



Министерство просвещения  
Российской Федерации

# Мониторинг питания обучающихся (19–25 марта 2021 года)

**ИВАНОВА Валентина Николаевна**  
доктор экономических наук, профессор

МОСКВА, 2021

# ПРОВЕДЕНИЕ МОНИТОРИНГА КАЧЕСТВА ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

С 19 по 25 марта проведен выборочный мониторинг размещенной на сайтах школ информации, относящейся к вопросам организации питания обучающихся.

ПРОАНАЛИЗИРОВАНО 123 САЙТА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ 8 РЕГИОНОВ РФ:

Ставропольский край

Чеченская Республика

Республика Дагестан



Карачаево-Черкесская Республика

Кабардино-Балкарская Республика



Пермский край

Республика Мордовия

Республика Хакасия



С 1 января вступили в действие новые санитарно-эпидемиологических правила и нормы:

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
2. МР-2.3.60233-21 об организации общественного питания населения, а также питания в организованных детских коллективах»

# ПРОБЛЕМЫ ВЫЯВЛЕННЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ МОНИТОРИНГА



По результатам первичного мониторинга от 19 марта во всех школах без исключения выявлены те или иные нарушения или несоответствия, установленные санитарным законодательством.

например, Республика Хакасия, Пермский край, Республика Мордовия, Ставропольский край, Чеченская Республика



При повторном мониторинге всех регионов, кроме Ставропольского края и Чеченской Республики, от 25 марта **ситуация изменилась незначительно.**

## ХАРАКТЕРНЫЕ НЕДОСТАТКИ:

- отсутствие раздела по питанию на интернет-сайте школы в принципе;
- отсутствие, недостаточность или неактуальность размещенных на сайте материалов по организации питания.

Этот показатель нарушения остается, не смотря на то, что не требуется длительного времени для приведения его в соответствие с МР 2.4.0179-20, п. 2.7- Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается на стенде, на сайте общеобразовательной организаций)

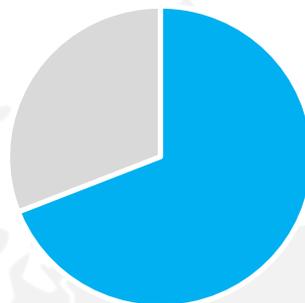
# ПРОБЛЕМЫ ОТСУТСТВИЯ РАЗДЕЛА САЙТА ИЛИ МАТЕРИАЛОВ

В части отсутствия раздела сайта или материалов по организации питания школьников из проверенных без изменения положения остается:



50% школ

Республики Хакасия



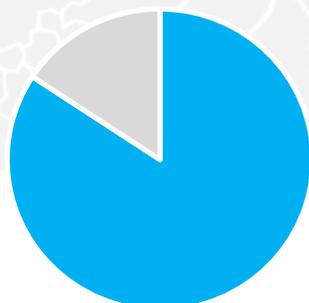
29% школ

в Пермском крае



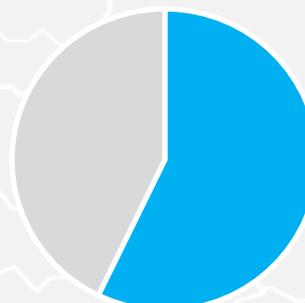
14% школ

Республики Мордовия



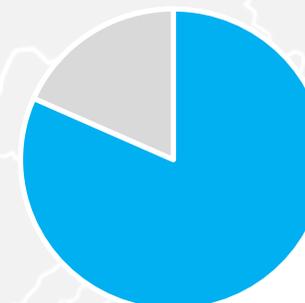
16% школ

Республике Дагестан



43% школ

Карачаево-Черкесской  
Республики



20% школ

Кабардино-Балкарской  
Республики

# ПРОБЛЕМЫ ВЫЯВЛЕННЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ МОНИТОРИНГА

**Несоответствие массы готовых блюд** (салатов, вторых блюд и напитков), рекомендованной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 значительно и характерно для многих образовательных учреждений

#

НАПРИМЕР

**МОУ СОШ №1 им И.И. Тенищева с. Александровское, Ставропольского края:**

- в меню указана масса порции вторых блюд 50-80 г., при норме для обучающихся 7-11 лет 90 -120 г., для 12-18 лет 100-120 г.
- в меню масса порции омлета - 140г, при норме для обучающихся 7-11 лет -150-200; 12 лет и старше- 200г-250г

**МБОУ СОШ №3 (республика Дагестан)**

- в меню масса порции вторых блюд составляет менее 90 г., при норме для обучающихся 7-11 лет 90 -120 г., для 12-18 лет 100-120 г.
- в меню масса порции гарнира составляет 100 г, при норме 7-11 лет 150-200 г., для 12-18 лет 180-230 г .
- в меню масса порции салата составляет 50г, при норме для обучающихся 7-11 лет 60 г-100 г. для 12-18 лет 100-150 г

**В некоторых школах нарушено нормирование хлеба.**

Белый или ржаной хлеб чередуется по дням, либо предлагается один из видов.

Необходимо привести данный показатель в соответствие с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, где установлены среднесуточные нормы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет

Подобные несоответствия норм по массе блюд, калорийности, отсутствия информации по макро и нутриентному составу рационов питания от всех проверенных меню, по состоянию на сегодняшний день, еще имеют место быть от 14 до 57%.

# СРАВНЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПЕРВИЧНОГО И ПОВТОРНОГО МОНИТОРИНГА

РЕГИОН	ПЕРВИЧНЫЙ МОНИТОРИНГ								ПОВТОРНЫЙ МОНИТОРИНГ							
	количество ОУ				нарушения				количество ОУ				нарушения			
	общее количество проверенных	без замечаний	с выявленными несоответствиями	% от общего кол. проверенных с нарушениями	не доведение информации в полном объеме	% от общего кол. проверенных	не соблюдение норм	% от общего кол. проверенных	общее кол-во проверенных	без замечаний	с выявленными несоответствиями	% от общего кол. проверенных	не доведение информации	% от общего кол. проверенных	не соблюдение норм	% от общего кол. проверенных
Республика Хакасия	10	0	10	100%	4	40%	6	60%	10	2	8	80%	5	50%	3	30%
Пермский край	7	0	7	100%	7	100%	1	14%	7	2	5	71%	2	29%	3	43%
Республика Мордовия	7	0	7	100%	6	86%	1	14%	7	2	5	71%	1	14%	4	57%
Ставропольский край	16	0	16	100%	12	75%	4	25%	16	11	5	31%	4	25%	3	19%
Чеченская республика	2	0	2	100%	2	100%	0	0%	2	0	2	100%	2	100%	0	0%
Республика Дагестан	51	7	44	86%	29	57%	19	37%	51	41	10	20%	8	16%	10	20%
Карачаево-Черкесская Республика	7	1	6	86%	6	86%	0	0%	7	1	6	86%	3	43%	3	43%
Кабардино-Балкарская Республика	10	4	6	60%	6	60%	4	40%	10	6	4	40%	2	20%	2	20%

# ВЫВОДЫ ПО МОНИТОРИНГУ КАЧЕСТВА ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- 1 Руководителями отдельных школ не выполняются требования в части размещения на сайте школы информации о питании, (меню, режим питания обучающихся, информация об организаторе питания, утверждении данного меню руководителем образовательной организации, лица, назначенного за контролем организации питания и т.д.). Фактически организация питания становится закрытой не только для родителей и общественности, но и для вышестоящих организаций, для осуществления контроля за используемыми меню.
- 2 Постоянный, еженедельный мониторинг доступной информации по организации питания обучающихся в каждой школе России с принципами научного и методического подхода крайне необходим.
- 3 Формирование сбалансированных, отвечающих всем требованиям рационов питания, требует определенных знаний, поэтому при разработке Меню необходимо взаимодействовать с экспертами в области питания.
- 4 Централизованная разработка нескольких Примерных меню с учетом региональных особенностей и размеров финансирования поможет решить этот вопрос для ОУ.
- 5 Меню является первоначальным документом при организации питания и его разработка имеет особое значение.

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**