Продукция, запрещенная к реализации в образовательных учреждениях.

С 1 января 2021 года введены новые санитарные правила  СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

В соответствии с указанными правилами и нормами запрещены продукты питания в школах: продукция без маркировки; мясо диких животных; консервы с нарушением герметичности; яйца с поврежденной скорлупой; продукция домашнего приготовления; загрязненные крупы; субпродукты (из них можно использовать только говяжью печень, язык и сердце); пирожные и торты; рулеты из мякоти голов, ливерные колбасы, студни, заливные блюда;  творог  и сметана из непастеризованного молока; макароны с фаршем или с яйцами;  грибы; квас; концентрированные диффузные соки; сырокопченые колбасы и другие сырокопченые изделия; растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое масло; острые блюда, кетчуп, майонез.

Горячее питание станет обязательным.

При этом запрещается его замена на продукцию из школьного буфета или же исключение горячих блюд из меню. Если ребенок проводит в школе больше 6 часов, то кушать он будет 2 раза. Для тех, кто учится в первую смену предусмотрен завтрак и обед. Для второй смены - обед и полдник.

Повара обязаны использовать для приготовления пищи йодированную соль. Для тех детей, которые будут нуждаться в лечебном или диетическом питании, должны будут присутствовать индивидуальные меню.

Меню утверждается директором примерно на 2 недели (не меньше, чем на 2 недели). При этом разрешается замена одного блюда или вида пищевой продукции.

Меню можно  изменять лишь из-за климата, географического расположения, а также каких-либо национальных или религиозных особенностей.

Особенность выдачи сухих пайков: делать это можно только во время поездки или мероприятий длительностью до четырех часов. Если дети заняты более четырех часов, их обязаны накормить горячим питанием.

Разрешены вендинговые аппараты, однако продаваться там должна только полезная пища. Полезная — это пищевая продукция промышленного изготовления в мелкоштучной упаковке:

вода без газа, соки и нектары, сухофрукты, орехи (за исключением арахиса), стерилизованное молоко и кисломолочная  продукция с содержанием этанола не больше 0,5%, а также мучные кондитерские изделия весом до 100 г.

Еще одно нововведение — запрет на употребление блюд, принесенных из дома. С момента упаковки еды в контейнер и до того времени, когда дети садятся обедать в школе, проходит около 4-х часов. Обеспечить всех школьников доступом к холодильному оборудованию невозможно, пища хранится в сумках и рюкзаках при комнатной температуре.

Это может привести к отравлению, ведь в тепле бактерии размножаются быстрее. Исключение сделали для детей, которым по состоянию здоровья требуется лечебное или диетическое питание. Они могут брать еду из дома, если в школе есть холодильник для хранения готовых блюд и микроволновка для разогрева.