

Организация горячего питания детей в организованных коллективах.

В соответствии с требованиями раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, предоставление горячего полноценного сбалансированного питания осуществляется по меню исходя из нормы питания на одного ребенка в день. Меню разрабатывается на период не менее двух недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.



В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, осуществляющий организацию питания, составляет на основании утвержденного меню ежедневное меню и меню-раскладку. Ассортимент продуктов и блюд дневного рациона должен быть разнообразным. Одним из принципов здорового питания является дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно. Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого завтрака. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед - мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.). При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

Детское меню должно включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки. Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии

с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся. При составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов (приложение 1 к настоящим МР).

На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

В организованных коллективах, организации, осуществляющие питание детей, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

В соответствии с гигиеническими нормативами продолжительность перемен для приема пищи должна быть продолжительностью не менее 20 минут.

Филиал ФБУЗ «центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Магнитогорске»