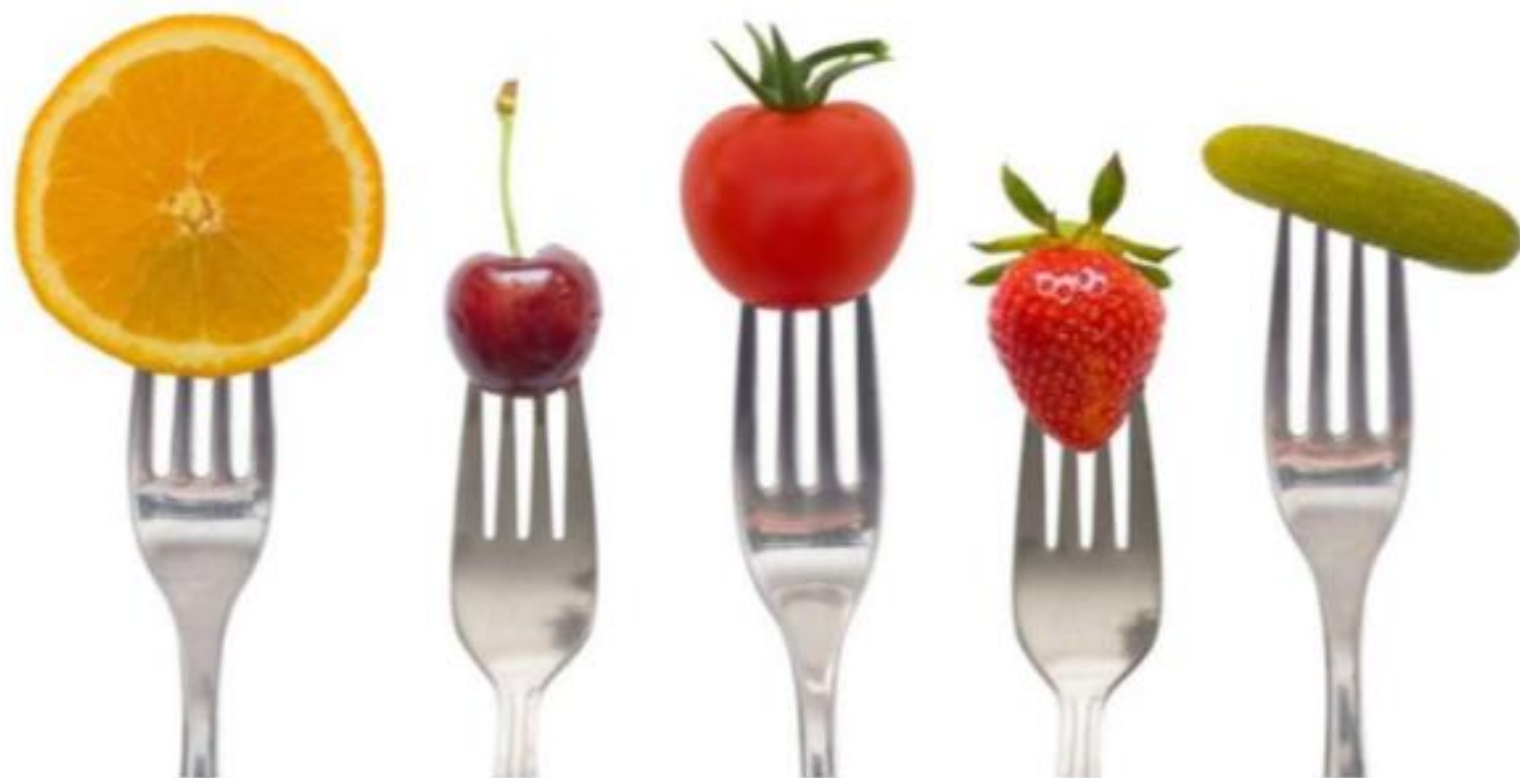


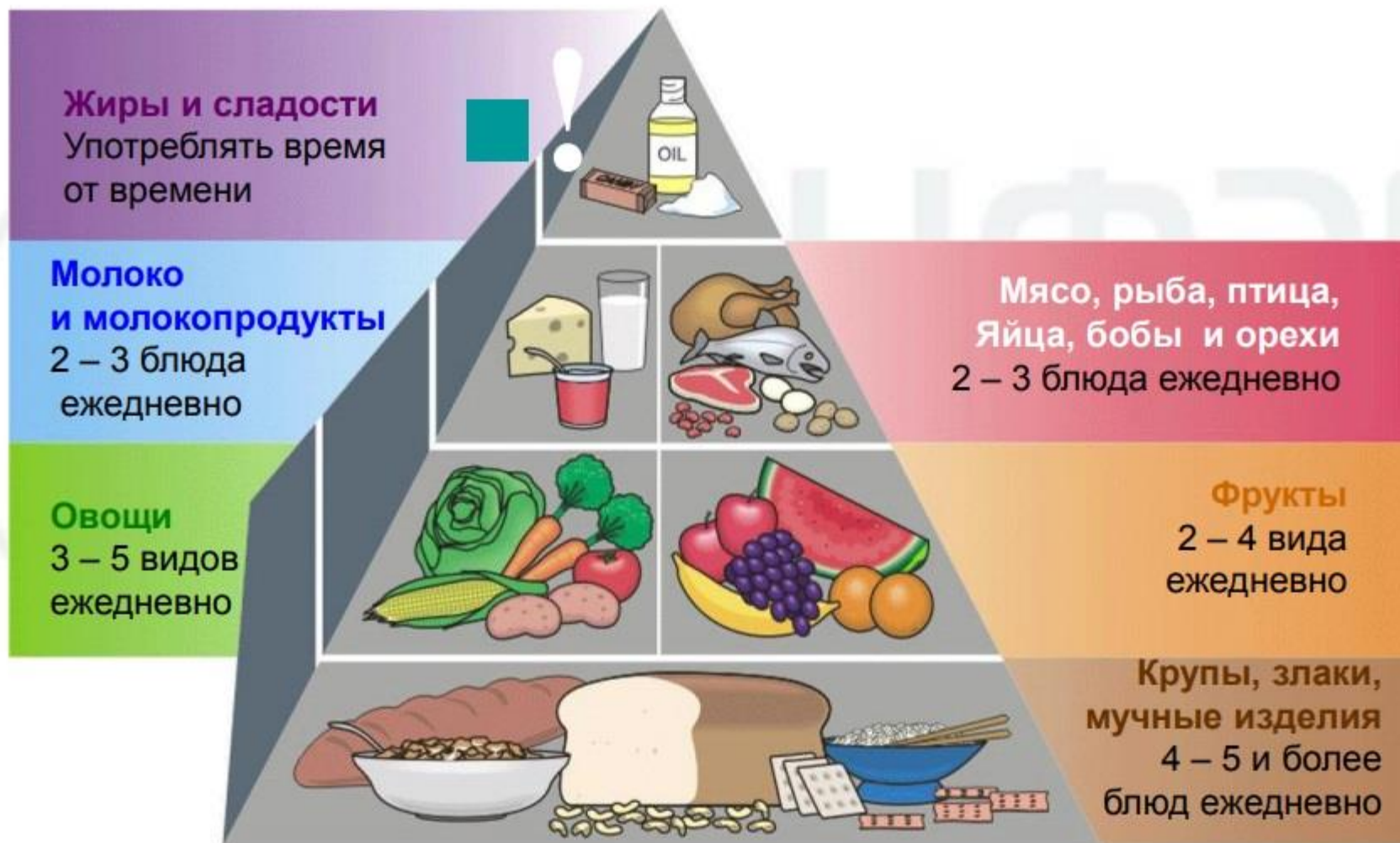
НОРМАТИВНО ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

Питание

Питание - важнейшая физиологическая потребность организма, от которой во многом зависит состояние здоровья и работоспособность человека. Оно необходимо для построения и непрерывного обновления клеток и тканей, восполнения энергозатрат, выработки ферментов, гормонов и других регуляторов обменных процессов в организме. .



Пирамида здорового питания



Показатели качества питания воспитанников

Потребительские свойства блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании:

- органолептические свойства, включая внешний вид;
- оформление блюд и кулинарных изделий, потребительская упаковка пищевых продуктов, используемых в питании;
- соответствие продукции представлениям потребителя (о качественном продукте).
- **Предоставление обучающимся, воспитанникам и их родителям необходимой информации о продуктах и о рационе питания.**
- **Наличие условий, способствующих формированию у детей и подростков рациональных (позитивных) стереотипов пищевого поведения.**

Показатели качества питания воспитанников

- **Соответствие требованиям качества организации питания (требованиям и условиям государственного контракта на организацию питания и(или) требованиям законодательства о защите прав потребителя):**
 - разнообразие питания, учет «приедаемости» отдельных продуктов;
 - учет предпочтений потребителя, соответствие позитивным стереотипам пищевого поведения;
 - регулярность, режим питания;
 - быстрота и удобство обслуживания (раздачи)
 - культура и эстетика питания, благоприятная обстановка для приема пищи, оформление торгового зала, витрин и т. п.;
 - условия для соблюдения правил личной гигиены;
 - возможность приобретения продуктов для дополнительного питания.

Безопасность питания

- Безопасность продуктов, используемых в питании
 - наличие информации изготовителя об установленных им требованиях к безопасности продукции и осуществляемом контроле;
 - отсутствие болезнетворных и условно-патогенных микроорганизмов и других видов биологического загрязнения;
 - отсутствие химических загрязнений (ксенобиотиков), физикохимические свойства;
 - отсутствие механических загрязнений;
 - отсутствие радиационного загрязнения.

Безопасность питания

- Соблюдение принципов щадящего питания (особые требования к технологической обработке; ограниченное использование в составе продукта приправ, специй; ограниченная кислотность продукта; отсутствие у продукта экстрактивных свойств)
- Оптимальная температура пищи при подаче
- Оптимальное количество пищи
- Безопасность процесса приема пищи детьми

Источники рисков

1. Сырье и материалы
2. Физические характеристики и состав пищевых продуктов во время и после обработки.
3. Микробиологический состав пищевых продуктов (исходная обсемененность + контаминация → размножение в продукте → уменьшение численности микроорганизмов при t° обработке)
4. Помещения (производственные участки) и потоки внутри помещений и между ними (сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, персонала, посетителей столовой и т. п.)
5. Оборудование, посуда и инвентарь

Источники рисков

6. Персонал
7. Технологические и вспомогательные процессы
8. Хранение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (численность мезофильных микроорганизмов удваивается каждые 20 мин. при $t^{\circ} 30-40^{\circ}\text{C}$)
9. Реализация, организация потребления продукции (прием пищи детьми)
10. Рацион питания (формирование меню)

НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

по обеспечению здорового питания

Технические регламенты Таможенного союза

- О безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, вступил в силу с 01.07.2013)
- Пищевая продукция в части ее маркировки (ТР ТС 022/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881, вступил в силу с 01.07.2013).
- О безопасности молока и молочной продукции (ТР ТС 033/2013, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года N 67, вступил в силу с 01.05.2014).
- О безопасности мяса и мясной продукции (ТР ТС 034/2013, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года N 68, вступил в силу с 01.05.2014).

НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

по обеспечению здорового питания

- Технический регламент на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883, вступил в силу с 01.07.2013)
- Технический регламент соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882, вступил в силу с 01.07.2013)
- О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания (ТР ТС 027/2012, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 15.06.2012 № 34, вступил в силу с 01.07.2013)
- Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств (ТР ТС 029/2012, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 20.07.2012 № 58, вступил в силу с 01.07.2013).
- О безопасности упаковки (ТР ТС 005/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769, вступил в силу с 01.07.2012)

Нормативные акты РФ по вопросам дошкольного и школьного питания

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы:
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила»
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

Методические документы по дошкольному питанию

Пищевая ценность и нормы питания:

- Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации - МР 2.3.1.2432-08 от 18.12.2008
- Рекомендации по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающим современным требованиям здорового питания (утв. приказом Минздравсоцразвития РФ от 02.08.2010 № 593н)
- Методические рекомендации по определению потребительской корзины для основных социальнодемографических групп населения в субъектах Российской Федерации (утв. постановлением Правительства РФ от 28.01.2013 № 54);
- Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ (МР 2.3.1.1915-04 от 02.07.2004)

Методические документы по дошкольному питанию

Методические рекомендации по питанию обучающихся и воспитанников:

- Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (утв. приказом Минздравсоцразвития РФ и Минобрнауки РФ от 11.03.2012 № 213н/178)
- Методические рекомендации "Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников" (приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12.04.2014 № 06731).
- Методические рекомендации по проведению профилактических мероприятий, направленных на охрану и укрепление здоровья обучающихся в общеобразовательных учреждениях (Минздравсоцразвития РФ, от 15.01.2008 №206-ВС).
- Методические рекомендации по организации деятельности медицинских работников, осуществляющих медицинское обеспечение обучающихся в общеобразовательных учреждениях (Минздравсоцразвития РФ, от 15.01.2008 №207ВС).
- Другие методические рекомендации Роспотребнадзора, Минздрава.

Стандарты на услуги общественного питания

- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
- ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
- ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
- ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях
- ГОСТ Р 53996-2010 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания

Стандарты на услуги общественного питания (продолжение)

- ГОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения
- ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
- ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям
- ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физикохимических испытаний
- ГОСТ Р 54607.3-2014 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания
- ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу
- ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"

Статья 28. Компетенция, права, обязанности и ответственность образовательной организации

3. К компетенции образовательной организации в установленной сфере деятельности относятся:

15) создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации;

19) содействие деятельности общественных объединений обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся, осуществляемой в образовательной организации и не запрещенной законодательством Российской Федерации.

Статья 37. Организация питания обучающихся

Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

Статья 41. Охрана здоровья обучающихся.

Охрана здоровья обучающихся включает в себя:

2) *организацию питания обучающихся;*

4) *пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда;*

10) проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

Питание в образовательном учреждении

Характеристики	Неблагоприятные последствия нарушения
Пищевая ценность рациона питания	Пищевой дисбаланс и, как следствие, нарушения роста и развития у детей Алиментарно-зависимые неинфекционные заболевания (см.таблицу)
Качество питания (качество продукции и услуг по организации питания)	Отказ детей от питания Дискредитация воспитательной функции школьного (дошкольного) питания и формирование у детей нерациональных стереотипов пищевого поведения Уменьшение охвата питанием за родительские средства Неудовлетворенность организацией питания обучающихся, родителей и педагогов Предпосылки для нарушения требований безопасности и пищевой ценности
Безопасность питания	Ущерб здоровью детей и подростков Возникновение инфекционных и неинфекционных заболеваний и отравлений среди детей, в т.ч. массовых

Некоторые алиментарно-зависимые заболевания (состояния)

- Болезни органов кровообращения (атеросклероз, гипертоническая болезнь)
- Микронутриентная недостаточность, в т.ч. йод-дефицитные состояния и анемии
- Ожирение
- Кишечные инфекции, инвазии и пищевые отравления
- Болезни органов пищеварения (гастрит, дуоденит, болезни желчного пузыря и желчевыводящих путей, функциональные расстройства желудка)
- Кариес зубов
- Кишечный дисбактериоз (дисбиоз)
- Некоторые злокачественные новообразования (рак толстой кишки)
- Пищевая непереносимость, атопический диатез и т.п.
- Остеопороз и др. болезни костно-мышечной системы
- Сахарный диабет

Далеко не все эти заболевания проявляются в детском возрасте, но в детском возрасте формируется модель пищевого поведения, которое впоследствии определяет развитие этих заболеваний.