

Памятка о требованиях к организации горячего питания школьников.

Составными частями здорового питания обучающихся являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, формирование принципов рационального, сбалансированного питания при оказании услуг по организации питания.

Требования к организации здорового и полноценного питания учащихся изложены в государственных санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах – СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», а также в МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации.

В соответствии с вышеуказанными нормативными документами для обучающихся образовательных учреждений необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, должен быть организован дополнительный полдник.

В каждом образовательном учреждении имеется утвержденное организатором питания и согласованное с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора примерное цикличное меню, включающее необходимые пищевые продукты (молочная продукция, мясо говядины, рыба, сливочное масло, сыр, ржаной хлеб, свежие овощи и фрукты и др.), готовые блюда с шадящими технологиями их приготовления сбалансированные по содержанию основных пищевых веществ, энергии, макро и микроэлементов, в т.ч. кальция, фосфора, йода, витамина С, которые так необходимы детям для роста и развития.

При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд) с учетом возраста.

Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте общеобразовательной организации и т.п.

В питании детей запрещено использование маринованных овощей (с добавлением уксуса), кремовых кондитерских изделий, молочных продуктов с добавлением растительных жиров, сырокопченых колбасных изделий, грибов, майонеза, кетчупа, кофе натурального, кулинарных жиров, газированных напитков, карамели, а также не готовятся жареные во фритюре пищевые продукты, заливные блюда, блинчики с мясом и с творогом, яичница-глазунья, паштеты, первые и вторые блюда на основе сухих концентратов быстрого приготовления.

В питании детей используются только блюда, включенные в утвержденные сборники рецептов, предназначенные для организации питания детей.

Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5-4 часов.

Нужно помнить, что готовые блюда реализуются на пищеблоке в течение 2-х часов с момента их приготовления, поэтому заявка на приготовление блюд для организации питания определенного количества детей подается заранее (накануне), также нужно учитывать, что, если ребенок по каким-либо причинам не пришел вовремя в столовую на горячий завтрак или горячий обед, его порция не может быть оставлена по истечении установленного срока с момента изготовления блюда.

Горячие готовые блюда (супы, соусы, напитки), вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь определенную температуру, для чего в расписании учебных занятий специально выделяется одна большая в 30 минут или две перемены по 20 минут, а пищеблок оснащается мармитами – специальным оборудованием для поддержания определенной температуры пищи.

Готовые блюда не повторяются в течение дня и в смежные дни.

Ежедневно в обеденном зале школы вывешивается фактическое меню с указанием наименования и выхода блюд. При организации платного питания вывешивается второе меню с указанием наименования, выхода, стоимости и пищевой ценности каждого блюда.

Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) - с использованием специальных щипцов.

На линии раздачи для визуального контроля ребенка за объемом отпускаемых порций готовых блюд выставляются контрольные блюдо горячего завтрака и обеда.

Для органолептической объективной оценки качества приготовленных блюд в каждом образовательном учреждении создана бракеражная комиссия, в состав которой в обязательном порядке входят: представитель пищеблока (организатора питания), медицинский работник, представитель школьной администрации, которая ежедневно проводит бракераж всех приготовленных на пищеблоке блюд с записью в специальном журнале.

Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания, опроса (анкетирования) учащихся, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Наряду с основным горячим питанием в школах возможна организация дополнительного питания через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских (бес кремowych) и булочных изделий, пищевых продуктов в промышленной потребительской упаковке (кондитерские изделия сахарные, питьевая негазированная вода, соковая продукция, молочная продукция, орехи (кроме арахиса), сухофрукты), свежих фруктов в условиях свободного выбора. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения и (или) руководителем организации общественного питания образовательного учреждения ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора.