

Организация и качество горячего питания в школах.

Основными санитарными правилами, которые регламентируют требования к организации питания учащихся в школах, являются СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, чья деятельность связана с организацией и (или) обеспечением горячим питанием обучающихся.

Обучающиеся должны быть обеспечены здоровым питанием. Для этого следует **разрабатывать рацион питания**, который предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

На основании сформированного рациона питания **разрабатывается меню**, которое включает распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

Требования к меню в школе.

Требования к меню в школе установлены СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

1. При разработке примерного меню необходимо учитывать:

- продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении,
- возрастную категорию;
- физические нагрузки обучающихся.

2. С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования:

- по массе порций блюд,
- их пищевой и энергетической ценности,
- суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

3. Примерное меню должно содержать следующую информацию:

- о количественном составе блюд,
- энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

4. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня. Для обучающихся должно быть организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей посещающих группу продленного дня должен быть организован

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

5. При разработке меню для питания учащихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

6. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

7. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности.

8. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

9. Ежедневно в рацион питания следует включать: мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). 1 раз в 2-3 дня рекомендуется включать - рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты.

ПАМЯТКА о продуктах, запрещенных для использования в питании детей.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в питании детей не допускается использовать следующие пищевые продукты:

- скоропортящиеся продукты, которые нельзя хранить без холодильника (вареные, жареные продукты и блюда домашнего и промышленного приготовления; колбасные изделия; кондитерские изделия с кремом; молочные продукты, в том числе глазированные сырки, рыбные и мясные консервы и пр.);
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- плодоовощная продукция с признаками порчи; большие объемы ягод, фруктов (более 0,5 кг), в том числе арбузы и дыни;
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;
- квас;
- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- жареные во фритюре пищевые продукты и изделия (беляши, чебуреки, картофель фри);
- уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы;
- острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты;
- кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь;
- ядро абрикосовой косточки, арахис;
- газированные напитки (лимонад, газированная минеральная вода);
- молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров;
- жевательная резинка;
- чипсы, кириешки, жареные семечки;
- карамель, в том числе леденцовая;
- сок в крупной таре, упаковке (более 0,5 л);
- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%), спиртные напитки, в том числе пиво; табачные изделия; нюхательные смеси;
- продукты, приготовленные в «фастфудах» (гамбургеры, хот-доги, пиццы и пр.);
- первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

ПАМЯТКА по организации питьевого режима детей в школах.

В школе должно быть предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим в школе может быть организован в следующих формах:

- стационарные питьевые фонтанчики;
- вода, расфасованная в емкости

Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды, образовательное учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале и одноразовых стаканчиков - в учебных и спальнях помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в 2 недели.

Бутилированная вода, поставляемая в образовательные учреждения должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.