

Новые санитарные правила для школьных столовых вступят в силу 1 сентября

Роспотребнадзор актуализировал санитарные нормы, регулирующие организацию питания в школах и составление расписания занятий, в соответствии с распоряжением главного санитарного врача от 17 марта 2025 года № 2, передает [RuNews24.ru](https://ru.news24.ru). Основные нововведения:

- Контроль температуры блюд: Обязательное использование термометров на линии раздачи (п. 5.1) для подачи пищи в оптимальных условиях.
- Доступность информации: Меню и график питания разместятся на школьных стендах и официальном сайте (п. 8.1.7), облегчая контроль питания родителями.
- Рацион: Постановление «Санитарно-эпидемиологические требования» действует до 2027 года, регулируя приготовление и выдачу пищи в зависимости от возраста детей.

Ранее сообщалось, что в столовых российских школ с 1 марта появился расширенный список запрещенных блюд. Среди них – одни из самых любимых в нашей стране: блинчики с начинкой, окрошка и макароны по-флотски.

С 1 сентября 2025 года в школах России вступают в силу обновленные требования к организации питания. Эти изменения продиктованы как государственными нормативами, так и анализом реальных предпочтений школьников. К новым стандартам и правилам Владикавказский комбинат питания готовится основательно. В приоритете сбалансированность меню, безопасность продуктов и, что немаловажно, повышение фактического потребления блюд. Иными словами, дети будут есть то, что им нравится.

Коммерческий директор Владикавказского комбината питания Руслан Бестаев подробно рассказал о новых ключевых аспектах и нормах.

– Одно из важнейших обновлений
– это обязательное требование к доступности достоверной информации о меню и организации питания на сайтах школ. Как и ранее, все школы продолжают работать по цикличному меню, рассчитанному на 20 дней, которое проходит согласование с Роспотребнадзором. Это гарантирует оптимальную калорийность рациона и исключает повторение одних и тех же блюд в смежные дни, – подчеркнул **Руслан Бестаев**.

Особое внимание уделяется способам приготовления пищи. Теперь приготовление должно вестись исключительно щадящими методами: варкой, запеканием, тушением или на пару. Это позволяет максимально сохранить полезные свойства продуктов. Под строгим запретом оказались острые приправы, уксус, суррогаты, такие как «молочные» продукты на растительных жирах, а также кетчуп, майонез и любые жгучие приправы и усилители вкуса.

Все эти меры направлены на повышение безопасности и качества питания детей, укрепление их здоровья и обеспечение гармоничного развития, – отметил Бестаев.

Параллельно с нормативными изменениями, Владикавказский комбинат питания активно работает над совершенствованием меню, опираясь на свежий отраслевой анализ предпочтений детей. Результаты этого анализа уже сегодня позволяют говорить о заметных изменениях в гарнирах и завтраках.

– Мы наблюдаем, что менее популярные каши, такие как ячневая и пшеничная, уходят из меню, – поделилась главный технолог «ВКП» **Зарина Хетагурова**. – Их место занимают более любимые детьми гарниры: рис, гречка и макароны. При этом любимые каши, конечно же, остаются. На завтрак по-прежнему будут подаваться молочные каши – овсяная и рисовая. Однако теперь они будут обогащены белком и полезными жирами, например, в сочетании с вареным яйцом, бутербродом с сыром или маслом. Такой подход позволяет нам поддерживать баланс питательной ценности и одновременно учитывать вкусы детей. В обновленном меню, по результатам мониторинга предпочтений школьников в летних лагерях, появится булгур с мясом. Как оказалось, детям он понравился гораздо больше, чем тот же традиционный плов. Также школьники смогут попробовать гречку покупечески, а вместо куриных тефтелей с тыквой появятся котлеты с сыром. Ну и наши новинки, которые так давно все ждали – с нового учебного года для детей в меню появятся голубцы из мяса говядины и шоколадное масло. Неизменными остаются всеми любимые осетинские пироги с картошкой и куриные наггетсы.

Как пояснили в Комбинате питания, отдельной задачей остается включение творога в рацион в привлекательной для детей форме. Несмотря на всю пользу творожных блюд, младшие школьники пока не проявляют к ним энтузиазма. Попытки разнообразить меню за счет творожных запеканок и вареников не дали ожидаемого позитивного результата.

– Поиск оптимального формата подачи творога продолжается

– наши специалисты-

технологи пытаются найти такой рецепт, который обеспечит и пользу, и поп

улярность этого продукта у детей. В этом учебном году мы внесли в меню тво
рожок

«ложковый», который, как и йогурт, можно будет есть ложкой. Очень надеемся
, что детям он понравится, – заключила Зарина Хетагурова.