

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Междуреченске, в городе Мыски и Междуреченском районе

Организация питания в школах



Организм детей и подростков, находящийся в процессе роста и развития, нуждается в правильно организованном питании, что является одной из главных задач образовательных учреждений.

Необходимо выстроить правильную систему питания в школе.

В рационе школьника обязательно должны присутствовать продукты, содержащие необходимые для жизнедеятельности минеральные соли и микроэлементы: йод, железо, фтор, кобальт, селен, медь и другие.

Приоритетными задачами пищеблока ОУ является: составление полноценного рациона питания, приготовление пищи из продуктов, содержащих минеральные вещества и витамины, необходимые ребенку; соблюдение режима питания; осуществление тщательного контроля над качеством поступающих продуктов; соблюдение санитарно-гигиенических норм.

Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к

организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года. Для обучающихся образовательных учреждений необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня должен быть организован дополнительно полдник.

Организация и рацион питания учащихся в общеобразовательных учреждениях подлежат обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора.

Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

В учреждении следует иметь примерное 2-недельное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и утвержденных норм, и иметь санитарно-эпидемиологическое заключение на соответствие санитарным правилам и нормам.

Некоторые продукты, такие как хлеб, молоко, мясо, сливочное и растительное масло, сахар, овощи следует включать в меню ежедневно. Рыбу, яйцо, сыр, творог, сметану можно давать 2-3 раза в неделю. Следует избегать повторения одних и тех же блюд в течение дня и на протяжении нескольких дней.

При отсутствии каких-либо продуктов следует подбирать им замену, равноценную по содержанию основных пищевых веществ, по таблице замены продуктов.

Нормы питания должны соответствовать нормам, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации.

Во всех образовательных учреждениях, с пребыванием детей и подростков в них более 3-4 часов, организовывается горячее питание, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции (продуктов, готовых к употреблению, промышленного производства и кулинарных изделий для промежуточного питания учащихся) в достаточном ассортименте за наличный и безналичный расчет.

Получить более подробную консультацию по данному вопросу можно у специалистов Консультационного пункта по адресам:

Консультационный центр для потребителей, Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» городе Междуреченске, городе Мыски и Междуреченском районе

*г. Междуреченск, ул. Вокзальная, 14
тел.: 8(38475) 3-29-33*

*г. Мыски, ул. Рембазовская, 4
тел. 8 (38474) 2-20-90*