



«Школьное питание – источник укрепления здоровья детей.
Объединение совместных усилий родителей, школы и государства»
11 ноября 2020 г. - Москва



Новые требования к организации питания в школах, направленные на здоровьесбережение детского населения России

*Докладчик – директор ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены»
Роспотребнадзора, д.м.н, проф., И.И. Новикова*



Федеральный закон от 01.03.2020 N 47-ФЗ

*обеспечение условий для организации
бесплатного горячего питания осуществляется
поэтапно с 01.09.2020 по 01.09.2023*

Понятийный аппарат:

- **здоровое питание** – питание, отвечающее требованиям безопасности и создающее условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности настоящего и будущих поколений;
- **горячее питание** – питание, предусматривающее наличие горячих первого и (или) второго блюда в зависимости от приема пищи;
- **качество пищевых продуктов** – характеристики пищевых продуктов соответствующие требованиям нормативных документов и удовлетворяющие физиологическим потребностям человека.

Принципы здорового питания:

- приоритетность защиты жизни и здоровья;
- соответствие энергопотребности энергозатратам;
- соответствие в макро- и микронутриентах;
- употребление продуктов со сниженным содержанием простых сахаров и соли, насыщенных жиров, а также продуктов обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- разнообразие меню и оптимальный режим питания;
- не допущение к употреблению фальсифицированной продукции.

Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ

"О качестве и безопасности пищевых продуктов" :

Ст. 25.1. п. 1. ... Пищевая ценность меню должна соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста ...

Ст. 25.2. п.2. При организации питания детей образовательные организации обязаны:

- учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка ...;
- размещать на официальных сайтах информацию об организации питания детей, в том числе ежедневное меню;
- соблюдать нормы обеспечения питанием детей, а также санитарно-эпидемиологические требования к организации питания...

Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ

"Об образовании в Российской Федерации"

Статья 37. Организация питания обучающихся

2.1. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Методическое сопровождение ФЗ № 47

Все документы вступили в силу в 2020 г. и
должны использоваться в работе
общеобразовательных организаций

MP 2.4.0162-19, в документе приведены:

- алгоритмы организации индивидуального питания детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом и пищевой аллергией;
- перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей с данными видами патологий;
- перечень продуктов со скрытым глутеном;
- наборы продуктов для организации питания детей с данной группой заболеваний, сгруппированные по приемам пищи;
- рецептуры блюд для составления меню детям с заболеваниями.
- в документе приведены хлебные единицы по основным группам продуктов.

MP 2.4.0180-20, документ направлен на:

- на улучшение организации питания детей в общеобразовательных организациях и домашних условиях;
- единообразие порядка и программы проведения мероприятий родительского контроля;
- унификацию подходов к учету и оценке результатов контрольных мероприятий;
- порядок определения и оценки удельного веса несъеданной школьниками пищи, как основного индикатора благополучия (не благополучия) в организации питания школьников.

MP 0179-20 определяют:

- порядок реализации основных принципов здорового питания;
- варианты базового меню для разработки региональных типовых меню;
- продолжительность перемен для приема пищи (не менее 20 минут);
- горячие завтраки получают обучающиеся первой смены, питающиеся до четвертой перемены, начиная с четвертой перемены – обеды, школьники, обучающиеся во вторую смену – получают обеды.
- детализирует требования к набору блюд завтраков и обедов, их калорийности и пищевой ценности; **содержание завтраков и обедов по набору блюд – разное;**
- предлагает методику примерного расчёта технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков школ;
- приводит алгоритм взаимодействия школы и поставщика услуг по питанию, школы и родителей, общественных организаций;
- регламентирует порядок проведения контроля за проведением конкурсных процедур и процедур оценки качества поставляемых на пищеблок продуктов;
- содержит справочную информацию о пищевых продуктах для формирования конкурсной документации, рекомендации по проведению лабораторного контроля.

Разработаны ПАМЯТКИ всем участникам школьного питания

Методическое сопровождение ФЗ № 47

ПАМЯТКИ рекомендуется использовать в работе организации питания школьников, для взаимодействия с родителями и общественными организациями

ПАМЯТКА ДЛЯ ОПЕРАТОРОВ ПИТАНИЯ: «СЕМЬ ШАГОВ В СОСТАВЛЕНИИ МЕНЮ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ШКОЛЬНИКОВ»

ПАМЯТКА УЧАСТНИКУ МЕРОПРИЯТИЙ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

ПАМЯТКА ДЛЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ «ПЯТЬ КЛЮЧЕВЫХ ПРАВИЛ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ» (ДЛЯ ПЕДАГОГОВ, ОБУЧАЮЩИХСЯ И ИХ РОДИТЕЛЕЙ)

Информационное сопровождение общеобразовательных организаций по решению задач организации здорового питания школьников



Национальный проект «Демография»

www.niig.su

Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для детского питания, разработанные ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора

- Типовые варианты меню и сборник рецептов блюд для обучающихся 1-5 классов общеобразовательных организаций
- Рекомендации по адаптации действующего меню в организованных детских коллективах для организации питания детей с пищевой аллергией

Мониторинг питания и здоровья школьников по Российской Федерации и федеральным округам за 2011-2019 годы

Результаты научных исследований

Видеоматериалы

- Исследования свойств йодата калия в пищевой йодированной соли
- Итоги исследований иммуномодулирующего, гипогликемического и гиполипидемического эффекта экстракта листьев *Stevia rebaudiana*

Информационные материалы:

- Российская Федерация
- Центральный федеральный округ
- Северо-Западный федеральный округ
- Южный федеральный округ
- Северо-Кавказский федеральный округ
- Приволжский федеральный округ
- Уральский федеральный округ
- Сибирский федеральный округ
- Дальневосточный федеральный округ

РАЗРАБОТАНА ПАМЯТКА УЧАСТНИКУ МЕРОПРИЯТИЙ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛИРУЕМЫХ ВОПРОСОВ:

1. Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? *да/нет;*
2. Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия)? *да/нет/ частично;*
3. Все ли дети с сахарным диабетом и пищевой аллергией питаются вместе с другими детьми? *да/нет;*
4. Все ли дети моют руки перед едой? *да/нет;*
5. Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? *да/нет;*
6. Все ли дети едят сидя за столами ? *да/нет;*
7. Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)? *да/нет;*
8. Есть ли замечания по чистоте посуды? *да/нет;*
9. Есть ли замечания по чистоте столов? *да/нет;*
10. Есть ли замечания к сервировке столов? *да/нет;*
11. Теплые ли блюда выдаются детям? *да/нет;*
12. Участвуют ли дети в накрывании на столы? *да/нет;*
13. Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)? *да/нет;*
14. Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)? *да/нет;*
15. Суммарное количество пищевых отходов в % ?

$$\text{Объем несъеденных блюд} = \frac{\text{масса несъеденных остатков блюд}}{\text{масса блюд на 1 ребенка} \times \text{кол-во детей}} \times 100\% (I)$$

Итоги мероприятий мониторинга анализируются посредством подсчета баллов. Количество набранных баллов из числа возможных, да – 2 балла, частично – 1 балл, нет – 0 баллов. Отдельной цифрой выводится % пищевых отходов от выданных блюд. Позиции, по которым недобраны баллы, поясняются. Максимальное количество баллов 40. Результаты оцениваются как в статике, так и в динамике. Оценка % отходов до 20% - 12 баллов; 20-30% - 8 баллов; 30-40% -6 баллов; 40-50% - 3 балла; 50-60% - 1 балл; более 60% - 0 баллов.

ПАМЯТКА ДЛЯ ОПЕРАТОРОВ ПИТАНИЯ: «СЕМЬ ШАГОВ В СОСТАВЛЕНИИ МЕНЮ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ШКОЛЬНИКОВ»

Шаг первый.

Рационально распределяем калорийность блюд по приемам пищи, из расчета, что завтрак должен составлять 20-25% от суточной калорийности; обед соответственно - 30-35%.

Шаг второй.

Принимаем решение о включении в меню блюд с повышенным содержанием витаминов и микроэлементов, необходимых для гармоничного роста и развития детей (блюда с добавлением микрорезелени, ягод, орехов, меда), а также продуктов, обогащенных витаминами и микронутриентами, лакто-и бифидобактериями.

Шаг третий.

Не включаем в меню основного питания и ассортимент дополнительного питания детей продукты и блюда, являющиеся источником легкоусвояемых углеводов (конфеты, шоколад, вафли, печенье, коржики, булочки, кексы, манная каша, манники); продуктов, являющихся источником скрытой соли (колбасные изделия, мясные и рыбные консервы, консервированные овощи и соления), продуктов с усилителями вкуса и красителями.

Шаг четвертый.

Отбираем для включения в меню технологические карты из сборников блюд для детского питания.

Обращаем внимание, что технология приготовления блюд, изложенная в них, соответствует технологической оснащенности пищеблока.

Просматриваем в отобранных для включения в меню технологических картах технологию приготовления блюд, она должна предусматривать использование исключительно щадящих методов кулинарной обработки (тушение, варку, приготовление на пару, запекание, пассерование, припускание).

Уделяем особое внимание содержанию соли и сахара в отобранных блюдах, оно должно быть приведено в соответствие с рекомендациями ВОЗ (соль – не более 5 г/сутки, сахара 20 г/сутки, на один прием пищи соответственно, как минимум в 4 раза меньше).

От суточной калорийности:
завтрак 20-25%;
обед 30-35 %.



Формируем у ребенка здоровые пищевые привычки - низко солевого рациона, употребления умеренно сладких блюд.

Количество отобранных для включения в меню технологических карт должно обеспечивать разнообразие рациона, не допускающего повторяемости блюд в течение дня и двух смежных с ним дней.

Шаг пятый.

Правильно формируем меню горячих завтраков. В меню в обязательном порядке включаем горячее блюдо (кашу, запеканку, творожные или яичные блюда) и горячий напиток (чай, какао, кофейный напиток). Дополняем завтрак продуктами - источниками витаминов, микроэлементов и клетчатки (овощи, фрукты, ягоды, орехи, йогурты).

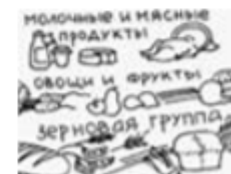
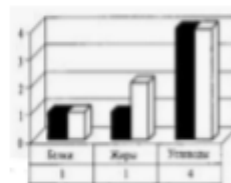
В меню обедов включаем овощной салат (овощи в нарезке), первое блюдо, второе основное блюдо рубленое или цельнокусковое (из мяса или рыбы), гарнир (овощной или крупяной), напиток (компот, кисель). Обращаем внимание на структуру блюд, рационально объединяем в меню овощные и крупяные блюда.

Шаг шестой.

Проводим оценку разработанного меню, в части суммарной за прием пищи (завтрак, обед) массы порций, калорийности блюд, оцениваем распределение белков, жиров и углеводов, содержание витаминов и микроэлементов, сравниваем их с показателями, регламентированными действующими нормативными документами. В случае необходимости, проводим корректировку меню.

Шаг седьмой.

Когда меню разработано, определяем необходимое количество продуктов (в брутто) для выполнения меню по дням цикла в пересчете на одного питающегося и всех питающихся.



Памятка для общеобразовательных организаций «Пять ключевых правил организации здорового питания»

1. СОЗДАЕМ ОПТИМАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ.

Оборудуем столовую удобными и функциональными посадочными местами, распределяем места размещения детей по классам.

Создаем в столовой условия для мытья рук, обеспечиваем бесперебойную подачу холодной и горячей воды через смесители, наличие мыла и электрополотенца.

Соблюдаем режим уборки столовой, мытья и обработки посуды.

Проводим ежедневные дезинфекционные мероприятия по режиму вирусных инфекций.

Протираем столы перед каждой посадкой обучающихся.

Не забываем про обязательность аккуратной сервировки столов, наличие на столах салфеток.

Предусматриваем достаточную продолжительность перемен для приема пищи (не менее 20 минут).

2. ПИЦА ДОЛЖНА БЫТЬ ВКУСНОЙ.

Регулярно контролируем вкусовые качества готовых блюд и продуктов, выдаваемых детям.

Мониторим съедобность блюд и продуктов, выясняем причины плохого аппетита у детей и оперативно над ними работаем.

3. ПИЦА ДОЛЖНА БЫТЬ ЗДОРОВОЙ.

Насыщаем меню продуктами источниками витаминов, микроэлементов и клетчатки, обогащенными продуктами.

Исключаем из употребления продукты источники скрытой соли (колбасные изделия, мясные и рыбные консервы, консервированные овощи и соленья); продукты с усилителями вкуса и красителями.

Убираем солонки со стола, формируем у ребенка привычку низко солевого рациона.

Не допускаем в меню основного и дополнительного продукты и блюда, являющиеся источником легкоусвояемых углеводов (конфеты, шоколад, вафли, печенье и иные кондитерские изделия), формируем привычку употребления умеренно сладких блюд.

Участвуем в контроле качества и безопасности продуктов, поступающих на пищеблок, препятствуем поступлению в столовую фальсифицированной и (или) обезличенной продукции, продукции с истекшим сроком годности, нарушениями условий хранения.



4. ПИЦА НЕ ДОЛЖНА БЫТЬ ОСТЫВШЕЙ.

Горячие блюда должны быть горячими не только на раздаче, но и к моменту их употребления ребенком.

Регулярно мониторим потребительскую температуру блюд с использованием анкетирования детей и выборочной органолептической оценки горячих блюд, отбирая пробу со стола ребенка.

Не допускаем питание детей остывшими блюдами.

5. РАБОТА С РОДИТЕЛЯМИ И ДЕТЬМИ.

Информируем детей и родителей о ключевых принципах здорового питания.

Вовлекаем учителей в процесс формирования у детей стереотипов здорового питания и здорового пищевого поведения.

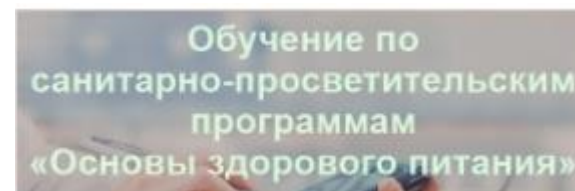
Размещаем и регулярно обновляем содержание информационного стенда, а также информации на сайте общеобразовательной организации о принципах здорового питания, здоровом пищевом поведении, значимости здорового питания в профилактике болезней цивилизации.

Проводим тематические родительские собрания, классные часы, викторины и иные игровые и познавательные формы коммуникаций детей, родителей и педагогов.



РОСПОТРЕБНАДЗОР НА СТРАЖЕ ЗДОРОВЬЯ!!!

В рамках НП «ДЕМОГРАФИЯ» РОСПОТРЕБНАДЗОРОМ реализуются санитарно-просветительские программы «ОСНОВЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ» (для детей школьного возраста). Пилотный проект реализуется в 25 субъектах РФ, в рамках программы более 80 тыс. школьников получили сертификаты об успешном освоении программы.



Ссылка для регистрации

Видеоматериалы

www.niig.su

Результаты экспериментального исследования свойств йодата калия в пищевой йодированной соли

В рамках реализации задач НП «Демография» были проведены исследования свойств йодата калия в пищевой йодированной соли. Оценивалась его устойчивость при хранении, в условиях доступа воздуха, кипячении в нейтральной и подкисленной среде. В модельных условиях было исследовано 270 образцов.

В ходе исследования было установлено, что содержание йода в пищевой поваренной соли, при хранении в сухих условиях, а также при термической обработке солевого раствора, кипячении подкисленного солевого раствора ($\text{pH} = 5$) не приводит к статистически значимым снижению концентрации йода в поваренной соли.

Следовательно, технологические карты, имеющиеся в образовательных организациях для детей, не требуют корректировки в целях сохранения йода в готовых блюдах.



Группы людей	Потребность в йоде в мкг/сут
Дети дошкольного возраста (от 0 до 5 лет)	90
Дети школьного возраста (от 6 до 12 лет)	120



Результаты экспериментального исследования свойств экстракта листьев *Stevia rebaudiana Bertoni*



Вопрос замены сахара на экстракт листьев *Stevia rebaudiana Bertoni* в привычном ежедневном рационе питания с целью соблюдения формулы здорового, сокращения калорийности рациона не нашел однозначного решения. Несмотря на проблему высокой распространенности ожирения и избыточной массы тела, заболеваний системы кровообращения, сахарного диабета, традиции использования сахара при изготовлении блюд и напитков достаточно сильны.

Проведен эксперимент по оценке иммуномодулирующего эффекта экстракта листьев *Stevia* на экспериментальной модели дитизон индуцированного сахарного диабета у белых крыс линии Wistar. Оценка гипогликемического и гиполипидемического эффекта проводилась с помощью биохимического анализа сыворотки крови (глюкоза крови, общий холестерин, триглицериды, липопротеины высокой плотности, коэффициент атерогенности). Параметры функциональной активности иммунной системы оценивались по высоте реакции гиперчувствительности замедленного типа.

ОЦЕНКА ГИПОГЛИКЕМИЧЕСКОГО ЭФФЕКТА

Исследуемые группы	Опыт (M ± SD)	Контроль (M ± SD)	p
Условно-здоровые (на 7-е сутки запаивания)	3,71±2,51	5,26±1,16	0,03*
Модель «цинкового» сахарного диабета	3,26±1,16	4,19±1,016	0,03*
Модель острой гиперлипидемии	2,41±0,84	3,01±1,25	0,19
Модель «цинкового» сахарного диабета при индукции клеточного иммунного ответа	4,20±0,62	5,37±0,81	0,01*
Модель острой гиперлипидемии при индукции клеточного иммунного ответа	4,20±0,62	4,80±0,40	0,08

ОЦЕНКА КЛЕТОЧНОГО ИММУННОГО ОТВЕТА

Исследуемые группы	Опыт (M ± SD)	Контроль (M ± SD)	p
Условно-здоровые	0,53±0,14	0,22 ±0,12	0,02*
Дитизон индуцированный сахарный диабет	0,26±0,10	0,08±0,14	0,009*
Модель острой гиперлипидемии	0,27±0,16	0,22±0,21	0,60

Эффект индукции клеточного иммунного ответа, на фоне отсутствия побочных негативных реакций, может быть востребован для профилактики острых респираторных заболеваний.

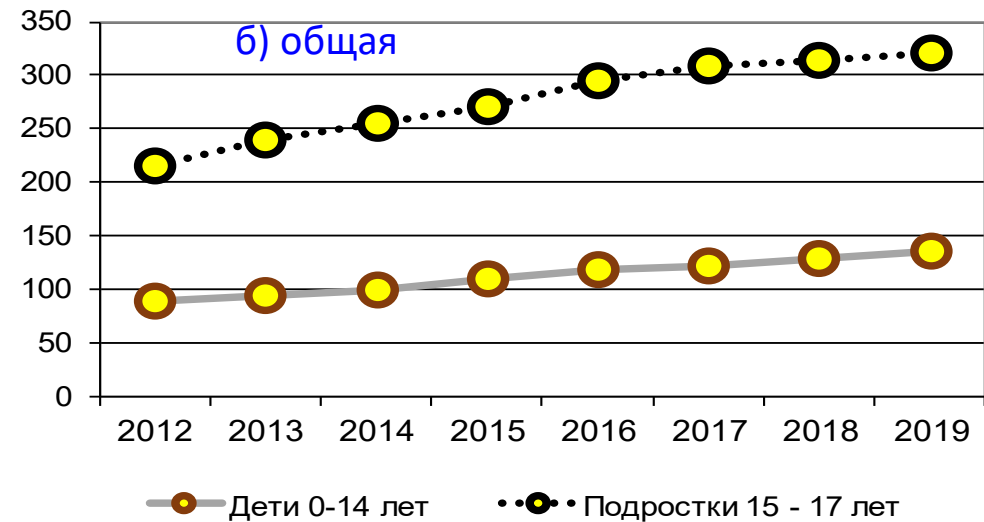
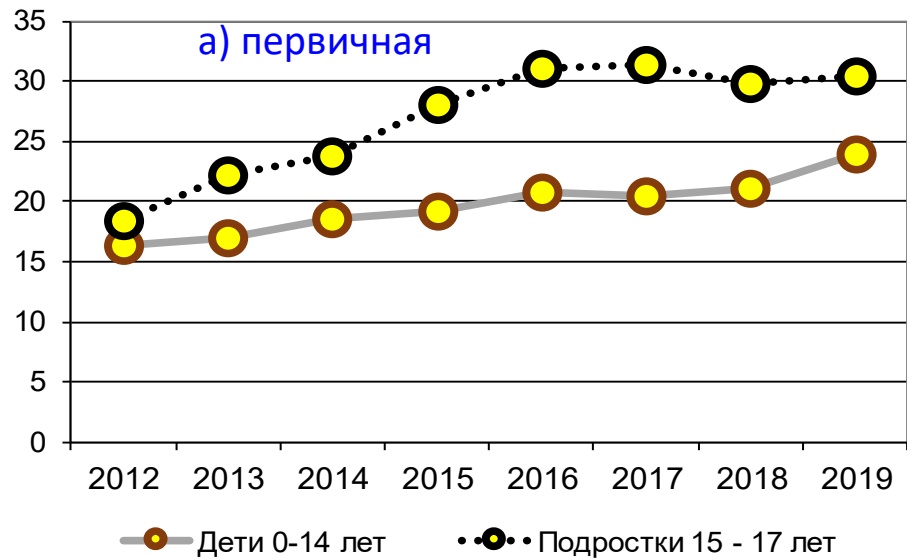
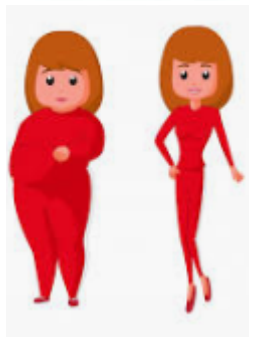
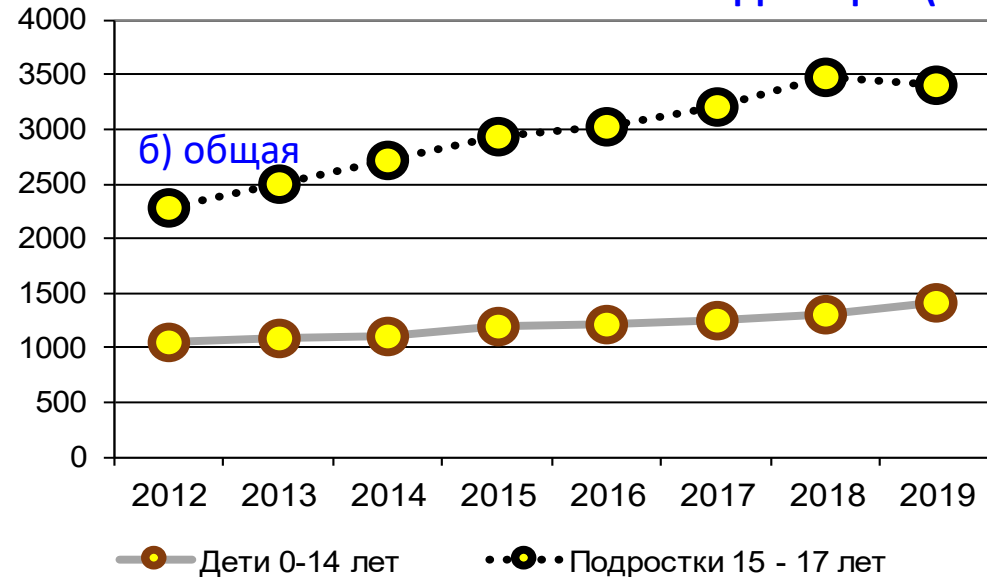
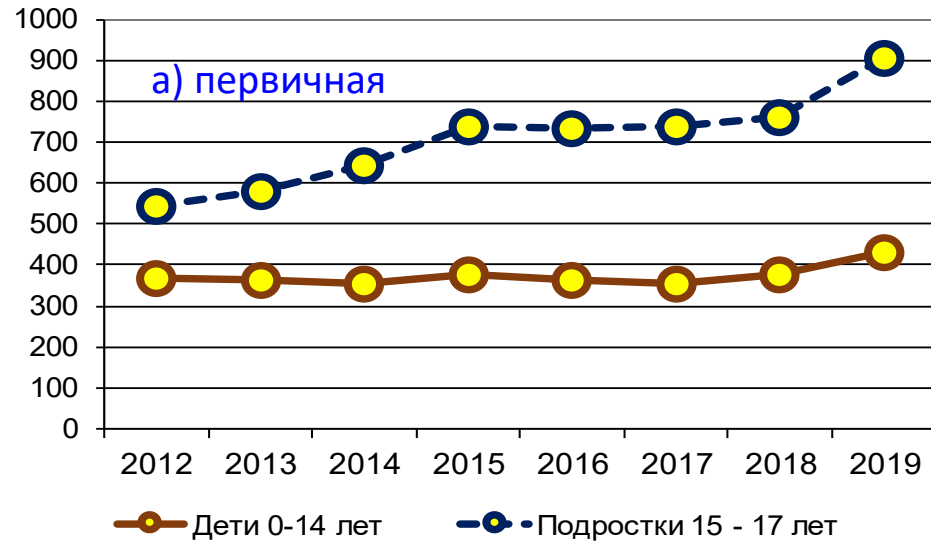
Гипогликемический и гиполипидемический эффекты *Stevia rebaudiana Bertoni* актуальны для профилактики избыточной массы тела, а также в питании больных сахарным диабетом второго типа.

Переход на формулу здорового питания актуализирует потребность смены сложившихся стереотипов в приготовлении блюд и напитков с заменой сахара на естественные сахарозаменители, обладающие здоровьесберегающими эффектами.



Показатели заболеваемости детей и подростков

ДИНАМИКА ЗАБОЛЕВАЕМОСТИ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ОЖИРЕНИЕМ ПО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ (на 100 тыс.)



ДИНАМИКА ЗАБОЛЕВАЕМОСТИ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ ПО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ (на 100 тыс.)

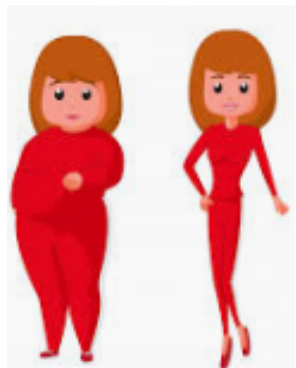
Сравнительная характеристика информативности оценки физического развития по индексу Кетле

Показатели (344 чел.)	Биоимпедансометрическое исследования	Медицинский осмотр
Гармоничное	57,6%, (198 ч.)	77,1%, (243ч.)
Избыток МТ	22,1%, (76 ч.)	14,0%, (44 ч.)
Дефицит МТ	20,3%, (70 ч.)	8,9% (28 ч.)



Биоимпедансометрические показатели состава тела детей

Показатели биоимпедансометрии	масса тела		активная клеточная масса		доля скелетной массы		процент жира в массе тела		тощая масса тела	
	чел.	%	чел.	%	чел.	%	чел.	%	чел.	%
Нормальные значения	188	54,7	204	59,3	192	55,8	163	47,4	210	61,0
Избыток	76	22,1	35	10,2	39	11,3	104	30,2	37	10,8
Дефицит	80	23,3	105	30,5	113	32,8	77	22,4	97	28,2



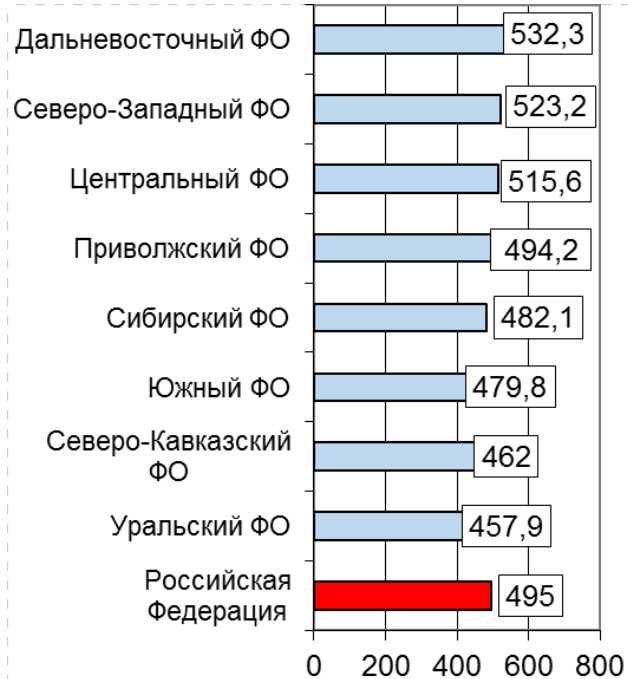
Показатели биоимпедансометрии	общая вода организма		внутриклеточ ная жидкость		внеклеточная жидкость		протеины		минералы	
	чел.	%	чел.	%	чел.	%	чел.	%	чел.	%
Нормальные значения	197	57,3	193	56,1	203	59,0	203	59,0	222	64,5
Избыток	46	13,4	144	41,9	56	16,3	39	11,3	73	21,2
Дефицит	101	29,4	7	2,0	85	24,7	102	29,7	49	14,2

Показатели пищевой и биологической ценности школьных завтраков для обучающихся 1-4 классов, реализуемых в 2019-2020 учебном году в общеобразовательных организациях на настоящее время

(по данным Территориальных Управлений Роспотребнадзора – проведена оценка 487 двухнедельных меню)



Федеральные округа и Российская Федерация	в гр.				в мгр.									Энергетическая ценность (ккал)
	Белки	Жиры	Углеводы	В т. ч. сахар	Na	K	Ca	Mg	F	Fe	Ft	I	Витамин С	
Дальневосточный ФО	19,5	18,5	72,1	21,7	803,2	578	235,4	103,2	387,1	5,7	0,8	0,2	20	532,3
Приволжский ФО	18,4	18,1	64,4	22,2	699,4	580,5	268,1	93,8	363	4,6	0	0,1	15,3	494,2
Северо-Западный ФО	20,2	19,9	65,8	22,4	697,3	647,1	269,9	96,7	403,8	5,3	0,1	0,1	26,9	523,2
Северо-Кавказский ФО	16,5	16,5	61,9	16,7	829	473,1	222,7	94,3	345,5	4,8	0	0,1	8,9	462
Сибирский ФО	17,5	18,1	62,3	20,7	658,7	531,2	216,7	86,4	337,8	4,8	0,6	0,1	17,6	482,1
Уральский ФО	17,6	17,4	57,8	20,6	587	625,7	246,4	92,8	343,1	4,7	0,7	0,4	28	457,9
Центральный ФО	19,6	19,5	65,4	18,9	725,7	565,2	267,4	95,3	379,3	4,7	0	0,1	17,2	515,6
Южный ФО	18,1	17,5	62,5	19,6	741,8	545,1	247,1	93,4	365,8	5	0,7	0,1	13,7	479,8
Российская Федерация	18,6	18,2	64,3	20,3	726,2	573,5	251	95,6	369,7	5	0,3	0,2	18,6	495



Средняя калорийность блюд школьных завтраков для детей 1-4-х классов (в ккал)

Среднее количество продуктов в меню завтраков в пересчете на 1 день в общеобразовательных организациях РФ (в гр)

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ продукты	творог	сыр	картофель	овоци
6,5-192,8	3,7-41,1	0,0-28,5	0,0-49,9	0-78,6
мясо	макаронные изделия	масло сливочное	фрукты	сухофрукты
0,0-48,6	0,0-19,6	4,1-22,1	0,0-120,0	0,0-13,0

Результаты мониторинговых исследований

Фрагмент результатов оценки массива данных, характеризующих организацию питания

Показатели организации питания	компоненты		всего
	1	2	
Избыток углеводов	0,70	0,51	0,75
Дефицит белка	0,82	0,09	0,68
Дефицит калорийности	0,58	0,72	0,85
Дефицит витаминов	0,33	0,73	0,64
Дефицит микроэлементов	0,21	0,81	0,70
Дефицит мяса и мясо продуктов	0,82	0,42	0,85
Дефицит рыбы и рыбопродуктов	0,81	0,22	0,71
Дефицит овощей	0,21	0,85	0,77
Дефицит фруктов	0,23	0,84	0,75
Избыток кондитерских изделий	0,72	0,44	0,71
Избыток крупяных и бобовых изделий	0,91	0,23	0,87
Дефицит творога	0,16	0,85	0,74
Сумма дисперсии по столбцам	4,41	2,97	7,37
ВСЕГО	0,49	0,39	0,88

www.niig.su

Ссылка для регистрации и входа в программное средство "Питание и мониторинг здоровья"

Конкурс творческих работ «Рисуем ярко, интересно - о том, что вкусно и полезно»

Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для детского питания, разработанные ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора

Статистические связи между «белково-углеводной» (1), «витамино-минеральной» (2) и показателями заболеваемости детей

Классы болезней (по МКБ-10)	компоненты	
	1	2
Болезни крови и кроветворных органов	+0,07	+0,30
Болезни эндокринной системы	+0,13	+0,82
Психические расстройства	+0,04	+0,24
Болезни нервной системы	+0,85	+0,30
Болезни органов кровообращения	+0,38	+0,21
Болезни органов дыхания	+0,03	+0,38
Болезни органов пищеварения	+0,38	+0,21
Болезни кожи и подкожной клетчатки	+0,55	+0,12
Болезни костно-мышечной системы	+0,59	+0,04
Болезни мочеполовой системы	+0,39	+0,07
Анемии	+0,75	+0,04
Нарушения осанки	+0,30	+0,27
Патология зрения	+0,70	+0,55

ПРОГРАММА МОНИТОРИНГ ПИТАНИЯ И ЗДОРОВЬЯ

В программе зарегистрированы 2668 школ 75-ти субъектов Российской Федерации, в т.ч. Новосибирской, Омской, Саратовской и Московской областями, Ставропольским и Красноярским краями

Базовая информация: 1) действующие нормативные документы (СанПин, МР); 2) действующие формы учета и отчетности; 3) таблицы химического состава пищевых продуктов; 4) сборники рецептов; 5) типовые меню.

О пилотном проекте «Мониторинг питания школьников 1-4 классов» по территориям (Новосибирской и Омской областей)

Цель пилотного проекта – организация мониторинга, улучшение организации питания и снижение рисков нарушений здоровья у детей.

Задачи проекта:

- 1) стандартизация подходов к разработке и реализации меню, мониторинг питания, автоматизация заполнения учетных и отчетных форм, характеризующих питание;*
- 2) повышение доступности качественного питания для школьников, имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания;*
- 3) оказание школам методической помощи в организации питания;*
- 4) информирование родителей;*
- 5) эффективная организация родительского контроля;*
- 6) действенная система межведомственного взаимодействия, обеспечение оперативности в получении объективной информации об организации питания, исключение дублирующихся отчетов.*

Для достижения задач на регулярной основе с общеобразовательными организациями, поставщиками услуг питания и органами проводятся вебинары, все видеоматериалы выкладываются на сайте института.

Инструкция по работе в ПС "Питание и мониторинг здоровья"

Видеоуроки по работе в ПС "Питание и мониторинг здоровья"

Материалы вебинаров по работе в ПС "Питание и мониторинг здоровья"



Программа функционирует посредством четырехуровневой системы взаимодействия

Первый уровень – общеобразовательные организации:

- ввод общей информации (инфраструктура и ресурсы, режим питания, контингент питающихся по классам, в т.ч. лица с заболеваниями, требующие индивидуального подхода в питании);
- взаимодействие со вторым уровнем (оператором питания);
- внесение ежедневной информации о питании школьников;
- построение меню и оперативная работа с ним, формирование меню-раскладки, накопительной ведомости, отчетов по повторяемости блюд и физиологической полноценности питания;
- формирование информации для размещения на сайте (для родителей);
- внесение информации о результатах внутреннего контроля и родительском контроле, построение отчетов по классам и по организации в целом – кратность и период произвольны.

Третий уровень – органы управления образованием:

- ввод регистрационной информации;
- ввод информации о планируемом финансировании на питание школьников 1-4 классов в целом по субъекту РФ, в т.ч. по бюджетам;
- просмотр блока администрирования (прохождение школами процедур регистрации, внесения меню, информации об организации, о контингенте питающихся);
- построение отчетов об охвате питанием, содержании питания в продуктах, макро- и микронутриентах;
- просмотр информации по выбранным организациям (первого и второго уровней).

Второй уровень – операторы питания (если они есть):

- ввод общей информации об организации;
- построение меню (несколько вариантов меню с учетом режима организации и особенностей питающихся), привязка его (их) к школами оперативная работа с ним(и);
- просмотр результатов родительского контроля;
- построение отчетов по обслуживаемым организациям.

Четвертый уровень – органы Роспотребнадзора:

- ввод регистрационной информации и общей информации об организации;
- просмотр информации о планируемом финансировании на питание школьников 1-4 классов в целом по субъекту РФ, в т.ч. по видам бюджетов;
- построение мониторинговых отчетов по охвату питанием, выполнению норм выдачи продуктов, пищевой и биологической ценности меню, результатам родительского контроля.

Информационно-методическое сопровождение

Архив меню

Настройки меню

Разработка (редактирование) действующего циклического меню

Просмотр действующего меню по дням

Просмотр действующего меню за период

Просмотр действующего меню за период(упрощенная)

Корректировка фактического меню по дате

Фактическое меню за день

Отчет о повторяемости

Отчет о перечне продуктов

Прогнозная накопительная ведомость

База данных блюд

База данных продуктов

Технологические карты

Фактическое меню за день

Меню раскладка за день

Проверка меню на аллергены

Проверка меню на хлебные единицы

Сборники рецептов

Добавить блюдо в сборник

Меню раскладка за день

Дата

11.08.2020 ✓

Брутто/Нетто

Нетто ✓

Выберите меню

- Меню №1 для детей 7-11 лет, в организациях с круглосуточным режимом пребывания и иными режимами функционирования

Характеристика питающихся

Без особенностей

Возрастная категория

7-11 лет

Количество питающихся

35

Посмотреть

Архив меню

Добавить новое меню в архив

Перейти к добавлению блюд в архивные меню

Инструкция по кнопкам



- Детальный просмотр архивного меню по дням с пищевым составом



- Скачать это архивное меню к себе для использования

Показаны записи 1-20 из 46.

#	Организация	Название	Характеристика питающихся	Возрастная категория	Дни Меню	Количество недель (цикл)	Дата Добавления	Действия
1	ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены"	Завтрак №1 для 1-4 классов	Без особенностей	7-11 лет	Пн Вт Ср Чт Пт	2	06.07.2020	

Настройки меню

Инструкция по кнопкам



- Детальный просмотр



- Сделать копию меню со всеми настройками



- Редактировать информацию о меню



- Загрузить меню в архив



- Удалить меню навсегда

Прием пищи	Ед. Изм.	Завтрак				
		Масло сливочное (порциями)	Омлет с зеленым горошком	Какао с молоком	Хлеб пшеничный	Запеканка из творога
Название блюда						
молоко 3.2% м.д.ж	кг		2.100	4.550		
ацидофилин 3.2% м.д.ж	кг					
варенец 2.5% м.д.ж	кг					
творог 9.0% м.д.ж	кг					7.440
сыр российский	кг					
сметана 15.0%	кг					0.276
сметана 20.0%	кг					
масло сливочное 82.5% м.д.ж	кг	0.350	0.175			0.276

Проверка меню на аллергены

Меню

Меню №2 для детей 11 лет и старше, в организациях с круглосуточным режимом функционирования

Цикл(Неделя)

Показать за все недели

Характеристика питающихся

Без особенностей

Возрастная категория

11-18 лет

Срок действия меню

01.01.2020 - 31.12.2020

Выберите аллерген

Коровье молоко

Яйцо

Пшеница

Рыба и морепродукты

Шоколад

Орехи

Цитрусовые

Мёд

Посмотреть

Неделя 1

Понедельник

Завтрак

№ рецептуры	Название блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
54-1з-2020	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3.5	4.5	0	54.5
54-4к-2020	Каша вязкая молочная кукурузная с изюмом	260	9	13.2	64.9	414.9
54-2гн-2020	Чай черный байховый с сахаром	200	0.2	0	6.4	26.4
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2.4	0.4	12.6	63.4

Второй завтрак

№ рецептуры	Название блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
Пром.	Банан	150	2.3	0	33.6	143.4

Обед

№ рецептуры	Название блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность	Содержание аллергена	Поиск аналогов
54-17з-2020	Салат из моркови и чернослива	60	0.9	0.2	13	57	-	
54-2с-2020	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	2.2	6.1	13	115.5	-	
54-6г-2020	Рис отварной	200	4.8	7	50.7	284.7	-	
54-9р-2020	Рыба, запеченная в сметанном соусе (минтай)	80	15.3	19.9	4.4	257.8	Пшеница	Посмотреть аналоги

Поиск блюд без указанных аллергенов

Аллерген: Яйцо

Аллерген: Пшеница

Подобрать аналоги к блюду: Рыба, запеченная в сметанном соусе (минтай)

Категория блюда: Блюда из рыбы

Аналоги блюд из сборника рецептов: Сборник типовых меню и рецептов блюд для организации питания детей школьного возраста в организациях с круглосуточным режимом пребывания и иными режимами функционирования / Новосибирск, 2020 г.

№	Блюдо
1	Рыба, припущенная в молоке (горбуша)
2	Рыба, припущенная в молоке (минтай)
3	Рыба тушеная в томате с овощами (горбуша)
4	Рыба тушеная в томате с овощами (минтай)

Проверка меню на хлебные единицы

Меню

Меню №2 для детей 11 лет и старше, в организациях с круглосуточ

Цикл(Неделя)

Показать за все недели

Характеристика питающихся

Без особенностей

Возрастная категория

11-18 лет

Срок действия меню

01.01.2020 - 31.12.2020

Перечень продуктов

Меню

Меню тестовое измененное1

Брутто/Нетто

Брутто

Посмотреть

Неделя 1

Характеристика питающихся

тестовая характеристика

Возрастная категория

1-3 года

Срок действия меню

31.03.2020 - 25.04.2020

Посмотреть

Понедельник

Завтрак

№ рецептуры	Название блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность	Значение в ХЕ
54-1з-2020	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3.5	4.5	0	54.5	0
54-4к-2020	Каша вязкая молочная кукурузная с изюмом	260	9	13.2	64.9	414.9	5.4
54-2гн-2020	Чай черный байховый с сахаром	200	0.2	0	6.4	26.4	0.5
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2.4	0.4	12.6	63.4	1.1
Итого за Завтрак		505	15.1	18.1	83.9	559.2	7
Рекомендуемая величина за Завтрак			21	21	84.2	610.4	Мальчики: 5 Девочки: 4 - 5

Отчет о повторяемости

Меню

Меню №6 для детей 11 лет и старше, страдающих с

Характеристика питающихся

Дети с целиакией

Возрастная категория

11-18 лет

Срок действия меню

01.01.2020 - 31.12.2020

Посмотреть

Добавление блюда в сборник

Показаны записи 1-20 из 849.

#	Название	Категория блюда	Сборник	Количество Продуктов В Блюде	Сколько Раз Использовано В Меню	Описание

ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ САЙТА

ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора (www.niig.su)

Информационные материалы
подготовленные
ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены»
Роспотребнадзора





Мониторинг питания и здоровья школьников по Российской Федерации и федеральным округам за 2011-2019 годы

Санитарно-эпидемиологическое благополучие общеобразовательных организаций по Российской Федерации и федеральным округам (аналитические и статистические материалы) за 2010-2019 годы

Санитарно-просветительские программы "Основы здорового питания"

Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для детского питания, разработанные ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора

 Типовые варианты меню и сборник рецептов блюд для обучающихся 1-4х классов общеобразовательных организаций

 Рекомендации по адаптации действующего меню в организованных детских коллективах для организации питания детей с пищевой аллергией

22 типовых меню горячих завтраков и обедов для школьников, учитывающих региональные особенности, а также для детей с сахарным диабетом, целиакией, ФКУ, муковисцедозом



ВЫВОДЫ



Таким образом, правовые и нормативно-методические документы по организации здорового питания школьников разработаны и введены в действие.

В части вопросов соблюдения санитарного законодательства, законодательства в сфере технического регулирования и защиты прав потребителей **РОСПОТРЕБНАДЗОРОМ** обеспечено их методическое сопровождение :

- 1) подготовлены методические документы, расширена программа гигиенического воспитания и обучения,
- 2) реализуются санитарно-просветительские программы «Основы здорового питания» для детей и родителей,
- 3) реализован в общеобразовательных организациях проект «урок здоровья»,
- 4) проводится активная работа по популяризации здорового питания и информированию населения с использованием социальных сетей,
- 5) отрабатываются в оперативном режиме все поступающие в территориальные органы Роспотребнадзора и иные организации жалобы и обращения на организацию питания школьников,
- 6) в пилотных территориях (25 субъектов РФ) реализуется комплекс мероприятий НП «Демография»,
- 7) проводится анкетирование родителей школьников 1-4 классов об удовлетворенности организацией питания, реализуется на пилотный проект мониторинга питания школьников 1-4 классов,
- 8) итоги организационно-методической работы, мониторинговых наблюдений и контрольно-надзорной деятельности регулярно отражаются в Государственных докладах «О санитарно-эпидемиологической обстановке в Российской Федерации» и Государственных докладах территориальных органов Роспотребнадзора.

ТРЕБУЕТСЯ НА РЕГИОНАЛЬНЫХ УРОВНЯХ РЕШИТЬ ВОПРОСЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ФИЗИОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛНОЦЕННОСТИ ПИТАНИЯ, ВСЕХ КАТЕГОРИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИНЦИПОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ, ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЙСТВЕННОГО ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ С РОДИТЕЛЬСКИМ СООБЩЕСТВОМ.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НАУКИ "НОВОСИБИРСКИЙ НАУЧНО-
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ГИГИЕНЫ" ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Благодарю за внимание!

Контактная информация:

Новикова Ирина Игоревна, e-mail: ngi@niig.su

Официальный сайт ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора – www.niig.su