

## **Организация питания в школьных столовых**

### **Основные правила.**

В настоящее время актуален вопрос о том, насколько правильно будет организовано питание в школьной столовой, настолько будет зависеть не только здоровье, но и качество обучаемости детей. В первую очередь, важно соблюдать режим питания обучающихся. Для обучающихся образовательных учреждений необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед).

- Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 – 4-х часов.
- Необходимо соблюдение правил личной гигиены всеми без исключения сотрудникам пищеблока.
- К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.
- Контроль за соблюдением сроков прохождения (не реже одного раза в 3 месяца) медосмотров возлагается на медработника школы.
- На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

### **Персонал предприятия общественного питания обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:**

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желателен дезинфицирующий;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

### **В пищеблоках школ категорически запрещается:**

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать спецодежду булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте. Прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте.

Ежедневно перед началом смены медработник проводит у всех работающих осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катаром верхних дыхательных путей к работе не допускаются, а переводятся на другую работу. Результаты осмотров заносятся в журнал установленной формы. В каждом пищеблоке должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи.

Организация и рацион питания учащихся в общеобразовательных учреждениях подлежат обязательному согласованию с органами Госсанэпиднадзора. 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. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя. 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.

### **Список продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений:**

1. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
2. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, непотрошенная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
3. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
4. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
5. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
6. Яичница-глазунья.
7. Мясо диких животных.
8. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
9. Пищевые продукты с истекшими сроками годности признаками недоброкачества.
10. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша – «самоквас».
17. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
18. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
20. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
21. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
22. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.
23. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.

24. Острые соусы, кетчупы, майонез, закулочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
25. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
26. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
27. Газированные напитки.
28. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
29. Жевательная резинка.
30. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
31. Карамель, в том числе леденцовая.
32. Закулочные консервы.
33. Квас.
34. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
35. Окрошки и холодные супы.
36. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
37. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

**При формировании рациона питания детей и подростков и приготовлении пищи должны соблюдаться основные принципы организации рационального, сбалансированного, щадящего питания, предусматривающего:**

- соответствие энергетической ценности (калорийности) рациона возрастными физиологическими потребностями детей и подростков;
- обеспечение в рационе определенного соотношения (сбалансированности) основных пищевых веществ в граммах;
- восполнение дефицита витаминов и других микроэлементов в питании школьников за счет корректировки рецептур и использования обогащенных продуктов;
- максимальное разнообразие рациона (разнообразие достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки);
- технологическая обработка продуктов, обеспечивающая вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности;
- соблюдение оптимального режима питания и правильного распределения суточного рациона по отдельным приемам пищи в течение дня.

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. Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты. Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п., с добавлением свежей зелени. Допускается использовать порционные овощи (дополнительный гарнир) в качестве закуски. Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие

фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи. 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. Для истощенных, ослабленных детей, а также для подростков, значительно превышающих нормы физического развития, по заключению врача может быть обеспечено дополнительное питание.

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. Для организации дополнительного питания детей и подростков (буфет) в продаже обязательно должны быть хлебобулочные изделия не менее 1-2-х наименований. Реализуются булочные изделия (в т.ч. сдобные), обогащенные витаминами, (витаминно-минеральными смесями).

Рекомендуется использовать в питании детей и подростков булочные изделия с отрубями и из цельного зерна. В столовых и буфетах в образовательных учреждениях в ограниченном ассортименте могут реализовываться мучные кондитерские изделия (пряники, коврижки, кексы, рулеты, вафли и др. изделия, кроме кремовых) промышленного производства в индивидуальной порционной (массой до 100г) упаковке, а также мучные кондитерские изделия собственного производства массой до 100г (кроме изделий с кремом). Из готовых блюд и кулинарных изделий собственного приготовления рекомендуется для продажи в буфетах салаты и винегреты собственного приготовления (объемом порции от 30 до 200 г). Салаты заправляются непосредственно при реализации. Из горячих блюд рекомендуются сосиски, запеченные в тесте; сосиски отварные с гарниром; пицца школьная (50-100г). Сосиски можно готовить непосредственно перед реализацией с использованием печей СВЧ. Можно подавать также горячие бутерброды (с сыром, колбасой вареной или полукопченой и т.д.). Горячие бутерброды готовятся непосредственно перед реализацией с использованием конвекционного нагрева или СВЧ-печей. Срок реализации указанных изделий 3 часа с момента приготовления с обязательным использованием охлаждаемых прилавков. При организации льготного питания обучающихся за счет бюджетных средств (или иных источников финансирования) предпочтительной является такая организация питания, при которой все учащиеся получают горячие завтраки. При этом полноценными горячими завтраками и обедами обеспечиваются дети из малообеспеченных и социально незащищенных семей.