

Государственный стандарт питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений

Презентацию подготовила
директор МКОУ «Приваленская
СОШ» Громчевская Л.Н.

Государственный стандарт питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (дошкольного, общеобразовательного, учреждений начального и среднего профессионального образования) (далее – Стандарт) является основным документом, регламентирующим современную систему организации питания в образовательных учреждениях Российской Федерации, и обязателен для исполнения на территории Российской Федерации.

Основная цель – сохранение и укрепление здоровья обучающихся, воспитанников путем оптимизации их питания в образовательных учреждениях.

Задачи:

1. обеспечение безопасности, качества и доступности питания;
2. установление унифицированных требований к организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях Российской Федерации.

Стандарт представляет собой совокупность требований к:

1. безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в образовательном учреждении;
2. технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для образовательных учреждений;
3. экономическим условиям организации питания в образовательных учреждениях;
4. условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся, воспитанников мотивации к здоровому питанию;
5. результатам применения данного стандарта в организации питания в образовательных учреждениях.

Требования к питанию

- Каждый обучающийся и воспитанник общеобразовательных учреждений должен получить в школе 25-65% пищевых веществ, необходимых ему для нормального роста, развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа согласно нормам физиологических потребностей;
- Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1201-03 и СП 2.4.990-00 и СанПиН 2.4.1.2660-10;
- Во всех образовательных учреждениях для детей и подростков от 7 до 18 лет с **постоянным пребыванием в образовательном учреждении более 4 часов, помимо организации основного питания** (завтраки, обеды, полдники или ужины), должно быть организовано дополнительное питание, то есть реализация достаточного ассортимента пищевых продуктов в свободной продаже;
- Формирование ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков осуществляется путем составления и утверждения образовательным учреждением (или предприятием школьного питания) ассортиментных перечней пищевых продуктов для свободной продажи («буфетной продукции»), соблюдения обязательного ассортиментного минимума (основного перечня);

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей и подростков

Название пищевых веществ	Потребность в пищевых веществах					
	3-7 лет	7-11 лет	11-14 лет		14-18 лет	
			мальчики	девочки	юноши	девушки
Белки (г)	54	63	75	69	87	75
Жиры (г)	60	70	83	77	97	83
Углеводы (г)	261	305	363	334	421	363
Энергетическая ценность(ккал)	1800	2100	2500	2300	2900	2500
Витамин С (мг)	50	60	70	60	90	70
Витамин В1 (мг)	0,9	1,1	1,3	1,3	1,5	1,3
Витамин В2 (мг)	1,0	1,2	1,5	1,5	1,8	1,5
Витамин В6 (мг)	1,2	1,5	1,7	1,6	2,0	1,6
Ниацин (мг)	11	15	18	18	20	18
Витамин В12 (мкг)	1,5	2	3	3	3	3
Фолаты (мкг)	200	200	300-400	300-400	400	400
Пантотеновая к-та (мг)	3	3	3,5	3,5	5,0	4,0
Биотин (мкг)	15	20	25	25	50	50
Витамин А (мг рет. экв)	500	700	1000	800	1000	800
Витамин Е (мг ток. экв.)	7	10	12	12	15	15
Витамин D (мкг)	10	10	10	10	10	10
Витамин К (мкг)	55	60	80	70	120	100

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей и подростков

Минеральные вещества						
Кальций (мг)	900	1100	1200	1200	1200	1200
Фосфор (мг)	800	1100	1200	1200	1200	1200
Магний (мг)	200	250	300	300	400	400
Калий (мг)	600	900	1500	1500	2500	2500
Натрий (мг)	700	1000	1100	1100	1300	1300
Хлориды (мг)	1100	1700	1900	1900	2300	2300
Железо (мг)	10	12	12	15	15	18
Цинк (мг)	8	10	12	12	12	12
Йод (мг)	0,1	0,12	0,13	0,15	0,15	0,15
Медь (мг)	0,6	0,7	0,8	0,8	1,1	1,1
Селен (мг)	0,02	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
Хром (мкг)	15	15	25	25	35	35
Фтор (мг)	2	3	4	4	4	4

ПРИМЕРНЫЕ МЕНЮ ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ И ОБЕДОВ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ 7-11 И 11-18 ЛЕТ В ГОСУДАРСТВЕННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

	Наименование блюда	Выход блюда, гр.	
		7-11 лет	11-18 лет
ДЕНЬ 1			
ЗАВТРАК	Каша вязкая на молоке (из хлопьев овсяных)	200	250
	Сыр порциями	20	30
	Масло сливочное	10	10
	Напиток кофейный на молоке	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
обед	Салат из моркови или из моркови с яблоками	100	100
	Суп с макаронными изделиями на бульоне из птицы	250	300
	Птица отварная	100	120
	Овощи тушеные	150	200
	Кисель	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Изделие кондитерское (зефир)	20	20
	Фрукты и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150

	Наименование блюда	Выход блюда, гр.	
		7-11 лет	11-18 лет
ДЕНЬ 8			
завтрак	Омлет натуральный, запеченный или сваренный на пару	120	150
	Кисломолочный продукт	125	125
	Чай с лимоном	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	40	50
обед	Салат из моркови, яблок, апельсинов с соусом салатным	100	100
	Борщ с капустой и картофелем	250	300
	Рыба отварная	80	120
	Соус польский	30	30
	Пюре картофельное	150	200
	компот	200	200
	Хлеб пшеничный или зерновой	20	30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	60
	Фрукты и ягоды свежие на завтрак и обед	150	150

Требования к технологическим условиям

- Остаточный срок годности продукта на момент поставки, должен составлять не менее 80 % от установленного;
- При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в образовательных учреждениях государственные (муниципальные) заказчики в соответствии с законодательством о размещении заказов для государственных и муниципальных нужд устанавливают требования, которые должны включать обязательные требования к безопасности, пищевой ценности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды, а также дополнительные требования к пищевой ценности, качеству, срокам годности, таре и упаковке пищевых продуктов, позволяющие обеспечить достижение установленных показателей физиологических нормативов питания, установленных в Стандарте.
- В образовательных учреждениях рекомендуется создавать резервный запас нескоропортящихся пищевых продуктов для организации питания в случаях непредвиденного срыва поставки пищевых продуктов снабжающей организацией, аварийных и др. чрезвычайных ситуаций;

Способы производства питания

Индустриальные технологии

общественного питания – промышленное производство полуфабрикатов и горячих блюд с увеличенным сроком годности с последующей их раздачей в раздаточных столовых

Основной перспективный способ организации питания

Традиционные технологии

общественного питания – производство готовых блюд и полуфабрикатов для непосредственной реализации

Должны приниматься меры к реконструкции пищеблока или изменению типа применяемой технологии

Применяется в ОУ при невозможности организации или в дополнение к ним

Во всех ОУ должны вестись паспорта предприятия питания, отражающие состояние материально-технической базы, проведения технического обслуживания, ремонта и т.д.

Методы организации обслуживания обучающихся в пунктах питания

```
graph TD; A[Методы организации обслуживания обучающихся в пунктах питания] --> B[По организации выдачи пищи:]; A --> C[По доступности выбора блюд:];
```

По организации выдачи пищи:

- предварительное накрывание столов;
- с использованием линии раздачи, в том числе «шведский стол».

По доступности выбора блюд:

- без выбора;
- со свободным выбором блюд;
- комплексное меню;
- предварительный заказ

Комплекс мероприятий организации питания

1. Непосредственное планирование питания
2. Приготовление и выдача пищи
3. Текущее содержание материально-технической базы
4. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований
5. Организация производственного контроля
6. Ежедневный контроль за качеством пищи и полновесностью порций, витаминизацией блюд
7. Формирование навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи
8. Взаимодействие с соответствующими органами власти, обучающимися и их представителями
9. Профилактика алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний



Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений и базовых предприятий питания

Наименование производственного помещения	Оборудование (склады стеллажи, подтоварники среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости))
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разуба мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук

Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук.
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук, моечная тара, двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф)

Мониторинг состояния питания – контролирует КО

1. Состояние здоровья обучающихся, воспитанников (с учетом их потребности в диетическом питании, а также необходимости восполнения дефицита основных питательных веществ, витаминов, микроэлементов в воде, почве и продуктах питания местного происхождения)
2. Характеристика школьных пищеблоков на их соответствие требованиям установленных санитарных норм и правил, а также современных технологий организации питания
3. Модели организация питания в школах, реализуемые в субъекте (муниципалитете) РФ
4. Характеристика питания по фактически применяемым рационам питания, в т.ч. по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность); выходу блюд (вес) цикличности меню
5. Обеспеченность обучающихся горячим питанием в соответствии с установленными рационами питания
6. Организаторы питания в школах
7. Ценообразование, стоимость школьного питания, субсидии на питание обучающимся из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников
8. Система электронных безналичных расчетов
9. Изучение общественного мнения об организации школьного питания
10. Пропаганда здорового питания в образовательном учреждении, в рамках деятельности муниципальных органов власти и органов власти субъекта Российской Федерации
11. Осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции
12. Реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации в ОУ
13. Подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере школьного питания
14. Деятельность стажировочных площадок, ресурсных и иных методических и консультационных центров по совершенствованию организации питания в образовательных учреждениях
15. Ход внедрения настоящего Стандарта.

Показатели мониторинга состояния здоровья обучающихся

1. Балльная оценка результатов анкетирования учащихся с целью выявления нарушений здоровья, связанных с алиментарными факторами;
2. Оценка физического развития учащихся;
3. Оценка их физической подготовленности;
4. Определение распространенности нарушений артериального давления;
5. Анализ заболеваемости по пропускам занятий в школах в связи с болезнями;
6. Комплексная оценка состояния здоровья путем распределения обучающихся на группы здоровья.

Нормативная база ОУ по формированию культуры здорового питания

1. Локальные акты образовательного учреждения, обеспечивающие реализацию данного направления деятельности
2. Соответствующие разделы (информационные блоки, мероприятия) в основной образовательной программе, плане воспитательной работы образовательного учреждения, Программе формирования культуры здорового и безопасного образа жизни, разрабатываемой в общеобразовательных учреждениях в ходе введения новых федеральных государственных образовательных стандартов, учебных планах по предметам, дисциплинам, публичном докладе об итогах деятельности ОУ

Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен

знать:

- основы современной государственной политики в сфере питания;
- федеральные законы и подзаконные акты, региональные нормативные правовые акты, СанПиНы, другие документы, регулирующие деятельность в сфере питания;
- основы педагогики, психологии, социологии, возрастной физиологии, гигиены, этики;
- возрастные особенности здорового питания детей и подростков.

владеть:

- умением разрабатывать образовательные программы, отдельные образовательные модули, элективные курсы по тематике формирования культуры питания у обучающихся, воспитанников, обеспечивая их интеграцию в образовательный процесс;
- современными средствами, формами и методами пропаганды здорового образа жизни, в том числе культуры здорового питания;
- здоровьесберегающими образовательными технологиями;
- информацией о принципах рационального питания, свойствах компонентов пищи,
- аспектах их влияния на здоровье человека;
- способами профилактики возникновения рисков для здоровья, связанных с неправильным питанием.

обладать навыками:

- организации массовых мероприятий, направленных на формирование культуры здорового питания;
- индивидуального консультирования обучающихся;
- проведения социологических исследований по данной тематике;
- организации наглядной агитации;
- организации взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся, воспитанников образовательных учреждений обучающихся, воспитанников образовательных учреждений по вопросам формирования культуры здорового питания и здорового образа жизни;
- анализа результатов, полученных в ходе проведения данной работы.