

4 сентября начала работу «горячая линия» Роспотребнадзора по вопросам организации питания в школах. Специалисты службы готовы ответить на вопросы жителей региона, касающиеся разрешенных в реализации продуктов, рекомендациям по наполнению меню, роли администрации школы в организации питания, соблюдения принципов здорового питания, а также возможностях родительского контроля за питанием детей в школах.

Принимать звонки на «горячую линию» будут до 15 сентября по телефонам: (38822)64378, 64384.

### **О чем нужно знать родителям**

Школьники в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда.

Меню разрабатывается не менее чем на 2 недели, с учетом необходимой калорийности, нормы белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов.

В питании школьников допускается только щадящая кулинарная обработка, обеспечивающая витаминную сохранность продуктов при приготовлении блюд (запекание, варка, приготовление на пару).

Перемена для приема пищи должна длиться не менее 20 минут.

Для родителей должна быть доступна информация: ежедневное меню для всех возрастных групп с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности.

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано питание в соответствии с представленными назначениями лечащего врача.

Если у ребенка дополнительные занятия или ребенок остается в группе продленного дня, должен быть предусмотрен полдник.

В каждой школе должен быть организован родительский контроль. Родители вправе оценить: соответствие блюд утвержденному меню, удовлетворенность ассортиментом и качеством приготовленных блюд, качество уборки в обеденном зале. Результаты родительского контроля могут служить основанием для обращения в администрацию школы или к оператору питания. Предлагаем родителям информировать Роспотребнадзор о жалобах на питание детей.

Анализ результатов контрольных (надзорных) мероприятий показывает, что качество питания школьников не всегда удовлетворительное и безопасное для здоровья. 80 % нарушений допускаются в результате недобросовестного отношения работников образовательных организаций и бесконтрольности со стороны руководства. Выявленные нарушения создают предпосылки для возникновения угрозы для жизни и здоровья школьников.

По итогам проверок прошедшего учебного года Роспотребнадзором по Республике Алтай выявлено, что в ряде школ в питании детей использовали пищевую продукцию, запрещенную для детского меню (не промышленного изготовления, с заменителем молочного жира, с истекшим сроком годности), продукцию без документов, подтверждающих их качество и безопасность, без маркировки, не проводится контроль за сроками годности и условиями хранения продуктов.

Кроме того, не всегда обеспечивается безопасность питания. 4,4 % исследованных готовых блюд не соответствовали гигиеническим (в 2021/2022 учебном году - 2,3 %). В некоторых школах фиксировались нарушения требований к санитарно-дезинфекционному режиму на пищеблоках.

Продолжают иметь место и нарушения, связанные с недостатком финансирования. 20 % нарушений допущены в результате недостаточного материально-технического оснащения пищеблоков, несвоевременного проведения косметического ремонта, несоответствия фактической стоимости школьного рациона расчётной, а также отсутствия лабораторного производственного контроля за качеством выпускаемых блюд.