

## ПАМЯТКА

о требованиях к организации горячего питания  
школьников, которые нужно знать родителям

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 щадящими 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.

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, макароны по-флотски, яичница-глазунья, блинчики с мясом и творогом, паштеты, первые и вторые блюда на основе сухих концентратов быстрого приготовления.

В питании детей используются только блюда, включенные в утвержденные сборники рецептур, 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.

На линии раздачи для визуального контроля ребенка за объемом отпускаемых порций готовых блюд выставляются контрольные блюда 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.