



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ  
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ  
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

УПРАВЛЕНИЕ  
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ  
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ  
ЧЕЛОВЕКА ПО ПЕРМСКОМУ КРАЮ  
(Управление Роспотребнадзора по  
Пермскому краю)

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ  
ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ

614066, г. Пермь, ул. Мира, 66Г  
Тел. (8-342) 229-75-70, факс 229-75-70  
E-mail: perm\_cto@mail.ru  
ОКПО 75499052

«14» марта 2023 г. № 59-01-17/ 05-5897-2023

Начальнику  
Управления образования администрации  
Ординского муниципального округа  
Пермского края

О. В. Погореловой

Пермский край, Ординский район,  
с. Орда, ул. Советская, д. 14, каб. 1

ordruo@bk.ru

Уважаемая Ольга Владимировна!

Несбалансированное, нерациональное питание школьников является причиной нарушения обменных процессов, физического развития и способствует формированию хронических заболеваний.

Особое внимание государства уделяется полноценному питанию детей, как необходимому условию, обеспечивающему гармоничный рост и развитие детского организма, формирующему устойчивость к действию неблагоприятных факторов внешней среды.

С 2019 года на территории Российской Федерации разработан и плотно реализуется Национальный проект «Демография», включающий в себя Федеральный проект «Укрепление общественного здоровья».

На территории города Перми по инициативе Департамента образования и при поддержке Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю (далее – Управление) разработано 3 варианта единого примерного меню для обучающихся 1-4 классов.

Наличие единого меню на территории одного муниципального образования позволяет использовать единообразное пищевое сырье, отвечающее требованиям качества и безопасности; официально разработанные технологические карты с указанием инструкций по изготовлению блюд; позволит отслеживать выполнение норм питания в общеобразовательных учреждениях по всем территориям края.

Согласно представленной информации, в образовательных организациях Ординского муниципального округа отсутствуют дети, требующие специализированного питания.

Наличие утвержденного примерного меню для обучающихся с особенностями здоровья, требующими специализированного питания (дети с заболеваниями сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, пищевая аллергия), создает специальные условия в организации питания по состоянию здоровья и снизит риск обострения заболевания.

ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора подготовлен сборник типовых меню и рецептур блюд для организации питания детей школьного возраста в организациях с круглосуточным режимом пребывания и иными режимами функционирования.

Представленные в сборнике типовые меню и рецептуры блюд разработаны с учетом принципов здорового питания и обеспечения в организованном детском коллективе физиологической полноценности питания. Рецептуры приведенных в сборнике блюд базируются на применении щадящих методов кулинарной обработки. В рецептурах блюд приведены данные по химическому составу блюд, содержанию витаминов и минералов.

В сборнике приведены варианты 14-ти дневных меню, в том числе, для детей с сахарным диабетом и целиакией, рецептуры блюд с объемами порций для обучающихся двух возрастных групп (от 7- до 11 лет и 11 лет и старше) соответствующие приведенным типовым меню. Приведенные варианты типовых меню для детей, состояние здоровья которых не требует индивидуального подхода в организации питания, могут быть адаптированы для организации питания детей, страдающих сахарным диабетом. Для этого в сборнике приведены специальные блюда, рецептура которых предусматривает замену сахаросодержащих блюд и напитков на напитки с сахарозаменителями. Для расчёта хлебных единиц дана ссылка на рекомендации по особенностям организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (МР 2.4.0162-19 Методические рекомендации «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях»).

По каждому типовому меню авторами сборника приведены результаты оценки пищевой и биологической ценности меню в сравнении с рекомендуемыми показателями за сутки для данной возрастной группы; перечень продуктов (в брутто) необходимых для приготовления блюд по дням цикла и средние за 14 дней в расчёте на одного ребенка, накопительная ведомость по группам продуктов (в нетто) с разбивкой на отдельные приемы пищи и суммарной величиной за сутки.

Сборник разработан в рамках реализации мероприятий национального проекта «Демография». Ознакомиться со сборником можно через баннер национальный проект «Демография» на официальном сайте ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» [www.niig.su](http://www.niig.su).

Просим довести до сведения руководителей всех образовательных организаций данную информацию и принять в работу с целью использования при организации питания в детских коллективах.

Кроме того, с целью охвата большей аудитории обучающихся санитарно – просветительскими программами по вопросам здорового питания считаем необходимым решить вопрос о создании на официальных сайтах и в социальных сетях образовательных организаций разделов по здоровому питанию, о транслировании видеороликов о здоровом питании на интерактивных экранах организации в общем доступе.

Для самостоятельного обучения, способствующего повышению информированности и закрепления знаний о принципах здорового питания обучающимися и их родителями, направляем Вам дополнительный информационный материал для использования в работе:

<https://disk.yandex.ru/d/JwQjQAwFImDMig>

Напоминаем, что в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п. 8.1.2), для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, питание должно осуществляться посредством реализации индивидуального меню.

Просим Вас рассмотреть направленную информацию и сообщить о проделанной работе с Вашей стороны по вышеуказанным предложениям в срок до **15 марта 2023 г.**

Начальник отдела



Т. Н. Яковенко