



КонсультантПлюс

"МР 2.4.0312-22. 2.4. Гигиена детей и подростков. Дополнительное питание в образовательных и оздоровительных организациях для детей. Методические рекомендации"

(утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2022)

Документ предоставлен **КонсультантПлюс**

www.consultant.ru

Дата сохранения: 14.12.2023

ГОСУДАРСТВЕННОЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ НОРМИРОВАНИЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Утверждаю
Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека,
Главный государственный санитарный
врач Российской Федерации
А.Ю.ПОПОВА
30 декабря 2022 г.

2.4. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПИТАНИЕ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ И ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ДЛЯ ДЕТЕЙ

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ МР 2.4.0312-22

1. Разработаны Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (И.В. Брагина, И.Г. Шевкун, Г.В. Яновская); ФБУН "Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены" Роспотребнадзора (И.И. Новикова, С.П. Романенко, М.В. Семенихина, П.А. Вейних, Г.П. Ивлева, М.А. Лобкис); ФГБУН "ФИЦ питания и биотехнологии" (Д.Б. Никитюк, А.К. Батулин, Е.А. Пырьева, М.В. Гмошинская, А.И. Сафронова, С.А. Димитриева, И.В. Алешина, О.В. Георгиева, М.А. Тоболева); ФБУЗ "Федеральный центр гигиены и эпидемиологии" Роспотребнадзора (Е.Ю. Козлова); ФГБОУ ВО "Новосибирский государственный медицинский университет" Минздрава России (Е.Г. Кондюрина, О.Н. Герасименко); ФГБОУ ВО "Северный государственный медицинский университет" Минздрава России (О.А. Шепелева) при участии Управления Роспотребнадзора по Омской области (А.С. Крига, М.Н. Бойко); Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области (А.Ф. Щербатов, О.Н. Берсон); ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)" (Е.П. Сизова); Управления Роспотребнадзора по Амурской области (О.П. Курганова, М.С. Шептунов).

2. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 30 декабря 2022 г.

3. Введены впервые.

I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. В настоящих методических рекомендациях (далее - МР) представлены подходы к дополнительному питанию в образовательных и оздоровительных организациях, которое реализуется наряду с основными приемами пищи. МР разработаны с целью организации здорового питания и направлены на улучшение структуры и режима питания детей в соответствии с законодательством Российской Федерации <1>.

<1> Федеральный [закон](#) от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; Федеральный [закон](#) от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"; Федеральный [закон](#) 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"; [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32 (зарегистрировано Минюстом России 11.11.2020, регистрационный N 60833) (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20); [СП 2.4.3648-20](#) "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и

оздоровления детей и молодежи", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 N 28 (зарегистрировано Минюстом России 18.12.2020, регистрационный N 61573) (далее - СП 2.4.3648-20).

1.2. МР предназначены для специалистов органов и организаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, а также могут быть использованы организациями, оказывающими услуги по организации питания в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления, образовательными организациями и организациями отдыха детей и их оздоровления (далее - организации).

II. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

2.1. В настоящее время эксперты Всемирной организации здравоохранения считают нерациональное питание одной из причин неинфекционных (алиментарно-зависимых) заболеваний, включая болезни органов кровообращения, эндокринной системы, сахарный диабет, остеопороз, подагру, ожирение, некоторые злокачественные новообразования [14].

2.2. Исследования последних десятилетий выявили существенные нарушения в структуре питания различных групп населения в Российской Федерации (избыточная калорийность, дефицит полиненасыщенных жирных кислот, белков животного происхождения, витаминов и микронутриентов) [15, 16].

2.3. Государственная политика в области здорового питания предусматривает обязательность обеспечения детей в организованных детских коллективах здоровым питанием, в том числе за счет включения в меню специализированных, функциональных и обогащенных пищевых продуктов, обеспечивающих профилактику дефицита витаминов и микронутриентов <2>.

<2> [Распоряжение](#) Правительства Российской Федерации от 29.06.2016 N 1364-р "Об утверждении Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года".

2.4. По данным интервьюирования школьников и их родителей (законных представителей), проведенного в рамках национального проекта "Демография" (2019 - 2021 гг.), было установлено, что ассортимент блюд и продуктов дополнительного питания, реализуемый в общеобразовательных организациях, не в полной мере соответствует принципам здорового питания [17]. Лидирующие позиции по спросу и предложению занимала продукция с высоким содержанием углеводов (выпечные и кондитерские изделия, соковая продукция с добавлением сахара).

Сложившаяся структура питания детей и пищевых стереотипов поведения свидетельствуют о высоком ежесуточном потреблении насыщенных жиров и соли, выявляемом более чем у 50% детей школьного возраста, а также добавленных сахаров - у 65%. При этом потребность в молочных продуктах, овощах и фруктах не обеспечена более чем у трети обучающихся, в рыбе - у 74%. У 66,4% детей в Российской Федерации выявляется дефицит витаминов А, D, В1 и В2. На фоне позитивной динамики общей заболеваемости, в том числе по болезням органов пищеварения, анемиям, продолжается тенденция к росту распространенности среди детей избыточной массы тела и ожирения [18 - 22]. Особого внимания требуют заболевания, обусловленные ферментативной недостаточностью. Это обуславливает необходимость индивидуального подхода при организации дополнительного питания детей данной группы [23 - 26].

2.5. Для территорий, эндемичных по недостатку отдельных микронутриентов, важной составляющей в профилактике алиментарно-зависимых заболеваний является включение в меню и ассортиментные перечни дополнительного питания продуктов, обогащенных витаминами и минеральными веществами <3> [27, 28].

<3> [Пункт 8.1.6 главы VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.](#)

III. ОРГАНИЗАЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

3.1. Наряду с основным организованным питанием в организациях рекомендуется реализовывать дополнительное питание детей.

3.2. При формировании ассортимента продуктов и блюд дополнительного питания следует руководствоваться принципами здорового питания, отдавая приоритет продуктам и блюдам, содержащим витамины и микронутриенты, клетчатку, а также продуктам с низким содержанием "критически значимых нутриентов" (соли, сахара, насыщенных жиров) [20].

При организации питания детей в организованных коллективах необходимо руководствоваться перечнем пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями <4>, также не рекомендуется включать напитки на соковой основе, включая нектары с добавлением сахара и подсластителей, сладкие чайные напитки промышленного выпуска, кондитерские изделия сахарные (ирис, кондитерские батончики, конфеты), пирожные, торты, шоколадные батончики, сдобное печенье и иные сдобные сладкие выпечные изделия, сухарики, попкорн [29].

<4> [Приложение N 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#).

С целью предотвращения избыточного потребления сахара и соли, восполнения физиологической потребности в витаминах и минеральных веществах в ассортиментный перечень дополнительного питания рекомендуется включать фруктово-злаковые батончики, батончики-мюсли, фруктовые и овощные чипсы, хлебцы злаковые, фруктовую пастилу, плодоовощные соки и пюре, сокодержачие, жидкие молочные напитки, в том числе кисломолочные ([приложение 1](#) к настоящим МР).

В случае нахождения в организации детей с заболеваниями, требующими индивидуального подхода в питании (лактазная недостаточность, сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия), необходимо обеспечить включение в ассортиментный перечень продуктов диетического лечебного и профилактического питания с учетом имеющегося заболевания.

Для организации дополнительного питания составляются ассортиментные перечни блюд и пищевых продуктов, которые утверждаются руководителем образовательной (оздоровительной) организации <5>. Информацию по ассортименту дополнительного питания с указанием стоимости продуктов и блюд, их массы, пищевой и энергетической ценности, рекомендуется размещать в обеденном зале, в доступном для детей и родителей (законных представителей) местах, а также на сайте организации <6>. В случае необходимости ассортиментный перечень блюд может быть пересмотрен в течение учебного года (оздоровительной смены), реализация возможна после его утверждения <7>.

<5> [Пункт 8.1.3 главы VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#).

<6> [Пункт 8.1.7 главы VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#).

<7> [Пункт 8.1.3 главы VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#).

3.3. Реализуемые в организации в качестве дополнительного питания пищевые продукты по показателям качества и безопасности должны соответствовать законодательству Российской Федерации <8>.

<8> Технический [регламент](#) Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), утвержденный решением Комиссии таможенного союза от 09.12.2011 N 880; технический [регламент](#) Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), утвержденный решением Комиссии таможенного союза от 09.12.2011 N 881; технический [регламент](#) Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС

023/2011), утвержденный решением Комиссии таможенного союза от 09.12.2011 N 882; технический [регламент](#) Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011), утвержденный решением Комиссии таможенного союза от 09.12.2011 N 883; технический [регламент](#) Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013), утвержденный решением Комиссии таможенного союза от 09.10.2013 N 67; технический [регламент](#) Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016), утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 N 162; технический [регламент](#) Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР ЕАЭС 044/2017), утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 N 45.

3.4. Для организации дополнительного питания через вендинговые аппараты рекомендуется реализация питьевой негазированной воды, расфасованной в емкости не более 500 - 600 мл, а также пищевых продуктов в мелкочстучной потребительской упаковке с рекомендуемой массой и объемом, предусматривающей возможность одноразового употребления продукта ребенком в месте его приобретения (напитки - не более 200 мл; орехи (кроме арахиса), сухофрукты и иные продукты, рекомендованные в детском питании - не более 50 г).

3.5. Для обеспечения разнообразия дополнительного питания рекомендуется разрабатывать и утверждать руководителем организации ежедневный ассортиментный минимум из ассортиментного перечня продуктов и блюд, которые предоставляются детям в качестве дополнительного питания ежедневно ([приложение 2](#) к настоящему МР).

IV. УСЛОВИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

4.1. Ассортимент пищевой продукции для дополнительного питания может быть реализован через буфет, вендинговые аппараты, линию раздачи.

Вендинговые аппараты устанавливаются в организациях в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями <9>.

<9> [Пункт 8.3.2 главы VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.](#)

4.2. В помещениях, где организуется дополнительное питание детей, обеспечивается наличие условий для мытья рук и приема пищи (столы, стулья).

4.3. Уборка помещений, используемых для организации дополнительного питания детей, осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями <10>.

<10> [Пункты 2.18, 2.19 главы II СанПиН 2.3/2.4.3590-20; пункты 2.11.2, 2.11.4 главы II СП 2.4.3648-20.](#)

Вендинговые аппараты обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями <11>. Документы, подтверждающие обработку аппаратов, рекомендуется сохранять в организации на период до следующей обработки аппарата.

<11> [Пункт 8.3.2 главы VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.](#)

V. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Показатели качества и безопасности продуктов питания, реализуемых в качестве дополнительного питания, контролируются посредством реализации процедур производственного контроля <12>, основанного на принципах ХАССП <13>.

<12> [Пункт 2.1 главы II СанПиН 2.3/2.4.3590-20.](#)

<13> Примечание: ХАССП - система, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

5.2. Контроль за организацией дополнительного питания детей проводят по вопросам качества и безопасности пищевой продукции, ее разнообразия, в том числе наличия в ассортименте пищевых продуктов, обогащенных витаминами и микронутриентами, безглютеновой и безлактозной продукции, питьевой воды, потребительской информации о реализуемой продукции.

5.3. Ежегодно, перед началом учебного года, рекомендуется пересматривать ассортимент блюд и продуктов дополнительного питания ([приложение 1](#) к настоящим МР), а также ежедневный ассортиментный минимум дополнительного питания ([приложение 2](#) к настоящим МР), утверждая их на предстоящий учебный год.

Приложение 1
к МР 2.4.0312-22

**РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ
ПРОДУКТОВ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ, ВКЛЮЧАЯ ОБОГАЩЕННУЮ
ПРОДУКЦИЮ И ПРОДУКЦИЮ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

N	Наименование пищевых продуктов	Форма реализации
1	Молочная продукция:	
1.1	молоко и молочные напитки не менее 2,5% и не более 3,5% жирности, кисломолочная продукция, в том числе жидкая без добавления сахара, обогащенная витаминами и микронутриентами	в потребительской упаковке не более 200 мл
1.2	изделия творожные, кроме сырков творожных в глазури, не более 9% жирности	в потребительской упаковке не более 125 г
2	Напитки:	
2.1	вода питьевая негазированная (бутилированная), расфасованная в емкости	в потребительской упаковке не более 500 - 600 мл
2.2	соки фруктовые, овощные, кроме концентрированных диффузных, сокодержачие напитки и нектары без добавления сахара и подсластителей, смузи, в т.ч. обогащенные витаминно-минеральными премиксами	в потребительской упаковке не более 200 мл
2.3	горячие напитки: чай, какао-напиток или кофейный (злаковый) напиток, в том числе с молоком	в столовой посуде, готовится непосредственно перед выдачей
3	Флодоовощная продукция и продукция на зерновой основе - фруктово-злаковые, фруктовые, ягодно-злаковые, ягодные и злаковые батончики, батончики-мюсли, хлебцы злаковые, сухофрукты, орехи, чипсы фруктовые и овощные, фруктовая пастила	в потребительской упаковке не более 50 г

4	Пюре - плодовоовощные, фруктовые, в том числе со злаками	в потребительской упаковке не более 200 мл
5	Фрукты и овощи	предварительно вымытые, поштучно в упаковке из полимерных материалов, бумаги
6	Хлебобулочные изделия и выпечные изделия, в том числе обогащенные витаминами и микронутриентами	не более 100 г
7	Кондитерские изделия, в том числе обогащенные витаминами и микронутриентами	в потребительской упаковке не более 50 г
8	Салаты, готовые к употреблению на овощной и фруктовой основе (при этом должны соблюдаться условия хранения готовых к употреблению салатов)	в индивидуальной промышленной упаковке, укомплектованные одноразовыми столовыми приборами, готовые к употреблению
9	Продукция диетического лечебного и профилактического питания <*>	
9.1	на зерновой основе (безглютеновая, диабетическая, низкобелковая) - злаковые батончики, злаковые батончики с плодовоовощным компонентом, батончики-мюсли, хлебцы злаковые	в потребительской упаковке не более 50 г
9.2	хлебобулочные изделия (диабетические, безглютеновые, низкобелковые)	в потребительской упаковке не более 50 г
9.3	кондитерские изделия безглютеновые, диабетические, низкобелковые	в потребительской упаковке не более 50 г
9.4	безлактозная и низколактозная молочная продукция	в потребительской упаковке не более 200 мл
Примечание: <*> при наличии в организации детей, нуждающихся в данных видах продукции для организации лечебного питания.		

Приложение 2
к МР 2.4.0312-22

**РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ЕЖЕДНЕВНЫЙ АССОРТИМЕНТНЫЙ МИНИМУМ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

N	Наименование пищевых продуктов	Количество наименований (не менее)
---	--------------------------------	------------------------------------

1.	Хлебобулочные изделия	2
2.	Молочная продукция	3
3.	Безлактозная и низколактозная молочная продукция <*>	1
4.	Флодоовощная продукция и продукция на зерновой основе	3
5.	Кондитерские изделия, в том числе обогащенные	3
6.	Вода питьевая негазированная (бутилированная)	1
7.	Соки фруктовые, овощные, сокосодержащие напитки и нектары без добавления сахара или подсластителей, смузи, в т.ч. обогащенные витаминами, минеральными веществами	3
8.	Горячие напитки (чай, какао-напиток, кофейный напиток, в том числе с молоком, с сахаром, предлагаемым опционно порцией)	2
9.	Продукция диетического лечебного и/или профилактического питания (безглютеновая, диабетическая, низкобелковая) <*>	2
Примечание: <*> при наличии в организации детей, нуждающихся в данных видах продукции для организации лечебного питания.		

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ССЫЛКИ

1. Федеральный [закон](#) от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
2. Федеральный [закон](#) от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".
3. Федеральный [закон](#) 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".
4. [Распоряжение](#) Правительства Российской Федерации от 29.06.2016 N 1364-р "Об утверждении Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года".
5. Технический [регламент](#) Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).
6. Технический [регламент](#) Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011).
7. Технический [регламент](#) Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011).
8. Технический [регламент](#) Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011).
9. Технический [регламент](#) Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013).

10. Технический [регламент](#) Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016).
11. Технический [регламент](#) Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР ЕАЭС 044/2017).
12. [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
13. [СП 2.4.3648-20](#) "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".
14. Ожирение и избыточный вес. Информационный бюллетень. Июнь 2021 г.//URL: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/ru>.
15. Обеспеченность населения России микронутриентами и возможности ее коррекции. Состояние проблемы/В.М. Коденцова, О.А. Вржесинская, Д.В. Рисник, Д.Б. Никитюк, В.А. Тутельян//Вопросы питания. - 2017. - N 4. - С. 113 - 124. DOI: 10.24411/0042-8833-2017-00067. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/obespechennost-naseleniya-rossii-mikronutrientami-i-vozmozhnosti-ee-korrekcii-sostoyanie-problemy>.
16. Тутельян, В.А. Здоровое питание для общественного здоровья/В.А. Тутельян//Общественное здоровье. - 2021. - Т. 1. - N 1. - С. 56 - 64. DOI: 10.21045/2782-1676-2021-1-1-56-64 URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/zdorovoe-pitanie-dlya-obshchestvennogo-zdorovya>.
17. Гигиеническая оценка организации питания школьников в общеобразовательных организациях Российской Федерации/А.Ю. Попова, И.Г. Шевкун, Г.В. Яновская, И.И. Новикова//Здоровье населения и среда обитания - ЗНиСО. - 2022. - N 2. - С. 7 - 12. DOI: <https://doi.org/10.35627/2219-5238/2022-30-2-7-12>.
18. Факторы риска развития ожирения в разные периоды детского возраста/Т.В. Чубаров, А.В. Бессонова, О.А. Жданова, А.И. Артющенко, О.Г. Шаршова//Ожирение и метаболизм. - 2021. - Т. 1. - N 18(2). - С. 163 - 168. DOI: <https://doi.org/10.14341/omet12756> URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=22017834>.
19. Вербовой, А.Ф. Ожирение: эпидемиологические, социальные и экономические аспекты, профилактика/А.Ф. Вербовой, Л.А. Шаронова//Эндокринология: Новости. Мнения. Образование. - 2019. - Т. 1. - N 8(3). - С. 87 - 97. DOI: <https://doi.org/10.24411/2304-9529-2019-13009> URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=41412005>.
20. Горелова, Ж.Ю. Предпочтения обучающихся при выборе дополнительного ассортимента питания в образовательных организациях/Ж.Ю. Горелова, Ю.В. Соловьева, Т.А. Летучая//Школа науки. - 2021. - N 4(41). - С. 10 - 13. DOI: 10.5281/zenodo.4723808. URL: https://elibrary.ru/download/elibrary_45672230_21996743.pdf.
21. Оценка факторов риска избыточной массы тела и ожирения у детей школьного возраста для разработки действенных программ профилактики/И.И. Новикова, С.П. Романенко, М.А. Лобкис [и др.]//Science for Education Today. - 2022. - Т. 12. - N 3. - С. 132 - 148. DOI: <https://doi.org/10.15293/2658-6762.2203.07>.
22. Роль мониторинга качества организации питания детей школьного возраста в снижении риска заболеваний, связанных с пищевым фактором/И.И. Новикова, И.Г. Шевкун, Г.В. Яновская [и др.]//Здоровье населения и среда обитания - ЗНиСО. - 2022. - N 2. - С. 31 - 36. <https://doi.org/10.35627/2219-5238/2022-30-2-31-36>.
23. Бабаян, М.Л. Лактазная недостаточность: современные методы диагностики и лечения/М.Л. Бабаян//Медицинский совет. - 2013. - N 1. - С. 24 - 27. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/laktaznaya-nedostatocnost-sovremennye-metody-diagnostiki-i-lecheniya>.
24. Муковисцидоз: некоторые вопросы эпидемиологии и генетики/С.А. Красовский, Т.А. Адян, Е.Л. Амелина [и др.]//Практическая пульмонология. - 2019. - N 4. - С. 45 - 50. URL:

<https://cyberleninka.ru/article/n/mukovistsidoz-nekotorye-voprosy-epidemiologii-i-genetiki>.

25. Быкова, С.В. Эпидемиология целиакии в мире/С.В. Быкова, А.И. Парфенов, Е.А. Сабельникова//Альманах клинической медицины. - 2018. - Т. 46(1). - С. 23 - 31. DOI: 10.18786/2072-0505-2018-46-1-23-31 URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/epidemiologiya-tseliakii-v-mire>.

26. Волгина, С.Я. Фенилкетонурия у детей: современные аспекты патогенеза, клинических проявлений, лечения/С.Я. Волгина, С.Ш. Яфарова, Г.Р. Клетенкова//Российский вестник перинатологии и педиатрии. - 2017. - Т. 62. - N 5. - С. 111 - 118. DOI: <https://doi.org/10.21508/1027-4065-2017-62-5-111-118>.

27. Могильный, М.П. Принципы обогащения рационов питания детей и подростков/М.П. Могильный, В.Н. Иванова//Успехи современной науки. - 2017. - N 11. - С. 54 - 61. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=30577244>.

28. Принципы коррекции йодной недостаточности на рубеже XX - XXI века/Е.Г. Королюк, Э.В. Буланова, С.В. Жуков [и др.]//Тверской медицинский журнал. - 2020. - N 3. - С. 79 - 86. URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=42823585>.

29. Могильный, М.П. Принципы обогащения рационов питания детей и подростков/М.П. Могильный, В.Н. Иванова//Успехи современной науки. - 2017. - N 11. - С. 54 - 61. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=30577244>.

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В целях применения настоящих МР использованы следующие понятия:

Ассортимент продуктов и блюд дополнительного питания - это утвержденный руководителем организации ассортимент продуктов и блюд, который может быть реализован в организации через линию раздачи, буфет, вендинговые аппараты в качестве дополнительного приема пищи на второй завтрак, полдник, второй ужин.

Буфет - дополнительный к столовой пункт общественного питания по реализации пищевых продуктов и отдельных блюд из утвержденного ассортимента продуктов и блюд дополнительного питания, предусматривающий наличие условий для приема пищи непосредственно в месте ее приобретения, а также условий для мытья рук.

Вендинговый аппарат - автомат по выдаче пищевых продуктов, который может быть использован в организации дополнительного питания детей в соответствии с ассортиментом продуктов дополнительного питания.

Критически значимые нутриенты - пищевые вещества, повышенное содержание которых в составе пищевой продукции и рационов питания увеличивает риск возникновения и развития заболеваний алиментарной природы.

Линия раздачи - это модульная конструкция, установленная в столовой и предназначенная для выдачи готовых блюд детям в качестве основного и дополнительного питания.