

С 1 сентября 2026 года в школах действуют новые санитарные правила — СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18). Они заменили предыдущую версию и задают строгие требования к безопасности и качеству питания детей.

Основные требования

1. Обязательное горячее питание. В организованных детских коллективах, включая школы, запрещено исключать горячее питание из меню или заменять его буфетной продукцией (чипсами, конфетами, выпечкой из буфета). Ребёнок должен получать полноценный горячий завтрак и/или обед в зависимости от режима пребывания в школе.

2. Запрещённые продукты. Существует строгий перечень продуктов, которые нельзя использовать в школьном питании (Приложение № 6 к СанПиН). В него входят, например:

- кремовые кондитерские изделия (торты, пирожные);
- макароны по-флотски;
- блюда из грибов;
- квас, газированные напитки;
- майонез, острые соусы, кетчуп;
- жевательная резинка, карамель;
- продукты с трансжирами (пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое масла);
- молоко и кисломолочные продукты с жирностью менее 2,5% и более 3,5%;
- яичница-глазунья, окрошка, холодные супы.

3. Минимальные среднесуточные наборы продуктов. Для разных возрастных групп (7–11 лет и 12–18 лет) установлены нормы потребления мяса, рыбы, молочных продуктов, овощей, фруктов, круп, хлеба и жиров. Меню должно их полностью покрывать.

4. Режим питания. Количество приёмов пищи зависит от времени пребывания ребёнка в школе. Если ребёнок находится в учреждении до 6 часов — один приём пищи (завтрак или обед). При пребывании более 6 часов — два и более приёма пищи (завтрак и обед, или обед и полдник).

5. Правила реализации готовых блюд. Готовые блюда должны быть реализованы (съедены детьми) не позднее 2 часов с момента изготовления на кухне. Нахождение блюд, требующих разогрева, на раздаче более 3 часов запрещено. Подогрев вчерашней еды или заморозка нереализованных продуктов категорически запрещены.

6. Требования к подносам. Подносы не должны иметь деформаций и видимых загрязнений. Их нужно обрабатывать после каждого использования, а в конце рабочего дня — мыть с применением дезинфицирующих средств.

7. Контроль температуры на раздаче. Обязательно использование термометров для контроля температуры блюд на линии раздачи. Ориентиры: супы и напитки — не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры — не ниже 65 °С, холодные супы и напитки — не выше 14 °С. Показания фиксируются.

8. Питьевой режим. В школе должен быть организован свободный доступ детей к питьевой воде (кулеры, фонтанчики, бутилированная вода). Кулеры нужно мыть каждые 7 дней, а с применением дезинфекции — каждые 3 месяца. Кипячёную воду нужно кипятить не менее 5 минут и охлаждать в той же ёмкости. Воду в кулере или ёмкости нужно менять каждые 3 часа с полной промывкой посуды.

9. Витаминизация. С-витаминизация третьих блюд (компоты, кисели)

обязательна. Замена витаминизации выдачей детям поливитаминных препаратов из аптечки не допускается. Для профилактики йододефицита все блюда готовят на йодированной соли.

10. Индивидуальное меню для детей с особыми потребностями. Если ребёнку по медицинским показаниям требуется лечебное или диетическое питание, школа обязана организовать индивидуальное меню. Его должен разрабатывать специалист-диетолог с учётом диагноза. Выдача блюд осуществляется строго по утверждённому меню под контролем ответственных лиц. Также школа может разрешить ребёнку употреблять готовые домашние блюда, принесённые родителями. Для этого в учреждении должно быть выделено специальное помещение (или зона) с раковиной для мытья рук.

11. Прозрачность для родителей. Образовательная организация обязана размещать на своём официальном сайте ежедневное меню с указанием конкретных блюд и их состава.

Что важно учесть

Школы должны пересмотреть внутренние документы (меню, технологические карты, журналы контроля) в соответствии с новыми требованиями. Также важно обеспечить наличие и корректное ведение журналов (бракеража, контроля температуры, уборки и дезинфекции).

Если у вас есть конкретные вопросы по меню или нарушениям, рекомендуем обратиться к администрации школы или в территориальный орган Роспотребнадзора.