

# 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.*