

## **О ЗДОРОВОМ ПИТАНИИ ШКОЛЬНИКОВ И ВВЕДЕНИИ БЕСПЛАТНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЕТЕЙ НАЧАЛЬНЫХ КЛАССОВ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ**

---

Федеральным законом от 01.03.2020 N 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" введено понятие "здоровое питание", закрепляются его принципы, особенности организации качественного, безопасного и здорового питания детей и отдельных категорий населения.

Запрещается обращение опасных или некачественных пищевых продуктов, а также продуктов, в отношении которых факт фальсификации установлен (ранее - если имеются обоснованные подозрения об их фальсификации), продуктов, в отношении которых не может быть подтверждена прослеживаемость, которые не имеют маркировки, содержащей сведения о пищевых продуктах, либо в отношении которых не имеется таких сведений.

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включающие в себя:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);

- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

- применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;

- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий."

### Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов для питания детей

1. Пищевая ценность пищевых продуктов для питания детей должна соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста. Пищевые продукты для питания детей должны удовлетворять физиологические потребности детского организма, быть качественными и безопасными для здоровья детей.
2. Производство (изготовление) пищевых продуктов для питания детей должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей.

### Организация питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления

1. Питание детей, обучающихся по основным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования в образовательных организациях, детей, пребывающих в организациях отдыха детей и их оздоровления (далее - дети в организованных детских коллективах), а также в иных установленных законодательством Российской Федерации случаях организуется непосредственно указанными организациями и предусматривает в обязательном порядке наличие горячего питания с учетом норм обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, установленных в соответствии с законодательством Российской Федерации.
2. При организации питания детей в соответствии с пунктом 1 настоящей статьи образовательные организации и организации отдыха детей и их оздоровления обязаны:

учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья;

размещать на своих официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню;

соблюдать нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, а также санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей в организованных детских коллективах, к поставляемым пищевым продуктам для питания детей, их хранению.

Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования (с 1 по 4 классы) в государственных и муниципальных образовательных организациях начиная с 1 сентября 2020 года

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.

*Опубликовано в соответствии с обращением  
ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии  
в Московской области"  
от 11.09.2020 № 571-09-046*