

Организация горячего питания в школах.

Организация питания обучающихся осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а также МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций» и МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательной организации».

При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, должны соблюдаться следующие требования:

- в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание (под горячим питанием понимается здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями), дополнительное питание, а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;
 - исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией – не допускаются;
 - в организации, в которой предусмотрено питание детей, должно разрабатываться меню.
 - в случае привлечения предприятия общественного питания или индивидуального предпринимателя к организации питания детей в организованных детских коллективах, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания или индивидуальным предпринимателем соответственно. Согласовывается меню с руководителем организации, в которой организуется питание детей;
 - меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей;
 - здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса;
 - обучающиеся общеобразовательных организаций, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда. Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены;
 - завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки;
 - обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. Не допускается замена обеда завтраком;
 - обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток;
 - для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.
- Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:
- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макро-, микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);
 - пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.