

С 1 сентября 2023 года все учреждения общего среднего образования Октябрьского района г.Могилева перешли на новые принципы организации питания обучающихся. Главная задача перехода на новые принципы организации питания – предоставление качественного, безопасного и сбалансированного питания с учетом вкусовых предпочтений самих обучающихся и их родителей (законных представителей).

Для этого Министерством образования Республики Беларусь разработан раздел на Интернет-сайте Министерства «Информационный сборник технологических карт блюд и изделий» (<https://edu.gov.by/pitanie/>), в который включены новые фирменные блюда, апробированные и нашедшие положительный отклик у детей при проведении эксперимента. С 01.09.2023 блюда из этого сборника включены в примерные двухнедельные рационы для обучающихся учреждений общего среднего образования.

Расширен ассортиментный перечень продукции, реализуемой в буфетах школ, за счет включения в него новых видов продуктов, предназначенных для питания детей школьного возраста, разработанных РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию».

В учреждениях общего среднего образования для обучающихся организуется одноразовое (при пребывании от 3,5 до 6 часов), двухразовое (при пребывании от 6 до 8 часов) или трехразовое (пребывание от 8 до 10,5 часов) питание.

Время начала приема (приемов) пищи санитарно-эпидемиологическими требованиями не регламентировано. Вместе с тем оптимально, если последнее будет приближено ко времени, в которое рекомендуется получать тот или другой конкретный прием пищи с учетом физиологических потребностей и биологических ритмов человека.

Методическими рекомендациями по организации питания в учреждениях образования в 2023/2024 учебном году определено, что наиболее оптимальными приемами пищи для учащихся 1-4 классов школ будет горячий (второй) завтрак, обед, полдник. Учащиеся 5-11 классов будут начинать прием пищи позднее - с обеда и далее получать полдник, ужин.

В первую смену в качестве одноразового питания учащимся 1-4 классов предоставляется второй завтрак, 5-11 классов - обед, двухразового - учащимся 1-4 классов - второй завтрак и обед, 5-11 классов - обед и полдник, трехразового - учащимся 1-4 классов - второй завтрак, обед, полдник, 5-11 классов - обед, полдник, ужин.

Обучающимся в 5 классе с возрастной категорией 10 лет предоставляется питание в соответствии с возрастом по денежной норме для обучающихся 6-10 лет.

Во вторую смену учащимся 3-4, 5-8 классов в качестве одноразового питания предоставляется обед, двухразового - обед, полдник (алгоритм применения постановления Совета Министров Республики Беларусь от 23 августа 2023 г № 555).

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями продолжительность времени (перемены) для приема пищи в режиме организации образовательного процесса должна быть не менее 15 минут. Между приемами пищи должно быть обеспечено соблюдение санитарно-эпидемиологических требований: проведена влажная уборка обеденного зала и обеденных столов, проветривание обеденного зала; используемая посуда и обеденные столы должны быть чистыми и сухими.

Примерные рационы необходимо составляются для трехразового питания с учетом утвержденных постановлением № 317 натуральных норм трехразового питания.

Нормы трехразового питания также используются при одноразовом питании (пребывание в учреждении от 3,5 до 6 часов) и двухразовом питании (пребывание в учреждении от 6 до 8 часов) с учетом норм калорийности конкретного приема (двух приемов) пищи из расчета от суточных норм физиологических потребностей в энергии согласно установленным для учреждений образования санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Кроме того, при двухразовом питании калорийность рациона в среднем за неделю должна обеспечиваться за счет белков -на 10% - 15%, жиров -на 30% -32%, углеводов -на 55% -60%, должны выполняться установленные санитарно-эпидемиологические требования к кратности использования основных пищевых продуктов в течение недели.

В установленных нормах питания являются рекомендуемыми: хлеб ржаной и пшеничный, крахмал картофельный, томат-пюре, кофейный напиток, какао, чай, специи, дрожжи, лимонная кислота. Их выполнение не обязательно и на них, следовательно, не распространяются требования пункта 150 ССЭТ № 525 о выполнении норм питания с возможным отклонением +/-10%.

В школах может предусматривается возможность выбора рационов.

Рационы могут отличаться по отдельным блюдам или по всем блюдам.

Согласно пункту 175 ССЭТ №206 по согласованию с родительским комитетом из рациона обедов, за исключением санаторных школ-интернатов и общежитий учреждений образования, могут исключаться супы (полностью или в отдельные дни).

Возможна первоначально разработка одного варианта примерного рациона, чтобы затем разработать другой с учетом выявленных отказов от прием большинством учащихся тех или иных блюд.

С учетом опыта пилотного проекта по организации школьного питания возможен выбор салатов из 2-х -3-х наименований. Выбор может организовываться на каждом обеденном столе с использованием общих салатниц. К примеру, каждому обучающему согласно дневному рациону, предлагается по 20 г салата 3-х видов или по 30 г двух видов, которые он может выбрать в разных вариантах общим объемом в 60 г. Аналогично использование соусов к отдельным блюдам.

Примерные рационы разрабатываются для двух возрастных групп: от 6 до 10 лет и от 11 до 18 лет.

При этом в соответствии с внесенными с 1 сентября 2022 г. изменениями в пункт 146 ССЭТ 525: для возрастной группы от 6 до 10 лет -по нормам физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для возрастной группы от 7 -до 11 лет (2100-2300 ккал); для возрастной группы от 11 до 18 лет - по максимальной норме физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для мальчиков в возрасте от 11 до 14 лет (2700 ккал).

Распределение калорийности суточного рациона питания по приемам должно быть: второй завтрак - 20% - 25%;
обед - 30% - 35%;
полдник -10% - 15%;
ужин - 20% - 25%.

При этом энергетическая ценность приемов пищи должна быть: второго завтрака (ужина) - 440 - 550 ккал для обучающихся в возрасте 6-10 лет, 540 - 675- 11 -18 лет; обеда - 660 - 770 ккал для обучающихся в возрасте 6 - 10 лет, 10- 945 ккал -11 -18 лет; полдника - 220 - 330 ккал для обучающихся в возрасте 6 – 10 лет, 270-405 ккал-11 -18 лет.

Три приема пищи должны обеспечивать 65% - 75% суточной калорийности, при этом ежедневно калорийность рациона должна обеспечиваться за счет белков - на 10% - 15%, жиров -на 30% - 32%, углеводов -на 55% - 60%.

Предоставляемые питающими организациями для гигиенической оценки рационы трехразового питания просчитываются по пищевой и энергетической ценности, распределению калорийности по приемам пищи по отношению к суточным нормам физиологической потребности (но не от общей теоретической калорийности рациона трехразового

питания), а также по содержанию белков, жиров и углеводов и их доли в обеспечении калорийности в целом за день и в среднем за неделю. Питающие организации вместе с примерными рационами должны быть представлены сведения о количестве основных пищевых продуктов, используемых в данных рационах, а также копии прошедших гигиеническую оценку на соответствие принципам детской диететики и возможные эпидемиологические риски технологических карт новых (фирменных) блюд. Технологические карты нужны для того, чтобы выборочно подсчитать достоверность представленных сведений о количестве пищевых продуктов. В данных целях также используются утвержденные сборники технологических карт блюд и изделий.