**ПАМЯТКА**

Требования к организации горячего питания школьников, которые нужно знать родителям

1. В каждом образовательном учреждении имеется утвержденное организатором питания и согласованное с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора примерное цикличное меню, включающее необходимые пищевые продукты (молочная продукция, мясо говядины, рыба, сливочное масло, сыр, ржаной хлеб, свежие овощи и фрукты и др.), готовые блюда с щадящими технологиями их приготовления сбалансированные по содержанию основных пищевых веществ, энергии, макро и микроэлементов, в т.ч. кальция, фосфора, йода, витамина С, которые так необходимы детям для роста и развития.
2. В питании детей запрещено использование маринованных овощей (с добавлением уксуса), кремовых кондитерских изделий, молочных продуктов с добавлением растительных жиров, сырокопченых, ливерных колбасных изделий, грибов и кулинарных изделий из них, майонеза, кетчупа, кофе натурального, кулинарных жиров, газированных напитков, карамели, а также не готовятся жареные во фритюре пищевые продукты, заливные блюда, макароны по-флотски, яичница-глазунья, блинчики с мясом и творогом, паштеты, заливные блюда, первые и вторые блюда на основе сухих концентратов быстрого приготовления.
3. В питании детей используются только блюда, включенные в утвержденные сборники рецептур, предназначенные для организации питания детей.
4. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5-4 часов.
5. Нужно помнить, что готовые блюда реализуются на пищеблоке в течение 2-х часов с момента их приготовления, поэтому заявка на приготовление блюд для организации питания определенного количества детей подается заранее (накануне), также нужно учитывать, что если ребенок по каким-либо причинам не пришел вовремя в столовую на горячий завтрак или горячий обед, его порция не может быть оставлена по истечении установленного срока с момента изготовления блюда.
6. Горячие готовые блюда (супы, соусы, напитки), вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь определенную температуру, для чего в расписании учебных занятий специально выделяется одна большая в 30 минут или две перемены по 20 минут, а пищеблок оснащается мармитами – специальным оборудованием для поддержания определенной температуры пищи.
7. Готовые блюда не повторяются в течение дня и в смежные дни.
8. Ежедневно в обеденном зале школы вывешивается фактическое меню с указанием наименования и выхода блюд. При организации платного питания вывешивается второе меню с указанием наименования, выхода, стоимости и пищевой ценности каждого блюда.
9. На линии раздачи для визуального контроля ребенка за объемом отпускаемых порций готовых блюд выставляются контрольные блюдо горячего завтрака и обеда.
10. Для органолептической объективной оценки качества приготовленных блюд в каждом образовательном учреждении создана бракеражная комиссия, в состав которой в обязательном порядке входят: представитель пищеблока (организатора питания), медицинский работник, представитель школьной администрации, которая ежедневно проводит бракераж всех приготовленных на пищеблоке блюд с записью в специальном журнале.
11. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания, опроса (анкетирования) учащихся, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.
12. Наряду с основным горячим питанием в школах возможна организация дополнительного питания через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских (бес кремовых) и булочных изделий, пищевых продуктов в промышленной потребительской упаковке (кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), питьевая негазированная вода, соковая продукция, молочная продукция, орехи (кроме арахиса), сухофрукты), свежих фруктов в условиях свободного выбора. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения и (или) руководителем организации общественного питания образовательного учреждения ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора.