

4.2. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

**Контроль за организацией питания в детских организованных
коллективах (для родительских комитетов,
органов общественного контроля)**

**Методические рекомендации
МР 2.4. -19**

Роспотребнадзор, 2019

МР «Контроль за организацией питания в детских организованных коллективах (для родительских комитетов, органов общественного контроля)», МР 2.4....-19 – 14 с.

1. Разработаны: ФБУН Новосибирский НИИ гигиены (д.м.н, профессор И.И. Новикова, д.м.н., профессор Ю.В. Ерофеев, к.м.н. А.Е .Стороженко, С.П. Романенко); ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный медицинский университет» Минздрава России(д.м.н., профессор Л.А.Шпагина; д.м.н., профессор О.Н.Герасименко).

2. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека – главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой _____ 2019.

3. Введены впервые.

Содержание

1. Общие положения и область применения.....	4
2. Здоровое питание. Определение понятия. Основные принципы здорового питания.....	5
3. Содержание мероприятий внутреннего и внешнего контроля организации питания детей в организованных коллективах.....	7
4. Библиографические данные.....	12
Приложение 1. - Анкета школьника.....	13
Приложение 2. - Анкета родителей дошкольников.....	14

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия
человека

А.Ю. Попова

« __ » _____ 2019 г.

4.2. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ ПОДРОСТКОВ

**Контроль за организацией питания в детских
организованных коллективах
(для родительских комитетов, органов общественного контроля)**

МР 4.2. _____ . 19г.

1. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие методические рекомендации (далее – МР) разработаны в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в редакции от 29.07.2017 г. № 221 ФЗ) и Федеральным законом от 21 июля 2014 г. N212-ФЗ «Об основах общественного контроля в Российской Федерации».

1.2. Рекомендации направлены на:

1.2.1. улучшение организации питания детей;

1.2.2. стандартизацию мероприятий внутреннего и внешнего контроля, выявление системных нарушений в организации питания, выработки предложений для принятия управленческих решений по улучшению организации питания;

1.2.3. повышение гигиенической грамотности лиц, осуществляющих контроль за организацией питания в организованном детском коллективе.

1.3. Рекомендации предназначены для органов и учреждений образования, родительских комитетов, общественных организаций.

2. Здоровое питание. Определение понятия. Основные принципы здорового питания.

Здоровое питание – это питание необходимое ребенку для нормального роста и развития, способствующее укреплению защитных сил организма, формирующее высокий уровень функциональных возможностей ребенка, обеспечивающее защиту от воздействия неблагоприятных факторов среды и профилактику нарушений здоровья.

Соблюдение правил здорового питания в сочетании с регулярными физическими упражнениями существенно сокращает риск формирования у ребенка хронических заболеваний, включая ожирение, сахарный диабет, болезни системы кровообращения, нарушения роста и развития.

Основные принципы здорового питания:

1) Правильный режим питания.

Ребенок должен принимать пищу не реже 5 раз в сутки.

Интервалы между основными приемами пищи (завтрак, обед и ужин) должны составлять не менее 3,5-4 часов; между основными и промежуточными приемами пищи (второй завтрак, полдник, второй ужин) – не менее 1,5 часов.

Количество приемов пищи образовательной организации определяется режимом функционирования образовательной организации (таблица 1)^{1,2}.

Таблица 1 - Рекомендуемое количество приемов пищи в организованном детском коллективе в зависимости от режима функционирования организации и режима воспитания и обучения детей

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру за детьми	до 5 часов	2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации)
	8-10 часов	завтрак, второй завтрак, обед и полдник
	12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин
	круглосуточно	завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Общеобразовательные организации	до 6 часов	один прием пищи – завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед, либо обед и полдник
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин

¹ СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

² СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 14.00	дополнительно к завтраку обед
	до 17.00	дополнительно обед и полдник
Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе)	более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса	дополнительно к завтраку обед
Организация с дневным пребыванием в период каникул	8.30-14.30	завтрак и обед
	8.30-18.00	завтрак, обед и полдник

В режиме дня должно выделяться достаточное время для приемов пищи (не менее 20 минут – для детей школьного возраста и не менее 30 минут – для детей дошкольного возраста).

В меню должно быть предусмотрено рациональное распределение суточной калорийности по приемам пищи - на завтрак должно приходиться 20-25 % калорийности суточного рациона, второй завтрак (если он есть) -5-10%, обед – 30 -35 %, полдник – 10-15 %, ужин 25-30%, второй ужин – 5%.

2) Создание благоприятных условий для формирования у детей культуры правильного питания.

В детском организованном коллективе должны быть созданы благоприятные условия для приема пищи, включая приятный внутренний интерьер столовой, сервировку, микроклимат, освещенность, доброжелательность персонала.

Дети должны есть не спеша, тщательно пережевывая пищу. При быстрой еде пища плохо измельчается, недостаточно обрабатывается слюной, что ведет к повышенной нагрузке на слизистую желудка. В результате, ухудшается перевариваемость и усвояемость пищи. Торопливая еда формирует у детей патологический стереотип поведения и может быть в перспективе причиной привычного переедания, повышенной массы тела.

3) Энергетическая ценность рациона питания должна соответствовать энерготратам ребенка, биологическая ценность – физиологической потребности.

Физиологическая потребность ребенка в пищевых и биологически ценных веществах определена в соответствии с нормативами³, выдержки из которых приведены в таблице 2.

³ МР 2.3.1.2432—08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации»

Таблица 2 - Потребность в пищевых веществах, энергии витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах						
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	11-14 лет		14-18 лет	
				мальчики	девочки	мальчики	девочки
белки (г/сут)	42	54	63	75	69	87	75
жиры (г/сут)	47	60	70	83	77	97	83
углеводы (г/сут)	203	261	305	363	334	421	363
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2100	2500	2300	2900	2500
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70	60	90	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,1	1,3	1,3	1,5	1,3
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,2	1,5	1,5	1,8	1,5
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	1000	800	1000	800
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200	1200	1200	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200	1200	1200	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300	300	400	400
железо (мг/сут)	10	10	12	12	15	15	18
калий (мг/сут)	400	600	900	1500	1500	2500	2500
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,12	0,13	0,15	0,15	0,15
селен (мг/сут)	0,015	0,02	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0	4,0	4,0	4,0

4) Питание должно быть сбалансированным.

Содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%.

Удельный вес белков животного происхождения должен составлять не менее 60% суточного рациона, жиров растительного происхождения – не менее 30%.

Содержание витаминов и минеральных веществ должно соответствовать возрастной физиологической норме (таблица 1).

5) Питание должно быть разнообразным.

Одни и те же блюда не должны повторяться в течение дня и двух смежных дней.

3. Содержание мероприятий внутреннего и внешнего контроля организации питания детей в организованных детских коллективах

При проведении мероприятий внутреннего и внешнего контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах рекомендуется оценивать соответствие фактического меню цикличному меню, утвержденному руководителем образовательной (оздоровительной) организации; наличие меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья; соблюдение персоналом и детьми правил личной гигиены; условия для приема пищи.

При проведении мероприятий по контролю за организацией питания следует обратить особое внимание, что работники пищеблока, накрывающие на столы, должны работать в специальной одежде (халат, головной убор), не иметь украшений (кольца, серьги, цепочки), работать в перчатках.

В школах, если дети (дежурные) участвуют в накрывании на столы, им должна быть выдана специальная одежда – халаты (фартуки) и головной убор. Дежурные должны быть предварительно осмотрены медицинским работником на гнойничковые заболевания и заболевания верхних дыхательных путей, а также проинструктированы о соблюдении правил личной гигиены.

Оценка соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляется посредством наблюдения за процедурой мытья рук перед едой.

В помещениях для приема пищи должны быть созданы благоприятные условия для приема пищи, включая приятный внутренний интерьер столовой, сервировку, микроклимат, запах, доброжелательность персонала. Помещения для приема пищи должны быть оборудованы столами и стульями, удобными для приема пищи.

При организации питания должна использоваться фарфоровая, фаянсовая или стеклянная посуда (тарелки, блюда, чашки, бокалы), а также посуда из иных материалов, предусмотренных для контакта с пищевыми продуктами. Детям не должны выдаваться тарелки и стаканы с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, деформированные столовые приборы.

Выдаваемая пища не должна быть остывшей к моменту ее приема детьми. О вкусовых качествах приготовленной пищи можно судить по количеству пищевых отходов, которые остаются после приема пищи детьми.

Помещения для приема пищи должны содержаться в чистоте. Уборка проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

В помещениях для приема пищи не должно быть насекомых, грызунов, а также их следов.

Наиболее частыми нарушениями в организации питания детей в организованных коллективах является занижение объемов порций, необоснованные замены блюд, в том числе неполноценные замены, исключение отдельных блюд, выдача детям остывших блюд. Эти вопросы можно легко проконтролировать в ходе проведения проверки общественной организацией, законными представителями школьников и дошкольников, а также при проведении внутренних проверок администрацией образовательной организации

По итогам проверки рекомендуется заформализовать полученные результаты с помощью заполнения проверочного листа, что позволит:

- 1) оценить структуру проблем в организации в питании, их глубину и причины, возможные риски для здоровья детей;

- 2) определить перечень мероприятий, реализация которых позволит устранить выявленные в ходе проверки замечания;
- 3) оценить динамику изменений;
- 4) прорейтинговать наиболее часто встречающиеся нарушения в образовательных организациях, а также образовательные организации с учетом выявляемых нарушений;
- 5) выявить положительные практики организации питания и тиражировать их.

Форма проверочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Баллы (риски)
1	Имеется ли в образовательной организации цикличное меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	0
	Б) да, но без учета возрастных групп	0,5
	В) нет	1
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	0
	Б) нет	1
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	0
	Б) нет	1
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	0
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	1
5	Соответствует ли фактическое меню цикличному (по выборке за отдельные дни)?	
	А) да, по всем дням	0
	Б) нет, имеются замены блюд, но они сделаны с учетом пищевой ценности замененных блюд (продуктов)	0,5
	В) нет, имеются замены блюд, замены сделаны с учетом пищевой ценности замененных блюд (продуктов)	1
6	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и иные заболевания, сопровождающиеся ограничениями в питании)?	
	А) да, питание таких детей организовано с учетом их заболевания	0
	Б) нет, такие дети в образовательной организации не питаются	1
7	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	0
	Б) нет	1
8	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи?	
	А) да	0
	Б) нет	1
9	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	

	А) нет	0
	Б) да	1
10	Выявлялись ли замечания к соблюдению персоналом правил личной гигиены?	
	А) нет	0
	Б) да	1
11	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	0
	Б) да	1
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	0
	Б) нет	1
13	Выявлены ли в ходе проверки факты занижения объемов порций (при сравнении цикличного и фактического меню)?	
	А) не	0
	Б) да	1
14	Выявлялись ли факты неполноценной замены одних блюд другими?	
	А) нет	0
	Б) да	1
15	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с меню цикличным факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	0
	Б) да	1
16	Были ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	0
	Б) да	1
17	Использовалась ли для приготовления пищи йодированная соль?	
	А) да	0
	Б) нет	1
18	Проводилась ли витаминизация готовых блюд с использованием витаминно-минеральных комплексов?	
	А) да	0
	Б) нет	1
19	Используется ли в меню, обогащенные витаминами и микроэлементами продукты?	
	А) нет	0
	Б) да	1

Дополнительные вопросы для общеобразовательных организаций:

20	Имеется ли в организации утвержденный ассортимент дополнительного питания?	
	А) да	0
	Б) нет	1
21	Каким образом организовано дополнительное питание?	
	А) реализация блюд и продуктов через линию раздачи (буфет) и с помощью вендингового оборудования	0
	Б) реализация блюд и продуктов через линию раздачи (буфет)	0,5
	В) реализация продуктов с помощью вендингового оборудования	0,5
	Г) дополнительного питания нет	1
22	Что входит в ассортимент продукции, реализуемой с помощью вендингового оборудования?	
	А) продукты здорового рациона питания в промышленной мелкоштучной упаковке, безопасные в эпидемиологическом отношении (условия	0

	хранения и сроки реализации соответствуют требованиям, заявленным производителем)	
	Б) наряду с продуктами здорового рациона питания, реализуются продукты, источники легкоусвояемых углеводов (шоколад, кондитерские изделия) в промышленной мелкочтучной упаковке, безопасные в эпидемиологическом отношении	0,5
	В) продуктов здорового питания, в ассортименте нет	1
	Г) выявлены факты реализации продуктов с нарушением условий хранения и сроков реализации	1
23	Все ли вендинговое оборудование установлено в местах, предназначенных для приема пищи детьми	
	А) да	0
	Б) нет	1
24	Имеется ли документ, подтверждающий своевременность обработки вендингового оборудования?	
	А) да	0
	Б) нет	1
25	Дежурные накрывают на столы в специальной одежде?	
	А) да	0
	Б) нет	1
26	К накрыванию на столы дети допускаются только после осмотра на гнойничковые заболевания?	
	А) да	0
	Б) осмотр не проводится	1

Для оценки результатов проверки, внесенных в проверочный лист, рассчитать интегральный показатель результатов проверки, для последующей оценки результатов проверок в динамике.

$$\text{Risk} = \frac{\text{сумма баллов}}{\text{число оцененных вопросов}} \times 100\%,$$

По данному показателю можно рейтинговать проверки и объекты – чем выше показатель, тем больше было выявлено в ходе проверки замечаний к организации питания.

С целью оценки системности выявляемых нарушений, можно оценить частоту встречаемости нарушений по итогам проверок, а также прорейтинговать, от большей к меньшей их распространенности.

$$\text{Rang} = \frac{\text{сумма баллов по конкретному вопросу за все проведенные проверки}}{\text{число проведенных проверок}}$$

Для оценки полноты проведения проверки, рассчитывается показатель полноты проведения проверки:

$$\text{Polnota} = \frac{\text{число проверенных вопросов из проверочного листа}}{\text{общее число вопросов проверочного листа}} \times 100\%,$$

Наряду с оценкой проверочных листов с целью комплексной оценки качества предлагаемого детям питания целесообразно также проводить

анкетирование школьников и родителей дошкольников по вопросам удовлетворенности организацией питания (приложения 1, 2).

Результаты проверок рекомендуется публиковать на сайте образовательной организации для обсуждения родительским сообществом.

4. Библиографические данные

1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

3. МР 2.3.1.2432—08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации».

Анкета школьника

1. Школа _____
2. Класс _____
3. Пол (*нужное подчеркните*) м/ж
4. В какую смену Вы учитесь (*нужное подчеркните*) первая/вторая
5. Кушаете ли Вы дома до занятий в школе (*нужное подчеркните*):
А) да; б) иногда; в) нет, никогда;
6. Кушаете ли вы со всеми в школьной столовой (*нужное подчеркните*):
А) да; б) иногда; в) нет, никогда;
7. Нравится ли вам ассортимент блюд, предлагаемый меню (*нужное подчеркните*):
А) да; б) нет;
8. Наедаетесь ли Вы в школе (*нужное подчеркните*):
А) да; б) иногда, когда все съедаю; в) нет, я постоянно чувствую себя голодным;
9. Хватает ли вам перемены для того, чтобы поесть в школе (*нужное подчеркните*):
А) да; б) нет, постоянно приходится ускоряться и торопиться чтобы успеть;
10. Всегда ли Вы моете руки до еды (*нужное подчеркните*):
А) да; б) иногда; в) нет, никогда;
11. Оцените вкусовые качества блюд по пяти- бальной системе: 1-2-3-4-5;
12. Нравится ли Вам ассортимент блюд и продуктов, реализуемых в столовой за наличный расчет (*оцените по шкале от 1 до 10, при этом 1 – минимальная оценка, 10 – максимальная оценка - нужное подчеркните*): 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10
13. Укажите, что Вы, как правило, покупаете в столовой (*напишите*):

14. Укажите, что бы дополнительно Вы хотели покупать в столовой (*напишите*): _____
15. Приносите ли вы пищу из дома, чтобы перекусить (*нужное подчеркните*):
А) да; б) нет;
16. Оцените работу столовой по пятибалльной системе (*нужное подчеркните*) 1-2-3-4-5;
16. Что бы Вы хотели изменить в работе столовой (*напишите*):

17. Дата проведения анкетирования: _____

Приложение 2

Анкета родителей дошкольников

1. Детский сад _____;
2. Умеет ли кушать Ваш ребенок самостоятельно (*нужное подчеркните*):
А) да; б) нет;
3. Нравится ли вам детское меню – оцените по пяти- бальной системе:
1-2-3-4-5;
4. После детского сада ребенок приходит домой голодный:
А) да; б) нет;
5. Кушает ли ребенок дома после детского сада: А) да; б) нет;
6. Что бы Вы хотели изменить в организации питания ребенка в детском саду: _____

7. Дата проведения анкетирования: _____