

Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование
Российской Федерации

2.4. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПИТАНИЕ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ И ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ДЛЯ ДЕТЕЙ

Методические рекомендации
МР 2.4.0312-22

Москва 2022

Дополнительное питание в образовательных и оздоровительных организациях для детей. МР 2.4. *0312* -22

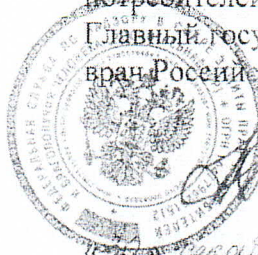
1. Разработаны Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (И.В. Брагина, И.Г. Шевкун, Г.В. Яновская); ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора (И.И. Новикова, С.П. Романенко, М.В. Семенихина, П.А. Вейних, Г.П. Ивлева, М.А. Лобкис); ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» (Д.Б. Никитюк, А.К. Батурин, 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.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека,
Главный государственный санитарный
врач Российской Федерации



А.Ю. Попова

«10» 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

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 Федерации¹.

¹ Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральный закон от 01.03.2020 № 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 № 32 (зарегистрировано Минюстом России 11.11.2020, регистрационный № 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 № 28 (зарегистрировано Минюстом России 18.12.2020, регистрационный № 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 микронутриентов².

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 ежедневном 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 Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.06.2016 № 1364-р «Об утверждении Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года».

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 веществами³ [27, 28].

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 требованиями⁴, 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].

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 шоре, сокосодержащие, жидкие молочные напитки, в том числе кисломолочные (приложение I 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) организации⁵. 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

³ Пункт 8.1.6 главы VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

⁴ Приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

⁵ Пункт 8.1.3 главы VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

сайте организации⁶. В случае необходимости ассортиментный перечень блюд может быть пересмотрен в течение учебного года (оздоровительной смены), реализация возможна после его утверждения⁷.

3.3. Реализуемые в организации в качестве дополнительного питания пищевые продукты по показателям качества и безопасности должны соответствовать законодательству Российской Федерации⁸.

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 мелкоштучной потребительской упаковке с рекомендуемой массой и объемом, предусматривающей возможность единоразового 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 настоящим МР).

IV. УСЛОВИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

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

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.

⁸ Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденный решением Комиссии таможенного союза от 09.12.2011 № 880; технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), утвержденный решением Комиссии таможенного союза от 09.12.2011 № 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 № 882; технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), утвержденный решением Комиссии таможенного союза от 09.12.2011 № 883; технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), утвержденный решением Комиссии таможенного союза от 09.10.2013 № 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 № 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 № 45.

Вендинговые аппараты устанавливаются в организациях в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями⁹.

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 требованиями¹⁰.

Вендинговые аппараты обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями¹¹. Документы, подтверждающие обработку аппаратов, рекомендуется сохранять в организации на период до следующей обработки аппарата.

V. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Показатели качества и безопасности продуктов питания, реализуемых в качестве дополнительного питания, контролируются посредством реализации процедур производственного контроля¹², основанного на принципах ХАССП¹³.

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 настоящему МР), а также ежедневный ассортиментный минимум дополнительного питания (приложение 2 к настоящему МР), утверждая их на предстоящий учебный год.

⁹ Пункт 8.3.2 главы VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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.

¹¹ Пункт 8.3.2. главы VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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.

Рекомендуемый ассортимент продуктов дополнительного питания, включая обогащенную продукцию и продукцию диетического питания

№	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 микроэлементами	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, сокодержательные 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	Фруктово-злаковая 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 микроэлементами	не более 100 г
7	Кондитерские изделия , в том числе обогащенные витаминами и микроэлементами	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

№	Наименование пищевых продуктов	Форма реализации
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.		

**Рекомендуемый ежедневный ассортиментный минимум
дополнительного питания детей**

№	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, сокодержащие 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 поршней)	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 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
3. Федеральный закон от 01.03.2020 № 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 № 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. - №4. - С. 113-124. DOI: 10.24411/0042-8833-2017-00067. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/obespechennost-naseleniya-rossii-mikronutrientami-i-vozmozhnosti-ee-korreksii-sostoyanie-problemy>.
16. Тутельян, В. А. Здоровое питание для общественного здоровья / В. А. Тутельян // Общественное здоровье. - 2021. - Т. 1. - № 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 – ЗНнСО. – 2022. - № 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. Артюшенко, О. Г. Шаршова // Ожирение и метаболизм. – 2021. – Т. 1. – № 18(2). – С. 163–168. DOI: <https://doi.org/10.14341/ometi2756> 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. – №. 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. – № 4(41). – С. 10–13. DOI: [10.5281/zenodo.4723808](https://doi.org/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. – № 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 – ЗНССО. – 2022. – № 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. – № 1. – С. 24–27. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/laktaznaya-nedostatochnost-sovremennyye-metody-dagnostiki-i-lecheniya>.
24. Муковисцидоз: некоторые вопросы эпидемиологии и генетики / С. А. Красовский, Т. А. Адян, Е. Л. Амелина [и др.] // Практическая пульмонология. – 2019. – № 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](https://doi.org/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. – № 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. – №. 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. Королук, Э. В. Буланова, С. В. Жуков [и др.] // Тверской медицинский журнал. – 2020. – № 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. – №. 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.