

Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений.

1. При организации питания обучающихся ОУ рекомендуется реализовать следующие задачи:

- а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам обучающихся и воспитанников образовательных учреждений;
- б) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а так же минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.)
- в) оптимальный режим питания;
- г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- д) учёт индивидуальных особенностей обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставленным продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2. 1940-05, СанПиН 2.3.2. 1078-01.

2. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется включать в рационы питания все группы продуктов, в том числе:

- мясо и мясопродукты;
- рыбу и рыбопродукты;
- молоко и молочные продукты;
- яйца; пищевые жиры;
- овощи и фрукты;
- крупы, макаронные изделия и бобовые;
- хлеб и хлебобулочные изделия;
- сахар и кондитерские изделия.

3. Обучающимся рекомендуется обеспечить всеми пищевыми веществами необходимых для нормального роста и развития, обеспечение эффективного обучения.

4. Рекомендуется обеспечить среднесуточными наборами (рациона) питания в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами.

5. Родительским комитетом и другими общественными организациями принимать участие в контроле организации питания в образовательных учреждениях по согласованию с администрацией образовательного учреждения.

6. Обучающимся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется обеспечивать всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учётом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания для соответствующих образовательных учреждений.

7. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется обеспечивать потребление обучающимися и воспитанниками образовательных учреждений пищевых веществ, энергетическая ценность которых составляет от 25 до 100% от установленной суточной потребности в указанных веществах (в зависимости от времени пребывания в образовательных учреждениях).

8. В суточном рационе питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) рекомендуется составлять 1:1:4 (в процентном отношении от калорийности-10-15, 30-32 и 55-60% соответственно).

9. В образовательных учреждениях рекомендуется предусмотреть централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям.

10. При организации питания в образовательных учреждениях рекомендуется проводить профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам.

11. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся и воспитанников ОУ, рекомендуется составлять в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1. 2660-10 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

12. Для обучающихся образовательных учреждений рекомендуется организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Интервалы между приемами пищи не следует превышать трех-четырёх часов. Для обучающихся образовательных учреждений, посещающих группу продленного дня, дополнительно рекомендуется организовать полдник.

13. В целях обеспечения системы организации питания рекомендуется разработка программ и проведение мероприятий, направленных на подготовку, переподготовку и повышение квалификации специалистов, обеспечивающих совершенствование организации питания, формирование культуры здорового питания у обучающихся.

14. Ежегодный всероссийский мониторинг организации школьного питания рекомендуется осуществлять на основе анализа состояния питания обучающихся по следующим направлениям:

- а) состояние здоровья обучающихся;
- б) соответствие школьных пищеблоков требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;
- в) модели организации питания;
- г) характеристика питания (по фактически применяемым рационам питания), в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность), выходу блюд (вес), цикличности меню;
- д) обеспеченность обучающихся горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
- е) перечень организаторов питания;
- ж) ценообразование, стоимость питания, дотации на питание из средств бюджетов различных уровней;
- з) изучение общественного мнения об организации питания;
- и) пропаганда здорового питания;
- к) осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;
- л) подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания.