

Памятка Организация питания в школах

Школьное питание - вопрос всегда актуальный. Еда в столовой должна соответствовать принципам здорового питания, быть полезной и покрывать потребности растущего детского организма.

Согласно ст. 37 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», организация питания обучающихся возлагается на образовательные учреждения.

Главным документом, с учётом требований которого должно быть организовано питание в школе является СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Он содержит перечень недопустимых для школьного питания продуктов, размеры и массу порций, порядок составления меню, требования к оборудованию и гигиене помещений для приготовления пищи, хранению готовых блюд и пищевых продуктов и др.

Порядок организации питания детей в школах

В зависимости от режима функционирования образовательной организации и часов нахождения в ней ученика, ему будет предусмотрено разное количество приёмов пищи:

1. Если ребёнок находится в школе менее 6 часов, ему положено однократное питание: завтрак для тех, кто учится в первую смену, обед — обучающихся во вторую.
2. Ученики, которые проводят в стенах образовательного учреждения более 6 часов, должны питаться не менее двух раз: в первую смену это завтрак и обед, во вторую — обед и полдник.
3. Для детей, остающихся на продлёнку до 18:00 часов, предусмотрено трёхразовое питание: завтрак, обед и полдник. Для приёма пищи в расписании занятий должна быть предусмотрена перемена продолжительностью не менее 20 минут.

Требования к пище в школьной столовой

Питание учеников должно соответствовать возрастным нормам и удовлетворять потребности детского организма в условиях интенсивного роста, быстрого метаболизма, а также высоких умственных нагрузок.

Основные требования к рациону школьника:

1. Обязательно должна присутствовать белковая пища: рыба, мясные продукты, творог, молоко, яйца.
2. Не менее 60% белка должно иметь животное происхождение.
3. 30% жиров должны иметь растительное происхождение.
4. В состав пищи должно входить не менее 10-20 г пищевых волокон в сутки. Рекомендованы сухофрукты, цельнозерновой хлеб, рис, мука, бобовые, овощи.
5. Пища должна иметь сбалансированный состав, содержать достаточно витаминов и микроэлементов.
6. Еда должна быть многообразной, одни и те же блюда в течение нескольких дней подряд недопустимы.

Формирование меню происходит в соответствии с рациональным распределением суточной калорийности по приёмам пищи. Если суточная норма калорий для школьников, в зависимости от возраста, составляет 2370-2520 ккал в сутки, то на школьный завтрак должно приходиться 20-25%, на обед 30-35%, на полдник 10-15%.

Допускается отклонение от этих норм по отдельным приёмам пищи в течение дня в пределах 5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать установленным требованиям.

Требования к столовой, пищеблоку и его работникам

Как и любые работники общественного питания, школьные повара должны иметь медицинские книжки. У сотрудников пищеблока, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией и занятых в приготовлении блюд, не должно быть гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также признаков инфекционных заболеваний. Для допуска к работе проводится их ежедневный осмотр школьным медиком либо назначенным ответственным лицом.

Работники столовой обязаны использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов и менять их согласно инструкции.

В пищеблоке для сырья и готовых к употреблению блюд должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь, упаковка и кухонная посуда.

В конце рабочего дня вся посуда, столовые приборы и подносы должны быть вымыты в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию, либо вручную с обработкой дезинфицирующими средствами. При этом для мытья кухонной, столовой посуды и разделочного инвентаря должны использоваться разные ёмкости.

Учащиеся могут допускаться к дежурству по кухне. Все обязательно должны работать в фартуках и шапочках или косынках.

Бракераж в школьной столовой

Бракераж готовой продукции – это снятие пробы с блюда для проверки его соответствия установленному внешнему виду и вкусу.

Его проведение — обязанность школы. Для этого ежегодно создаётся специальная комиссия минимум из трёх человек. Директор образовательной организации либо его заместитель — всегда в качестве председателя. Также к бракеражу могут привлекаться медицинский работник, педагоги, повара, представители родительского комитета. Бракеражная комиссия контролирует все аспекты работы пищеблока, качество продуктов, отслеживает правильность составления ежедневного меню, сроки реализации блюд, а также снимает пробы за 30 минут до начала их реализации.

Школьное питание - тема, которая волнует всех родителей. Организация родительского контроля может осуществляться как в форме анкетирования родителей и детей, так и участия в работе общешкольной комиссии.

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных коллективах могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.