

Модуль 2.

Организация школьного питания.

Тренинги по вопросам здорового питания для работников ПМСП (школьных медработников)

Представительство Детского фонда ООН (ЮНИСЕФ) в Казахстане при поддержке и координации Национального Центра Общественного Здравоохранения при МЗ РК



Актуальность

Совершенствование системы питания в общеобразовательных учреждениях напрямую связано с сохранением здоровья нации посредством сохранения и укрепления здоровья детей.

ВОЗ давно признала связь между здоровьем и образованием и возможность того, что школы могут играть центральную роль в охране здоровья и благополучия учащихся.

В 1995 г. ВОЗ выступила с Глобальной инициативой по охране здоровья в школах, направленной на усиление подходов к укреплению здоровья в школах

Основные принципы организации рационального питания в ДОУ и школах

1. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд
2. Адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энерготратам детей;
3. Максимальное разнообразие рациона с включением в него всех групп продуктов;
4. Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины, минеральные соли и микроэлементы;
5. Адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности;

Функции среднего медицинского работника образовательных школ по вопросам питания

- 1. Составление списка детей с алиментарно-зависимыми заболеваниями (пищевая аллергия, пищевая непереносимость, ожирение, сахарный диабет и др), вести учет и отслеживать динамику;**
- 2. Измерение антропометрических данных (рост, вес);**
- 3. Раннее выявление симптомов алиментарных заболеваний (анемия, сердечно-сосудистые заболевания, гипо- и гипертиреоз, СД и др.);**
- 4. Проведение санитарно-противоэпидемических и санитарно-профилактических мероприятий с целью предупреждения возникновения и распространения инфекционных и паразитарных заболеваний;**
- 5. Проведение санитарно-профилактических мероприятий с целью предупреждения пищевых отравлений среди обучающихся, педагогов и технического персонала, а также наблюдение за очагом инфекции;**
- 6. Продвижение здорового и рационального питания, профилактики заболеваний путем информационного обеспечения (школьники, родители, учителя)**
- 7. Формирование и воспитание правильных привычек питания у школьников.**
- 8. Участие в работе бракеражной комиссии;**
- 9. При обнаружении алиментарно-зависимых заболеваний совместно с работниками пищеблока составить (корректировать) специальное меню**

Нормативно-правовая база, регламентирующая питание в образовательных школах РК

- 1. Регламентация организации питания**
- 2. Регламентация норм питания школьников**
- 3. Регламентация безопасности питания**



Регламентация организации питания

1. Приказ № 598 МОиН РК от 31 октября 2018 г

«Об утверждении Правил организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей....»

Приказ Министра просвещения Республики Казахстан от 10 августа 2022 года № 359

«О внесении изменений и дополнений в приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 598 «Об утверждении Правил организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования»

Регламентация организации питания

- В организации среднего образования создается **комиссия по мониторингу качества питания** с участием представителей попечительского совета, родительского комитета, администрации школы, медицинского работника медицинского пункта организации образования. Председателем комиссии является руководитель организации среднего образования.
- В **задачи комиссии** входит осуществление мониторинга качества поступающих продуктов питания, наличия сертификатов СТ-KZ на продукты питания отечественных товаропроизводителей, качества приготовленных блюд, наличием и исправностью технологического оборудования, соблюдением сроков и условий хранения, доставки продуктов, готовых блюд, соответствия фактического рациона питания детей ежедневному, перспективному меню, санитарного состояния столовой.
- **Функции комиссии по мониторингу качества питания** также осуществляются посредством привлечения физических лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность, или юридических лиц. В случае принятия данного решения организация образования, поставщик услуги предоставляют доступ физических лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность, или юридических лиц для осуществления вышеуказанных функций.

Регламентация организации питания

Требования к организации школьного питания

- Фактический рацион питания должен соответствовать перспективному меню.
- В организациях образования создаются обучающимся необходимые условия для приема пищи, принесенной с собой.
- Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд, в которых отражается раскладка продуктов, выход блюд, сведения о технологии приготовления блюд, полная информация о составе каждого блюда и его пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов) и энергетической ценности (калорийности) каждого блюда (кулинарного изделия) и каждого приема пищи в совокупности.

Вопрос:

На каком основании будете менять питание для школьника, болеющего сахарным диабетом 2-типа?



Ответ:

1. На основании **Приказа № 598 МОиН РК от 31 октября 2018 г:**
Для отдельных категорий учащихся (указать категории учащихся) организуется щадящее (диетическое) питание.
2. На основании **Приказа №302 МЗ РК:**
Для отдельных категорий детей, имеющих определенные виды заболеваний, организуется щадящее (диетическое) питание.
Количество нуждающихся в получении определенного диетического питания и продолжительность его получения определяется по результатам ежегодного углубленного медицинского обследования детей, также на основании справок, предоставляемых родителями.
Приготовление диетических блюд осуществляется на основе действующих нормативных и технических документов

Регламентация организации питания

2. Приказ МЗ РК от 5 августа 2021 года №76 Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования».

- На объектах должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости (графины, чайники, бачки и другие) или бутилированная, по показателям качества и безопасности соответствует требованиям документов нормирования.
- Кулеры (диспенсеры) для воды регулярно очищаются согласно инструкции производителя. Для питья используют чистую посуду (стеклянная, фаянсовая, одноразовые стаканчики).
- Разрешается использование индивидуальной бутилированной емкости. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.
- Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков предусматривают наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи высотой не менее десяти сантиметров.
- За организацию питьевого режима приказом руководителя объектов назначается **ответственное лицо (чаще медработник)**. Обеспечивается свободный доступ обучающихся и воспитанников к питьевой воде в течение всего времени их пребывания на объектах.

Вопрос:

При отсутствии централизованного водоснабжения каким образом будет организована питьевая вода для школьников?



Ответ:

- При отсутствии централизованной системы водоснабжения используется вода из местных источников питьевого назначения с устройством внутреннего водопровода и водоотведения.
- На объектах, работающих на привозной воде, предусматривается отдельное помещение с установкой емкостей для хранения запаса питьевой воды. Емкости имеют маркировку ("питьевая вода"), подвергаются еженедельной (и по мере необходимости) очистке и дезинфекции с применением моющих и дезинфицирующих средств. Не допускается использование емкости для питьевой воды для иных целей.

Приказ МЗ РК от 5 августа 2021 года №76

Регламентация организации питания

3. Приказ РК и.о. Министра здравоохранения № 58 от 4 апреля 2023 г. О внесении изменения в приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 г. № ҚР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»

Требования к организации питания школьников

- Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 – 4 часов.
- Для обучающихся первой смены в общеобразовательных организациях предусматривается одно-двухразовое питание – второй завтрак или второй завтрак и обед, для обучающихся второй смены – полдник, для групп продленного дня – второй завтрак, обед и полдник.
- В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два–три календарных дней.
- Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают один раз в два – семь календарных дней.

Регламентация организации питания

Приказ РК и.о. Министра здравоохранения № 58 от 4 апреля 2023г.

Требования к организации питания школьников

- Завтрак состоит из блюда (первое или второе) и напитка (компот, кисель, чай и соки). Допускается включение в завтрак или отдельным приемом яйцо, соки, фрукты, бутербродов со сливочным маслом или сыром.
- Обед включает салат, первое, второе блюдо (основное блюдо из мяса, рыбы или птицы с гарниром) и третье (компот, кисель, чай и соки). Готовят несложные салаты из вареных и свежих овощей.
- В полдник в меню включают напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.
- Ужин состоит из овощного (творожного) блюда или каши, основного второго блюда (мясо, рыба или птица с гарниром), напитка (чай, сок, кисель).
- Дополнительно в качестве второго ужина включают фрукты или кисломолочные продукты, булочные или кондитерские изделия без крема.

Вопрос:

Найдите 3 ошибки

Накануне празднования Нового года школьникам 1-4 классов был приготовлен праздничный школьный обед, состоящий из:

1) Суп гороховый

2) Макароны по флотски

3) Салат Оливье



4) Блинчики со сметаной



5) Напиток



Ответ:

В организациях общественного питания объектов образования не допускаются:

- макароны по флотски
- сложные (более четырех компонентов) салаты и салаты, заправленных сметаной и майонезом
- сладкие безалкогольные напитки

Приказ РК и.о. Министра здравоохранения № 58 от 4 апреля 2023г

В школах не допускается изготовление и реализация

- простокваши, творога, кефира;
- фаршированных блинчиков;
- макарон по-флотски;
- зельцев, форшмаков, студней, паштетов;
- кондитерских изделий с кремом;
- кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках;
- морсов, квасов;
- жареных во фритюре изделий;
- яиц всмятку, яичницы – глазуньи;
- сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом;
- окрошки;
- грибов;
- пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;
- первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);
- фаст-фуда: гамбургеров, хот-догов, чипсов, сухариков, киришечек;
- острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);

В школах не допускается использование

- непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;
- яиц и мяса водоплавающих птиц;
- молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
- субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца;
- мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки*;
- коллагенсодержащего сырья из мяса птицы (мягкое сырье - кожа, сухожилия; костное сырье - все виды костей);
- продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;
- генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;
- нейодированной соли и необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

*Продуктивные животные –животные, используемые для получения продукции, предназначенной в пищу. Мясо механической обвалки представляет собой мясо, смешанное с соединительной, костной и жировой тканью, которое пропускают через мясорубку/сито, в результате чего образуется фарш

В школах не допускается установка и подача

- Автоматов, реализующих пищевые продукты
- Кислородных коктейлей в качестве массовой оздоровительной процедуры

Задачи среднего медработника школы

- Ежедневно медицинским работником или ответственным лицом проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий в соответствии с формой 3 приложения 9 к настоящим Санитарным Правилам.
- Периодически оценка качества питания проводится бракеражной комиссией, состав которой определяется приказом руководителя объекта с обязательным включением **медицинского работника**, администрации, заведующего производством и представителей родительского комитета.

Приказ МЗ РК от 5 августа 2021 года №76

О бракеражной комиссии

- Бракеражная комиссия работает на основании Положения о бракеражной комиссии
- Положение утверждается на педагогическом совете школы и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа директора школы
- В Положении определяются порядок, состав, функции, права и обязанности, ответственность, содержание работы комиссии.
- Бракеражная комиссия является общественным органом, который создается с целью оказания практической помощи в осуществлении административного контроля за качеством питания обучающихся в школе, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи.

Функции и права бракеражной комиссии

Функции

1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке приготовленной пищи;
2. Следит за соблюдением правил личной гигиены работников буфета;
3. Периодически присутствует при раздаче готовой пищи;
4. Проводит органолептическую оценку приготовленной пищи;
5. Проверяет санитарное состояние буфета-столовой;
6. Контролирует наличие маркировки на посуде;
7. Проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
8. Отчитывается о своей работе на различных заседаниях.

Права

1. Выносить на обсуждение конкретные **предложения по организации питания в школе**, контролировать выполнение принятых решений;
2. **Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в школе;**
3. Ходатайствовать перед администрацией школы о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.
4. Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов и приготовленных блюд;
5. Определять доброкачественность продуктов.

Регламентация организации питания

4. Приказ № 302 МЗ РК от 21 декабря 2020 года. "Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования".

Общие принципы организации питания в организациях образования включают следующее:

- 1) соответствие энергетической ценности питания детей энергетическим затратам;
- 2) соответствие химического состава пищи физиологическим потребностям организма;
- 3) максимальное разнообразие рациона, являющееся основным условием обеспечения его сбалансированности;
- 4) оптимальный режим питания;
- 5) правильное приготовление пищи, обеспечивающее их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности;
- 6) учет индивидуальных особенностей детей;
- 7) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарно-эпидемиологических требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортированию, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

Регламентация организации питания

Требования к меню

При разработке меню учитываются:

- продолжительность пребывания детей в организациях образования;
- возрастная категория;
- физические нагрузки детей.

С учетом возраста детей в меню соблюдаются требования:

- по массе порций блюд;
- их пищевой и энергетической ценности;
- суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Регламентация организации питания

- При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания **не допускается** использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генетически модифицированного организма.
- При производстве пищевой продукции для детского **питания не допускается** использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов согласно приложению 10 к техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).

Регламентация организации питания

Требования к некоторым продуктам

1. Пищевая продукция для детского питания отвечает следующим требованиям:

- 1) печенье для детского питания, не превышающее более 25 % добавленного сахара;
- 2) хлебобулочные изделия для детского питания, содержащие соли не более 0,5 %.

2. Пищевая продукция для детского питания не содержит:

- 1) этилового спирта более 0,2 %;
- 2) кофе натурального;
- 3) ядер абрикосовой косточки;
- 4) уксуса;
- 5) подсластителей, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания.

Регламентация норм питания

5. ПРИКАЗ № 69-НҚ от 09.06.2023г. Об утверждении методических рекомендаций «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Казахстан»

<https://www.gov.kz/memleket/entities/ksek/documents/details/485484?lang=ru>

Регламентация норм питания

6. Постановление Правительства РК № 320 от 12.03.2012г «Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь»

Государство в период получения образования полностью обеспечивает расходы на социальную помощь:

- 1) детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей;
- 2) детям с ограниченными возможностями в развитии, лицам с инвалидностью и лицам с инвалидностью с детства, детям с инвалидностью, воспитывающимся и (или) обучающимся в интернатных организациях;
- 3) детям, находящимся в центрах адаптации несовершеннолетних и поддержки детей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

Регламентация безопасности питания

1. ТР Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утверждённый решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880;
2. ТР Таможенного союза ТР ТС 023/2011 на соковую продукцию из фруктов и овощей, утверждённый решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №882;
3. ТР Таможенного союза ТР ТС 024/2011 на масложировую продукцию, утверждённый решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №883;
4. ТР Таможенного союза ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции"
ТР ТС
5. ТР Таможенного союза ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции"
6. ТР Таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утверждённый решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. №797.

СПАСИБО!