



Организация питания детей с ОВЗ и детей-инвалидов в муниципальных общеобразовательных организациях города Краснодар

**г. Краснодар
14 декабря 2023 год**

**Каган Татьяна Анатольевна,
заместитель директора департамента образования
администрации муниципального образования
город Краснодар**



Нормативно-правовая база

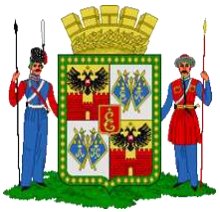
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32
«Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Методические рекомендации МР 2.4.0179-20
«Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»
(утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)

пункт 2.2. Обучающиеся общеобразовательных организаций, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда.

Режим питания по приемам пищи

Прием пищи	1 смена		Прием пищи	2 смена	
	Часы приема	% к суточной калорийности		Часы приема	% к суточной калорийности
Завтрак	9.30 - 11.00	20-25	Обед	12.30 - 13.30	30-35
Обед	13.30 - 14.30	35	Полдник	15.30 - 16.30	10-15



ЕДИНЫЙ ОПЕРАТОР ПИТАНИЯ

С 1 сентября 2023 года реализацию горячего питания во всех муниципальных школах города осуществляет единый оператор питания – АНО «ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ» (<https://kombinatkrd.ru>).

Приготовление питания для «категорийных» детей организовано оператором питания:

на базе 90 пищеблоков - столовых полного цикла производства,

и 9 школьно – базовых столовых для обеспечения 22 школьных буфетов – раздаточных.

Оператором питания разработана и реализуется на школьных пищеблоках программа производственного (внутреннего) контроля, в том числе включающая мероприятия по лабораторному контролю готовой продукции, вакцинации и санитарного обучения персонала.





РЕАЛИЗАЦИЯ ЕДИНОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО МЕНЮ

*В текущем учебном году в 99 муниципальных школах организовано **БЕСПЛАТНОЕ** горячее питание по **ЕДИНОМУ МУНИЦИПАЛЬНОМУ МЕНЮ** для более 5500 детей с **ОВЗ** и детей – инвалидов.*

*На **ЕДИНОЕ МУНИЦИПАЛЬНОЕ МЕНЮ** получены экспертные заключения **ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»**.*

*Меню рекомендовано **Управлением Роспотребнадзора по Краснодарскому краю** к применению в муниципальных школах города Краснодара.*

Меню разработано для 2-х возрастных групп детей: 7-11 лет и 12 и старше лет.





Особенности Единого муниципального меню

- Меню разработано в строгом соответствии с действующим СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которым:
- Определен **перечень пищевой продукции** для формирования меню;
- Установлен перечень **продуктов, которые не допускаются** при организации питания детей (колбасные изделия, газированные напитки, кетчупы, майонезы, сырки творожные более 9% жирности, жевательная резинка, мясо диких животных, макароны по - флотски, консервированные фрукты и овощи и многое другое);
- Определена **масса порций, потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах** для детей в зависимости от возраста;
- Установлен **режим питания** по приёмам пищи (завтрак и второй завтрак, обед, полдник, ужин и второй ужин).
- При приготовлении блюд используются щадящие способы приготовления:
- Варение,
- Тушение,
- Запекание,
- Приготовление на пару.



Выполнение указанных требований позволяет считать школьное меню диетическим.



Качество пищевого сырья

Приём продовольственного сырья оператором питания осуществляется при обязательном наличии документов, подтверждающих источник происхождения, качество, безопасность.

*Особое внимание уделяется закупке **продукции Кубанских производителей**. Объем закупаемой продукции, произведенной на территории Краснодарского края, составляет более 80 % (молочная продукция, мясо и мясная продукция, овощи, бакалейные товары, крупы и др.).*

*Завоз продовольственного сырья на школьные пищеблоки осуществляется **ежедневно**.*





Качество и безопасность приготовления

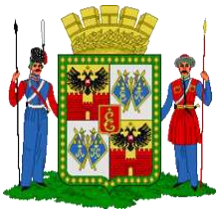
Приготовление готовых блюд оператором питания осуществляется в соответствии с **технологическими картами**, разработанными на основании специальных сборников рецептур для детского и диетического питания.

Срок реализации готовых блюд составляет **2 часа**, блюда готовятся на каждый приём пищи, на пищеблоках отбирается **суточная проба (хранится 48 часов в холодильнике)**.

В целях поддержания должной температуры готовых блюд, порционирование осуществляется непосредственно из **гастроёмкостей**, размещенных на **мармитах** (специальном тепловом оборудовании).

Контроль за качеством готовых блюд осуществляет **бракеражная комиссия**, которая создана в каждой школе. Результаты контроля заносятся в **специальный журнал**.





РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

Совместное взаимодействие родительского сообщества, администрации города и школ даёт положительный эффект – это оперативный обмен информацией между родителями и органами власти, достижение цели по снижению количества обращений на качество школьного питания и увеличению охвата горячим питанием, повышению «индекса съедаемости» и др.

Федеральной службой Роспотребнадзора в 2020 году разработаны методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

В целях родительского контроля на сайтах школ Краснодара в свободном доступе размещены: Положение об организации питания в школе + ежедневные меню

При участии в мероприятиях родительского контроля следует обратить внимание на:

- ✓ *Условия соблюдения правил личной гигиены детьми.*
- ✓ *Санитарно-техническое содержание обеденных залов, состояние столовой мебели, столовой посуды.*
- ✓ *Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (наличие чистой санитарной одежды, обуви и головного убора), в том числе средств индивидуальной защиты (одноразовые перчатки, маски).*
- ✓ *Соответствие реализованных блюд ежедневному меню.*
- ✓ *Соблюдение температуры подачи готовой продукции.*
- ✓ *Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи.*

