

Примерное лечебное меню для детей с непереносимостью глютена представлено в Приложении 1 к настоящему Стандарту.

2.3.4 Муковисцидоз (кистофиброз поджелудочной железы) – генетически детерминированное заболевание, характеризующееся поражением желез внешней секреции, кистозным перерождением поджелудочной железы, поражением кишечника и дыхательной системы вследствие закупорки выводящих протоков вязким секретом. При муковисцидозе в патологический процесс вовлекается весь организм. Ведущим в клинической картине является поражение бронхолегочной и пищеварительной систем.

Основной принцип в организации в общеобразовательных учреждениях питания обучающихся, больных муковисцидозом, – увеличение энергетической ценности рациона питания за счет увеличения потребления белка в 1,5 раза по сравнению с возрастной нормой и доведения жировых компонентов питания до 40 – 50 % от общей энергетической емкости рациона. Для обучающихся с муковисцидозом рекомендуется увеличивать энергетическую ценность суточного рациона питания в возрастной группе от 6 – 11 лет – на 600 ккал/сутки, старше 12 лет – на 800 ккал /сутки.

В режиме питания обучающихся с муковисцидозом рекомендуется ввести дополнительные приемы пищи, обеспечив общую формулу питания "3+3": 3 основных приема пищи (завтрак, обед, ужин) и 3 дополнительных (второй завтрак, полдник, второй ужин). В каждый основной прием пищи рекомендуется включать блюда, содержащие белки животного происхождения (мясо, субпродукты, рыба, яйца или молочные продукты – сыр, творог), жиры (растительное, сливочное масло, сметана, сливки), сложные углеводы (крупы, хлеб, овощи), в меньшей степени – простые углеводы (фрукты, сладости, варенье, мед). Дополнительные приемы пищи рекомендуется представлять специализированными высокобелковыми продуктами питания, кисломолочными продуктами, творогом и фруктами.

Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях с муковисцидозом представлены в приложении 4 (таблица 3) к МР 2.4.0162-19, технологические карты на блюда – в приложении 8 к МР 2.4.0162-19.

С целью обеспечения оптимальных для ребенка с муковисцидозом условий питания администрации общеобразовательной организации совместно с родителями (законными представителями) рекомендуется проработать вопросы режима и порядка питания ребенка.

2.3.5 Фенилкетонурия – наследственное нарушение аминокислотного обмена, при котором блокируется работа фермента фенилаланингидроксилазы, в результате аминокислота фенилаланин оказывает токсическое действие.

Патогенетическим методом профилактики обострений фенилкетонурии является диетотерапия с заменой высокобелковых натуральных продуктов (мясо, рыба, творог) на специализированные смеси, не содержащие фенилаланин.

При составлении меню необходим индивидуальный подход и совместная работа с родителями (законными представителями) обучающегося, так как обучающиеся имеют разные вкусовые предпочтения к низкобелковой продукции, а также разные физиологические реакции на отдельные продукты питания.

Режим питания обучающихся с фенилкетонурией не имеет особенностей и соответствует основному режиму питания, принятому в общеобразовательной организации.

Технология приготовления блюд предусматривает замену высокобелковых натуральных продуктов (мясо, рыба, творог) на специализированные смеси.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании обучающихся с фенилкетонурией, представлен в приложении 1 к МР 2.4.0162-19.

Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях с фенилкетонурией представлены в приложении 4 (таблица 4) к МР 2.4.0162-19, технологические карты на блюда – в приложении 7 к МР 2.4.0162-19.

С целью обеспечения безопасного и здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций с фенилкетонурией администрации организации совместно с родителями (законными представителями) рекомендуется проработать вопросы порядка питания ребенка.

2.3.6 Необходимость в индивидуализации питания требуется для обучающихся общеобразовательных организаций с пищевой аллергией или патологическими (побочными) реакциями на пищу. Основные клинические симптомы пищевой аллергии характеризуются кожной сыпью, респираторными жалобами (одышкой, кашлем, удушьем), а также нарушением потоотделения, отеком слизистой оболочки носа, температурной неустойчивостью, изменениями нервной системы и другие, возникающими при контакте с пищевым аллергеном.

К продуктам, наиболее часто вызывающим аллергические реакции, относятся: коровье молоко, куриное яйцо, соя, арахис, орехи, пшеница, морепродукты и рыба. В питании данной группы обучающихся должны быть исключены продукты, провоцирующие у них аллергическую реакцию, и заменены на иные продукты, обеспечивающие физиологическую полноценность замен.

С целью обеспечения безопасного и здорового питания обучающихся с пищевой аллергией администрации общеобразовательной организации совместно с родителями (законными представителями) рекомендуется проработать вопросы организации питания ребенка.

Для постановки ребенка на индивидуальное питание родителю ребенка (законному представителю) рекомендуется обратиться к руководителю общеобразовательной организации с заявлением (обращением или иной принятой в организации формой) о необходимости создания ребенку

специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

Примерное лечебное меню для детей с непереносимостью лактозы представлено в Приложении 2 к Стандарту.

Руководителю общеобразовательной организации рекомендуется проинформировать классного руководителя и работников столовой, а также учителя физической культуры:

- о наличии в классе обучающихся с заболеваниями – сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия;

- об особенностях организации питания обучающихся;

- о мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи.

В случае если принимается решение об организации питания обучающихся из продуктов и блюд, принесенных из дома, рекомендуется определить порядок их хранения, упаковки и маркировки; создать условия для хранения продуктов (блюд) и их разогрева, условия для приема пищи; определить режим питания ребенка.

Выдача обучающимся общеобразовательных организаций рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в общеобразовательной организации.

#### **2.4. Требования к дополнительному питанию**

Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты общеобразовательных организаций, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора и в соответствии с рекомендуемым санитарными правилами ассортиментом дополнительного питания.

К дополнительному питанию относятся покупные готовые блюда ограниченного ассортимента или отдельные блюда, приготовленные поварами пищеблока школьной столовой, которые можно купить в буфете, отдельно от основного меню.

Меню дополнительного питания (буфетной продукции) разрабатывается с учетом ограничений, изложенных в приложении 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Меню дополнительного питания (с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности и стоимости) утверждается и согласовывается в установленном порядке.

Формирование ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется путем составления ассортиментных перечней пищевых продуктов для свободной продажи буфетной продукции с последующим соблюдением

обязательного ассортиментного минимума, анализом ассортимента, пищевой и биологической ценности реализуемых продуктов.

При формировании ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях, должны соблюдаться принципы рационального сбалансированного здорового питания:

удовлетворение потребности в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белках, жирах, углеводах) и микронутриентах (витаминах, микроэлементах) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

сбалансированность используемых пищевых продуктов по основным пищевым веществам;

максимальное разнообразие пищевых продуктов, которое достигается путем реализации достаточного в количественном и качественном отношении ассортимента пищевых продуктов, относящихся к различным группам и обладающих различными потребительскими свойствами, отвечающими особенностям индивидуального спроса разных возрастных и социальных групп;

исключение из ассортимента пищевых продуктов, обладающих раздражающими, экстрактивными свойствами, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья обучающихся в общеобразовательных организациях с хроническими заболеваниями (вне стадии обострения) или компенсированными функциональными нарушениями в органах желудочно-кишечного тракта.

Соки, напитки, питьевую воду реализуют в потребительской упаковке промышленного изготовления. Разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

Достаточный ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях подразумевает ежедневное наличие в свободной продаже не менее 20 – 30 наименований пищевых продуктов, относящихся к разным группам, в соответствии с их потребительскими свойствами и пищевой ценностью.

Ассортимент буфетной продукции должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для организации дополнительного питания детей в организованных детских коллективах допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

## 2.5. Требования к организации питьевого режима

Питьевой режим в общеобразовательных организациях, а также при проведении массовых мероприятий с участием обучающихся должен соблюдаться с учетом следующих требований:

питьевой режим организуется посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чашу фонтанчика ежедневно обрабатывают с применением моющих и дезинфицирующих средств;

при организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды необходимо обеспечить наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче обучающимся при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям;

кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры подвергаются мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца;

допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи обучающимся кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

### **Раздел 3. Требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания**

#### **3.1. Требования к пищевым продуктам**

Обязательные требования к пищевым продуктам определяются законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, о качестве и безопасности пищевых продуктов. Обязательные требования к безопасности поступающих в ОО пищевых продуктов определены в соответствующих технических регламентах, указанных в разделе 1 настоящего Стандарта.

Пищевое сырье и пищевые продукты подлежат оценке на соответствие в форме декларирования соответствия. Обязательные требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов для питания детей в соответствии с положениями Федерального закона от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" устанавливаются федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

Специализированная пищевая продукция для детского питания, поступающая в общеобразовательные организации, виды которой предусмотрены в приложении 2 к ТР ТС 021/2011, должна соответствовать повышенным требованиям по микробиологическим нормативам безопасности и иметь государственную регистрацию.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего ГМО, а также полученного с применением пестицидов согласно Приложению 10 к ТР ТС 021/2011.

Прочие требования к содержанию и производству пищевой продукции для детского питания установлены согласно статье 8 ТР ТС 021/2011.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания с целью придания специфического аромата и вкуса допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества) и ванилин.

Используемые в производстве пищевых продуктов красители, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства должны соответствовать требованиям ТР ТС 029/2012.

При использовании обогащенной пищевой продукции содержание каждого пищевого или биологически активного вещества должно быть доведено до уровня употребления в 100 мл или 100 г, или в разовой порции такой продукции не менее 5 процентов уровня суточного потребления.

Показатели качества продукции общественного питания (готовых блюд) определяются в соответствии с ГОСТ Р 54609–2011 "Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания".

Пищевые продукты должны иметь комплект документов, подтверждающих соответствие пищевых продуктов обязательным требованиям к пищевым продуктам, материалам и изделиям, упаковке, маркировке, которые установлены в соответствии с действующим законодательством, и комплект документов, подтверждающих соответствие пищевых продуктов требованиям технической документации, по которой они изготовлены, документы, подтверждающие их прослеживаемость, в том числе на основе подтверждения в рамках электронного контроля продукции животного происхождения в системе "Меркурий".

Требования к качеству и безопасности питания устанавливаются в техническом задании к контракту на оказание услуг по организации питания и поставку пищевых продуктов при организации размещения заказов в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации о контрактной системе, техническом регулировании и защите прав потребителей, иных нормативных правовых актов.

### **3.2. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов**

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятии общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии школьного питания не принимаются.

Все сырье, поступающее на предприятие для производства детского питания, должно пройти входной контроль согласно ТР ТС 021/2011, ГОСТ 24297-2013 и внутренним документам предприятия. Данная процедура включает в себя как лабораторную проверку сырья по показателям качества, так и проверку документации: наличие и актуальность декларации, протоколов испытаний по показателям безопасности, качественных удостоверений, актов фитосанитарного контроля или ветеринарного сертификата.

В соответствии с Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" запрещается обращение пищевых продуктов, материалов и изделий:

которые являются опасными и (или) некачественными по органолептическим показателям;

которые не соответствуют представленной информации, в том числе имеют в своем составе нормируемые вещества в количествах, не соответствующих установленным законодательством Российской Федерации значениям и (или) содержат предметы, частицы, вещества и организмы, которые образовались или были добавлены (внесены) в процессе производства пищевых

продуктов (загрязнители), наличие которых может оказать вредное воздействие на человека и будущие поколения, информация о которых до потребителя не доведена, и (или) которые не имеют установленных сроков годности для пищевых продуктов, материалов и изделий (в отношении которых установление срока годности является обязательным), срок годности которых истек, и (или) показатели которых не соответствуют требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, образцу, документам по стандартизации, технической документации;

в отношении которых установлен факт фальсификации;

в отношении которых не может быть подтверждена прослеживаемость;

которые не имеют маркировки, содержащей сведения о пищевых продуктах, предусмотренные законодательством Российской Федерации, либо в отношении которых не имеется таких сведений;

которые не имеют товаросопроводительных документов.

В соответствии с ТР ТС 021/2011 пищевая продукция:

выпускается в обращение при ее соответствии ТР ТС 021/2011, а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на нее распространяется;

соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011, иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, и прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза;

находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции;

не соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства – члена Таможенного союза.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах



медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Приемка пищевых продуктов и услуг по организации питания на соответствие условиям договоров на поставки (оказание услуг) осуществляется с обязательным проведением периодических лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, с привлечением независимых экспертных и аккредитованных организаций и в порядке, определяемом в государственном (муниципальном) контракте.

Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия – в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции.

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям

к питьевой воде, установленным законодательством государства – члена Таможенного союза.

При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем.

Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры.

Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции.

При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале в соответствии с приложением 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Форма журнала определяется с учетом вида питания и санитарных норм (приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Последовательность проведения входного контроля пищевой продукции на этапе приемки при поступлении ее на пищеблок образовательной организации представлена в Приложении 6 к настоящему Стандарту.