

## **Организация питания детей в образовательных учреждениях. Вендинговые (пищевые) аппараты в школах.**

Организация рационального питания учащихся во время пребывания в школе является одним из ключевых факторов поддержания их здоровья и эффективности обучения.

Правильное, рациональное питание детей является необходимым условием обеспечения их здоровья, устойчивости к воздействию инфекций и других неблагоприятных факторов окружающей среды, способности к обучению. Рациональное - это правильно организованное питание вкусной пищей, содержащей адекватные количества пищевых веществ, т.е. сбалансированное по белкам, жирам, углеводам и микронутриентам (витаминам и минералам), которые так необходимы для развития и функционирования детского организма.

Дети проводят значительное время в школе, а процесс обучения носит весьма интенсивный характер, недостаточное или избыточное питание может привести к развитию алиментарных заболеваний у детей, сопровождающихся дефицитом йода, железа, белковой и ферментной недостаточностью, привести к развитию гипо- и авитаминозов.

Требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности, установлены санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В соответствии с санитарными правилами в общеобразовательных учреждениях разрабатывается примерное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения примерное меню составляют на 10 - 14 дней с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, в соответствии с возрастными потребностями детского организма.

В школах обязательно горячее питание должны получать школьники 1-х - 11-х классов: 2-х разовое (завтрак и обед, либо обед и полдник), 3-х разовое - школьники, посещающие группы продлённого дня (дополнительный завтрак или дополнительный полдник). Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.



**В настоящее время все больше в нашу жизнь входят аппараты, реализующие продукты. Что такое вендинговый аппарат?**

Вы сами ответили на свой вопрос: **Вендинг** - это продажа товаров и услуг с помощью автоматизированных систем (торговых автоматов). Действительно, сейчас очень широко используется продажа напитков, всевозможных сладостей, снековой продукции через аппараты.

**Возможна ли установка таких автоматов в образовательных учреждениях? И на сколько она целесообразна?**

Вендинговые автоматы в школах размещать можно, но есть некоторые нюансы, о которых следует знать операторам, руководителям образовательных учреждений и родителям.

Реализация пищевых продуктов через торговые автоматы методом самообслуживания в образовательных учреждениях, должна производиться в соответствии с санитарными правилами при соблюдении правил продажи продукции.

Согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», через аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов в потребительской таре допускается реализация соков, нектаров, стерилизованного молока и молочных напитков емкостью упаковки не более 350 мл; бутилированной питьевой воды без газа емкостью не более 500 мл, при соблюдении условий хранения продукции.

**Основу ассортимента** пищевых продуктов, реализуемых с помощью торговых автоматов, должны составлять пищевые продукты с **повышенной пищевой и биологической ценностью**, обогащенные незаменимыми пищевыми веществами (витаминами, минеральными веществами, полиненасыщенными жирными кислотами, белком).

То есть должны реализовываться только полезные пищевые продукты, отвечающие требованиям нормативной документации, разрешенные для детского питания и не в коем случае чипсы, снеки, соленые орехи, газированные напитки и др.

Для обучающихся и воспитанников образовательных учреждений обязательно **горячее питание**. Поэтому и родители, и дети должны понимать, что питание через вендинговые автоматы не может заменить основное питание и может использоваться лишь **в качестве дополнительного питания между основными приемами пищи, или в помещениях для дополнительного образования** .

В любом случае, будет установлен аппарат питания в конкретной школе или нет, решение должно быть принято в каждом учреждении коллегиально, после обсуждения с родительской общественностью и учениками.

### **Какие еще требования к установке автоматов?**

При установке вендинговых автоматов, за ними необходимо закрепление **ответственного специалиста** по контролю за качеством, сроками годности и условиями хранения продукции. Особый контроль требуется за **условиями реализацией продукции** в автоматах, не оборудованных системами охлаждения. Также необходимо выделить ответственное лицо за поддержание торгового автомата в должном санитарном состоянии и чистоте.

**В настоящее время, в период с 17 февраля 2020 года по 02 марта 2020 года, проводится горячая линия по организации питания в образовательных учреждениях. Если у кого-то остались вопросы, можно получить ответы на интересующие вопросы по телефонам горячей линии: 3-18-22, 3-18-30**

**ежедневно с 9 утра до 16.00 (кроме выходных и праздничных дней, перерыв с 12.00 до 13.00)**

**С уважением врач-эпидемиолог  
филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РТ»  
в Арском, Высокогорском районах  
Шайхуллина Эльвира Гадельяновна**

**Белем бирү учреждениеләрендә балаларны тукландыруны оештыру.  
Мәктәпләрдә вендинг (азык) аппаратлары.**



Мәктәпләрдә укучыларны рациональ тукландыруны оештыру аларның сәламәтлеген сакларга һәм белем бирүнең нәтиҗәлелеген арттырырга мөмкинлек бирә торган төп факторларның берсе.

Әлбәттә, рациональ туклану баланың сәламәтлеген, йогышлы авыруларга һәм әйләнә-тирә мохитнең башка тискәре факторларына каршы торучанлыгын, белем алуга сәләтен формалаштыру өчен кирәкле шарт. Рациональ – ул ризыкта азык-төлек матдәләренең тиешле күләмдәге тупланмасы, ягъни балалар организмын үстерү һәм эшлätү өчен кирәкле аксым, май, углевод һәм микронутриент (витаминнар һәм минераллар) буенча балансланган ризык.

Балалар мәктәптә озак вакыт булалар, уку-уқыту процессы бик кияренке, житәрлек дәрәжәдә ашамау яисә артык ашау йод, тимер, аксым һәм ферментлар житмәү белән бәйле алимент авырулары килеп чыгуга китерергә, гипо - һәм авитаминоз башланьрга мөмкин.

Укучыларның туклануын оештыруга карата таләпләр белем бирү учреждениеләрендә, ведомствога һәм милек рәвешенә бәйсез рәвештә, СанПин 2.4.5.5409-08 «Гомуми белем бирү учреждениеләрендә, башлангыч һәм урта һөнәри белем бирү учреждениеләрендә укучыларның туклануын оештыруга

карата санитар-эпидемиологик таләпләр» дигән санитар кагыйдәләр белән билгеләнгән.

Белем бирү учреждениесендә укучыларны дәрәс тукландыру өчен якинча меню, балаларның яшь ихтыяжларын исәпкә алып, сезонлы, төп азык - төлек матдәләренә кирәкле саны һәм тәүлеклек рационы калориясе буенча 10-14 көнгә төзелә.

Мәктәпләрдә 1-11 сыйныф укучыларына кайнар ризык ашау мәжбүри: 2 тапкыр (иртәнге һәм төшкә аш яки төшкә һәм төштән соңгы аш), 3 тапкыр-озайтылган көн төркемнәренә йөрүче укучылар (өстәмә иртәнге аш яки өстәмә төштән соңгы аш). Укучыларны тукландыру пешерү, парда пешерү, экран утта пешерү, духовкада пешерү кебек ризык әзерләүнең билгеле бер ысулларын куллануны күздә тоткан туклану принципларына туры килергә тиеш.

**Хәзерге вакытта тормышыбызга азык-төлек сата торган аппаратлар күбрәк керә. Нәрсә ул вендинг аппараты?**

Вендинг - автоматлаштырылган системалар (сәүдә автоматлары) ярдәмендә товарлар һәм хезмәтләр сату. Чыннан да, хәзер эчемлекләр, төрле тәм-томнарны аппаратлар аша сату бик киң кулланыла.

**Белем бирү учреждениеләрендә андый автоматлар урнаштыру мөмкинме? Һәм ул максатка ярашлымы?**

Вендинг автоматларын мәктәпләрдә урнаштырырга мөмкин, әмма кайбер үзәнчәлекләргә исәпкә алып. Алар турында операторларга, мәгариф учреждениеләре житәкчеләренә һәм ата-аналарга белергә кирәк.

Белем бирү учреждениеләрендә азык-төлек продуктларын сәүдә автоматлары аша үз-үзгә хезмәт күрсәтү ысулы белән сату, продукцияне сату кагыйдәләрен үтәгәндә, санитар кагыйдәләр нигезендә башкарылырга тиеш. СанПиН 2.4.5.5409-08 "Томуми белем бирү учреждениеләрендә, башлангыч һәм урта һөнәри белем бирү учреждениеләрендә укучыларның туклануын оештыруга карата санитар-эпидемиологик таләпләр" нигезендә продукцияне саклау шартларын үтәгәндә, аппаратлар аша 350 мл.дан да артмаган савытта стерилизацияләнгән сөт һәм сөтле эчемлекләр, сок, нектар, 500 мл.дан артмаган шешәгә тутырылган эчә торган газсыз су сату рөхсәт ителә.

Сәүдә автоматлары аша сатыла торган азык-төлек продуктлары ассортиментының нигезен биологик кыйммәтле, алыштыргысыз азык-төлек матдәләре (витаминнар, минераль матдәләр, майлы кислоталар, аксым) белән баепылган азык продуктлары тәшкил итәргә тиеш.

Ягъни, норматив документлар таләпләренә җавап бирә торган, балалар туклануы өчен рөхсәт ителгән файдалы азык-төлек продуктлары. Һич тә чипсы, тозлы чикләвекләр, газлы эчемлекләр һ.б. сатылырга тиеш түгел.



Белем бирү учреждениеләрендә укучылар һәм тәрбияләнүчеләр өчен кайнар ризык мәжбүри. Шуңа күрә ата-аналар да, балалар да аңларга тиеш, вендинг автоматлары аша туклану төп туклануны алмаштыра алмый.

Мәктәпләрдә туклану аппараты урнаштыру турында карар, ата-аналар һәм укучылар белән фикер алышканнан соң, коллегиаль рәвештә кабул ителергә тиеш.

### **Автоматларга тагын нинди таләпләр куела?**

Вендинг автоматлары урнаштырганда, аларга продукциянең сыйфатын, яраклылык вакытын һәм саклау шартларын тикшереп торыу буенча җаваплы белгеч беркетергә кирәк. Суыту системалары белән жиһазландырылмаган автоматларда продукция сату шартларына аерым контроль таләп ителә. Шулай ук сәүдә автоматын тиешле санитар халәттә тоту һәм чисталык өчен җаваплы затны да билгеләп куярга кирәк.

**2020 елның 17 февраленнән 2020 елның 2 мартына кадәр белем бирү учреждениеләрендә туклануны оештыру буенча кайнар линия үткәрелә. Кайнар линия телефоны аша (3-18-22, 3-18-30) көн саен иртәнге 9.00 сәгатьтән 16.00 сәгатькә кадәр (ял һәм бәйрәм көннәреннән тыш, тәнәфес 12.00 -13.00) кызыксындырган сорауларга җавап алырга мөмкин.**

*Хөрмәт белән,*

*"Татарстан Республикасы гигиена һәм эпидемиология үзәге"нең*

*Арча, Биектау районнары буенча филиалы*

*табиб-эпидемиологы Шәйхуллина Эльвира Гаделҗан кызы*