

СанПиН для школьной столовой: основные требования, новые поправки

11 декабря 2019

Ученики в школе должны чувствовать себя комфортно, а родителям нужно быть уверенными в полной безопасности своих детей. Это касается и организации питания в школьной столовой – весь процесс приготовления или поставки пищи строго регламентирован, а условия в помещении регулярно проверяют специалисты СЭС. Главный документ, в котором описаны все аспекты работы столовых в общеобразовательных учреждениях, – СанПиН

Основные требования СанПиН

Требования, предъявляемые к работе школ, утверждены на государственном уровне. Они затрагивают все аспекты деятельности образовательного учреждения: обеспечение безопасности детей, формирование классов, требования к мебели, освещению, квалификации сотрудников. Работа столовой не исключение. Соответствующий СанПиН утвержден главным санитарным врачом России. Сегодня действует документ 2010 года.

Администрации школ, лицеев, гимназий, колледжей, кадетских корпусов, интернатов, а также компании, организующие питание в образовательных организациях, должны придерживаться правил, прописанных в документе. Все эти правила направлены на поддержание здоровья детей и предотвращение возникновения инфекционных заболеваний и отравлений.

В частности, из СанПиН можно узнать:

- какие формы организации питания в школах могут быть (допускается как приготовление обедов на месте, так и продажа уже готовой продукции);
- каковы требования к помещениям для приготовления или продажи продуктов (оснащение инвентарем для нарезки продуктов, разогрева, а также мытья посуды);
- частоту вывоза отходов и требования к мусорным контейнерам (так, мусор нельзя сжигать, а освобождать контейнеры нужно при заполнении их на 2/3);
- сколько кранов с питьевой водой должно быть в столовой для приготовления пищи и мытья рук;
- действия в случае выхода из строя необходимого для хранения и приготовления пищи оборудования (при поломке холодильников меню должно быть скорректировано);

- маркировку, которая должна быть на инвентаре и оборудовании (СМ – «сырое мясо», СР – «сырая рыба»);
- как правильно мыть и дезинфицировать поверхности и инвентарь (посуду для приготовления и подачи блюд нужно мыть отдельно, тряпки для столов после рабочего дня нужно замачивать и кипятить или дезинфицировать, а после тщательно просушивать);
- принципы формирования меню (учитываются сезонность, территориальные особенности питания, период пребывания учащихся на улице, возрастная группа).

СанПиН для школьной столовой включает и нормы, которые можно использовать еще на этапе строительства учебного заведения. Так, площадь столовой должна быть достаточной для размещения в ней всех учеников в два приема, а к складским помещениям должен быть организован подъезд транспорта.

Изменения СанПиН в 2019 году

Последние поправки к СанПиН были утверждены весной 2019 года, и коснулись они всех сфер школьной жизни. Что касается столовой, то теперь окна в пищеблоке и обеденном зале не обязательны. Разрешено и отсутствие инсоляции в административно-хозяйственных помещениях. Раньше существовало требование к ориентированию окон в классах: на восточную, южную и юго-восточную стороны. Окна столовой могли выходить на север. Однако в 2019 году это требование утратило силу.

Второе существенное изменение санитарных норм коснулось дополнительного обогащения рациона витаминами и микроэлементами. Так, сегодня в некоторые продукты и готовые блюда могут добавляться специальные витаминно-минеральные премиксы (предварительно смешанные сухие компоненты). Дополнительно учащиеся могут получать витаминизированные напитки. С начала 2020 года при приготовлении блюд будет использоваться только йодированная поваренная соль.

Йод относится к жизненно важным элементам, но в России практически нет территорий, где бы не было дефицита йода в почве, воде и местных продуктах. Как следствие, возникает дефицит йода в организме у взрослых и детей. Он приводит к ухудшению общего самочувствия, головным болям, постоянному чувству усталости, снижению концентрации, сонливости, задержке психического и физического развития, нарушениям работы ЖКТ. По этой причине было решено проводить массовую йодную профилактику, а замена обычной поваренной соли йодированной – самое простое и эффективное решение.

Требования к оборудованию школьной столовой

Посуда, тара, инвентарь, оборудование школьной столовой должны соответствовать санитарным требованиям:

- стулья, столы, табуреты и другая мебель в столовой должны быть выполнены из материалов, которые можно мыть;
- стеллажи и другая кухонная мебель должны располагаться на 15 сантиметров выше пола, чтобы можно было проводить влажную уборку;
- в столовой можно использовать только фарфоровую, стеклянную и фаянсовую посуду и столовые приборы из нержавеющей стали. Также допускается использование одноразовой посуды и приборов, но материалы, из которых они изготовлены, должны быть безопасными;
- кухонную посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, поврежденной эмалью и другими дефектами использовать запрещено. Нельзя использовать и столовые приборы из алюминия, а при приготовлении блюд – разделочные доски из пластмассы и фанеры.

Не так давно в школах начали устанавливать автоматы с соками, нектарами и другими напитками. Если такое оборудование появилось в учебном заведении, оно также должно соответствовать нормам СанПиН. Так, если в таком холодильнике есть молоко, оно должно быть только стерилизованным и расфасованным в упаковки не более 350 миллилитров. Чистая вода в таких автоматах должна быть негазированной, а объем бутылок не должен превышать 500 миллилитров.

На складах и в помещениях для хранения продуктов постоянно должен поддерживаться рекомендуемый уровень влажности и температуры. Для контроля можно использовать специальные термометры (не ртутные). Проверку же всего оборудования обычно проводят ежегодно перед началом учебного года.

Примерное меню учащихся

Примерное меню школьников разрабатывает предприниматель или юридическое лицо, которое обеспечивает питание в школе. После этого меню согласовывается с директором школы и территориальным органом исполнительной власти, осуществляющим санитарно-эпидемиологический контроль.

Согласно СанПиН, меню разрабатывается на период не менее 10–14 дней. При этом нужно учитывать сезон, время пребывания в школе, суточную калорийность рациона и возрастные группы учащихся (7–11 и 12–18 лет). Одни и те же блюда не должны повторяться в течение дня или двух-трех последующих дней.

Все блюда, которые будут употребляться в пищу учащиеся, должны быть отварными, тушеными, запеченными или приготовленными на пару, что соответствует принципам здорового питания. Чистую воду разливать в стаканы в столовой нельзя, разрешено продавать ее исключительно в закрытых бутылках.

Примерное меню в образовательных учреждениях такое:

Завтрак: закуска, горячее блюдо, горячий напиток. Рекомендуется добавить овощи и фрукты.

Обед: закуска (салат из огурцов, помидоров, моркови, свежей или квашеной капусты с зеленью), первое, второе (горячее блюдо из мяса/птицы/рыбы), сладкое блюдо.

Полдник: напиток (сок/молоко/кисломолочный продукт/кисель) с булочным изделием или пирожным без крема.

Ужин: каша/овощное/творожное блюдо, основное второе блюдо (мясо/птица/рыба), напиток (сок/чай/кисель).

По СанПиН некоторые продукты и блюда готовить и продавать в школах запрещено, в частности:

- яйца водоплавающих птиц и яйца с загрязненной скорлупой;
- непотрошеную птицу;
- мясо диких животных;
- консервы в деформированных упаковках и упаковках без этикеток;
- овощи с признаками порчи;
- острые приправы – горчицу, хрен, уксус;
- остатки приготовленной накануне пищи;
- квас, простоквашу, творог из непастеризованного молока;
- пирожные и торты с кремом;
- газированные напитки;
- натуральный кофе, энергетические напитки;
- жевательную резинку;
- арахис, ядра абрикосовой косточки.

Сегодня организации питания школьников уделяется пристальное внимание. За 2019 год Роспотребнадзор проверил больше семи тысяч школьных пищеблоков. Все выявленные нарушения руководство учебных учреждений должно исправить в кратчайшие сроки.

Также в конце октября Госдума в первом чтении приняла законопроект о питании в школах, реализацию которого планируется начать уже в 2020 году. Основной посыл – обеспечение школьников горячим питанием, причем все блюда должны соответствовать СанПиН и принципам

здорового рациона. Пока планируется в обязательном порядке бесплатно кормить учеников начальных классов.

Дети проводят в школе большую часть времени, и полноценное, сбалансированное питание – залог поддержки их здоровья и улучшения образовательного процесса.