**СОШ.RU об основных санитарных требованиях к школьному меню и организации питания в школах**

В организованных детских коллективах питание детей должно осуществляться на основе реализации разработанного по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, и утвержденного руководителем организации основного меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальные меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

Меню должны быть разработаны в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», введенных в действие с 1 января 2021 года.

Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей.

При этом наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

В меню допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.

Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

В целях профилактики йоддефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

При использовании пищевых добавок должен проводиться контроль их дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами, соблюдаться требования к их хранению.

Информация о наличии пищевых добавок в готовой продукции, а также использование в её приготовлении ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами, должна доводиться до сведения потребителей пищевой продукции.

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

Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка по назначениям лечащего врача.

К приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий не могут допускаться посторонние лица, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать установленным законодательством требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, и вакцинации.

/Информационно-просветительский проект Роспотребнадзора «СОШ.RU»