформированы общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания в соответствии с форматом требований как **в ТР ТС 021/ 2011 «О безопасности пищевой продукции»,** а именно:

- вредными воздействиями факторов среды обитания,
- биологических факторов,
- химических факторов,
- физических факторов.

СЛОЖНОСТИ: **значительно усложняется процесс контроля** за соблюдением данных требований как для сотрудников образовательных учреждений (ответственных) за питание, так и родителей. Сами аутсорсинговые организации исполняющие Контракт, обязаны по новому СанПиНу работать в соответствии с ХАССП. Бракераж входящего сырья и готовой продукции заменен на **более жесткие требования в рамках контроля в системе ХАССП** и изложен в статье 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» главы 3 «Требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации готовой продукции».

Бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья,
а также бракераж готовой кулинарной продукции - **не заменяется, а дополняется** внедрением и поддержанием процедуры, основанной **на системе ХАССП** (средства, обеспечивающие необходимую полноту и достоверность контроля). Сертификация ХАССП столовой и сотрудников на проведение внутреннего и внешнего аудита по ХАССП

МИНУСЫ:

не поддерживаются ранее детально описанные в старых СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»:

- требования к особой технологии приготовления, требования особых технологических и кулинарных приемов приготовления пищи для детей на всех этапах от очистки сырых овощей до термической обработки (припускание, тушение, запекание) и выдачи блюд, обеспечивающих как сохранность витаминов в блюдах, так и их безопасность для детей.

утрачен основной принцип, ранее гарантированный в старых СанПиН, обеспечивающий **диетическую** составляющую детского питания, связанную с особой технологией приготовления, химическим, механическим и термическим щадящим воздействием на пищу, сохранностью витаминов и микроэлементов, обеспечивающим легкое усвоение белков, жиров и углеводов, с предпочтением свежеприготовленной пищи (ранее п. п 6.12, 6.16 СанПиН для школ).

Что это дает родителям – возможность требовать пересмотра меню для питания детей, так как теперь не требуется применение особых рецептурных сборников, предназначенных только для детского питания (данный тезис принадлежит автору и подлежит обсуждению в экспертных сообществах).

МИНУСЫ:

- **новым СанПиНом не поддерживаются физиологически обусловленные**, бывшие обязательными **требования по оптимальному соотношению белков, жиров, углеводов – 1:1:4** (ранее п. 6.15 СанПиН для школ),
- **требования к ежедневному присутствию в меню мяса, молока, сливочного и растительного масла**, к употреблению рыбы, яиц, сыра, творога и кисломолочных продуктов 1 раз в 2-3 дня (ранее пункт 6.17 СанПиНа для школ),
- **требования к отсутствию повторяемости блюд** в последующие 2-3 дня (пункт 6.13, старого СанПиНа для школ).
- **утрачено требование к сезонным заменам в детском меню отварных овощей** на свежие, было закреплены в пункте 6.6. старого СанПиНа для школ.
- **не описана витаминизация** готовых блюд для детей, которой в старом СанПиНе было посвящено 22 пункта.
- **не в пользу физиологически обоснованного и диетического питания** в новом СанПиНе прописан **длинный интервал между приемами пищи для детей — до 6 часов**, против 3,5–4 часов, закрепленных в старых нормативах (старый СанПиН для школ, пункт 6.8).

Скудный рацион питания – теперь не нарушение санитарно-гигиенических требований, которые обязан контролировать Роспотребнадзор. Задача родителей заставить администрацию делать анализ рационов (приложение 13) и их корректировку.

Приложение № 13
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Ведомость контроля за рационом питания
с _____ по_____

Режим питания: двухразовое (пример)
Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложе-нию № 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/–)
			1	2	3	...	7		

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:

Ответственность за **анализ рационов питания 1 раз в 10 дней** по СанПиНу возложена на медицинского работника. Три подписи: медицинского работника, руководителя организации и поставщика питания. При несоответствии — корректировка.

Приложение № 9
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника,сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

Таблица 2

Масса порций для кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	5-8 класс	9-11 класс
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо, и т.п. (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	200-250	250-280
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и тому подобное)	100-150	100-150
Первое блюдо	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-120	120-150
Гарнир	180-230	200-250
Третье блюдо (компот, кисель, чай) или напиток (кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника), или сок	180-200	180-200
Фрукты	250-300	300-350

Остается возможность взвешивания порций: берем сразу 3, общий вес делим на 3, то есть определяем средний вес порции.

Приложение № 8
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет / 7-11 лет / 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергети-ческая ценность	№ рецеп-туры
			Белки	Жиры	Угле-воды		
Неделя 1 День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Требования к форме составления основного меню изменены, **сложно контролировать компоненты** блюда. Родителям обязаны предоставить технологические карты и полную рецептуру блюда, так как по новому СанПиНу отсутствует обязательное меню-раскладка, в котором было расписано, из чего состоит блюдо. Это требование обязательно по ГОСТу Р 50763-2007.

.

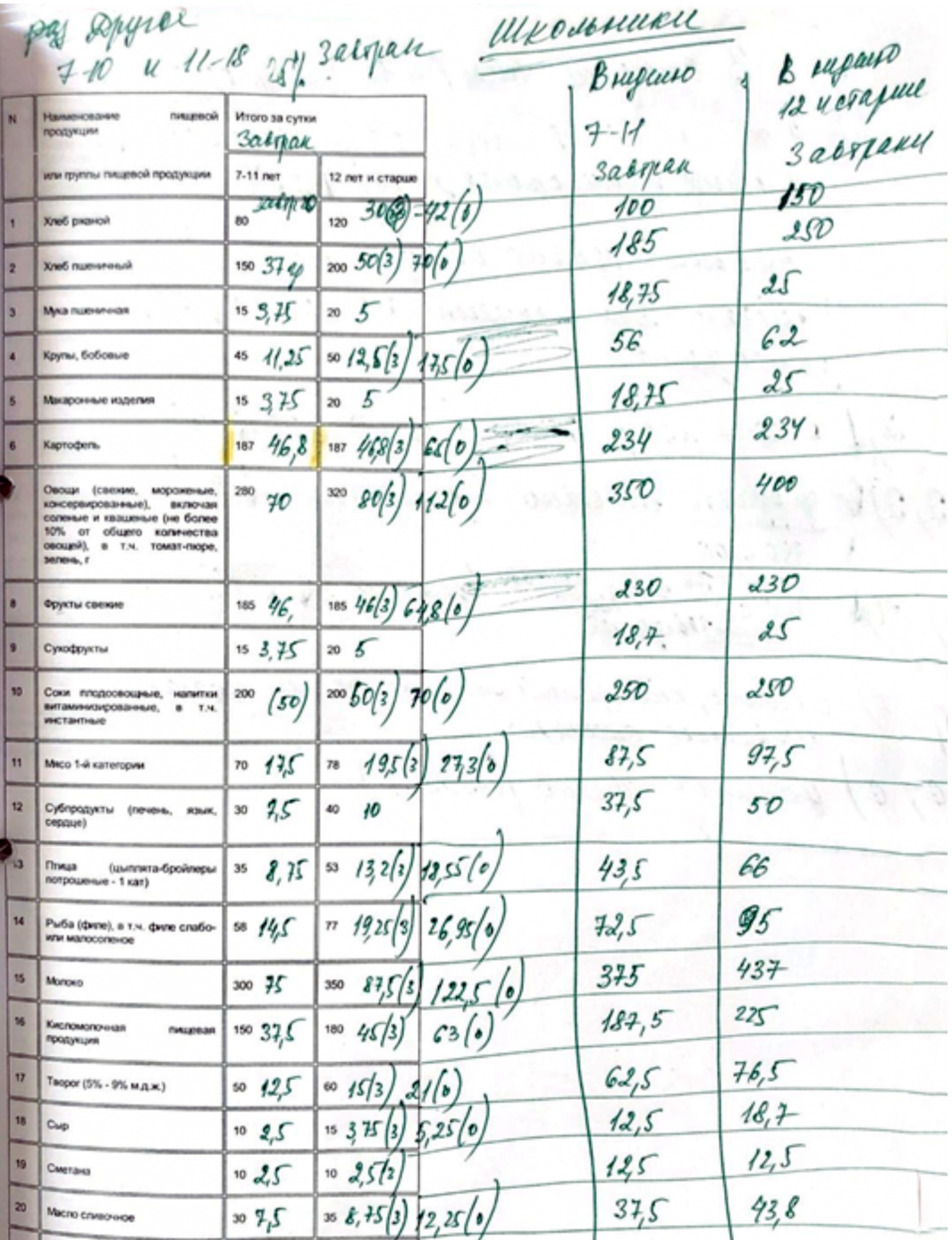
№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Таблица 2

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошеные – 1 кат)	35	53

По новому СанПиНу не требуется согласования меню Роспотребнадзором, директор образовательного учреждения вместе с родителями должен уметь составлять «правильное» меню с высоким процентом съедаемости, а для этого нужно проводить анкетирование до заключения контрактов и в процессе их исполнения.



N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки Завтрак 7-11 лет	12 лет и старше	В норме 7-11 завтрак	В норме 12 и старше завтраки
1	Хлеб ржаной	80	120 30(3) 42(0)	100	150
2	Хлеб пшеничный	150 37 гр	200 50(3) 70(0)	185	250
3	Мука пшеничная	15 3,75	20 5	18,75	25
4	Крупы, бобовые	45 11,25	50 12,5(3) 17,5(0)	56	62
5	Макаронные изделия	15 3,75	20 5	18,75	25
6	Картофель	187 46,8	187 46,8(3) 65(0)	234	234
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280 70	320 80(3) 112(0)	350	400
8	Фрукты свежие	185 46,	185 46(3) 64,8(0)	230	230
9	Сухофрукты	15 3,75	20 5	18,7	25
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200 (50)	200 50(3) 70(0)	250	250
11	Мясо 1-й категории	70 17,5	78 19,5(3) 27,3(0)	87,5	97,5
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30 7,5	40 10	37,5	50
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошеные - 1 кат)	35 8,75	53 13,2(3) 18,55(0)	43,5	66
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58 14,5	77 19,25(3) 26,95(0)	72,5	95
15	Молоко	300 75	350 87,5(3) 122,5(0)	375	437
16	Кисломолочная пищевая продукция	150 37,5	180 45(3) 63(0)	187,5	225
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50 12,5	60 15(3) 21(0)	62,5	76,5
18	Сыр	10 2,5	15 3,75(3) 5,25(0)	12,5	18,7
19	Сметана	10 2,5	10 2,5(2)	12,5	12,5
20	Масло сливочное	30 7,5	35 8,75(3) 12,25(0)	37,5	43,8

Используя приложение с суточными нормативами по продуктам на школьника, можно высчитать, какое количество необходимо в неделю и отследить, в каких блюдах эти продукты выдавались.
Завтрак – 25% от суточной потребности.
Обед принят как 35% от суточной потребности в калориях.

МИНУСЫ нового СанПиНа:

- В среднесуточных наборах произошло уменьшение картофеля во всех возрастных группах — **снижение на 26%** (ранее 250, сейчас 187 г)
- Снизилось количество овощей (причем раньше только свежие овощи, теперь можно до 10% консервированных овощей, замороженные овощи считаются как свежие), **снижение на 20%** по сравнению со старыми нормативами (было 350 г, стало 280 г)
- **фрукты — снижение на 8%**
- **мясо — снижение на 27%** (было 95 г, стало 70 г)

При снижении пищевой ценности рационов питания остаются гигиенические рекомендации Роспотребнадзора по минимальному набору и весу основных продуктов питания. Основным инструментом оценки удовлетворенности и качества является мониторинг несъедаемости и оценка удовлетворенности питанием.