

## **Питание в школе: какие блюда исключены из меню?**

Школьное меню отличается от пищи взрослых. К нему предъявляются особые требования с учетом особенностей детского организма.

В рацион школьников следует включать блюда с повышенным содержанием витаминов и микроэлементов, также продукты, обогащенные микронутриентами, лакто- и бифидобактериями.

В меню не должны быть:

- Холодные супы (в том числе окрошка);
- Макароны по-флотски с мясным фаршем;
- Макароны с рубленым яйцом;
- Маринованные блюда;
- Яичница – глазунья;
- Блинчики с мясом и творогом;
- Разновидности колбас (сырокопченые, ливерные, кровяные);
- Заливные блюда;
- Форшмак из сельди;
- Сало;
- Грибы;
- Паштеты.

Также в списке запрещенных продуктов: блюда, приготовленные во фритюре, мясо диких животных, кремовые пирожные и торты, арахис, карамель, газированные напитки, кетчупы и майонез.

Более подробно с правилами составления меню можно ознакомиться в документе СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

(По материалам, размещенным в официальной группе Вконтакте «Роспотребнадзор»  
<https://vk.com/rospotrebnadzor.official>)

(Статью подготовила старший специалист 1 разряда Ногинского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской области Безгина Татьяна Сергеевна)