

# Организация питания в образовательной организации

*Организация питания в общеобразовательных учреждениях и учреждениях среднего профессионального образования регламентируется действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».*

Указанными СанПиН предусматривается организация общественного питания обучающихся с реализацией (приготовлением) готовых блюд и кулинарных изделий в соответствии с примерным меню, разработанным на основе сформированного рациона питания.

Примерное меню составляется на период не менее двух недель (10-14 дней) с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, с учетом возрастной группы обучающихся, меню должно содержать ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, и согласовывается руководителем образовательного учреждения.

Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых

продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым настоящими санитарными правилами (приложение 9) ассортиментом дополнительного питания. Реализация напитков, воды через буфеты должна осуществляться в потребительской таре, емкостью не более 500 мл. Разливать напитки в буфете не допускается.

Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения и (или) руководителем организации общественного питания образовательного учреждения ежегодно, перед началом учебного года.

Не допустима замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

В образовательных учреждениях для детей и подростков не допускается использование пищевых продуктов и изготовление блюд и кулинарных изделий, указанных в приложении 7 СанПиН 2.4.5.2409-08, в том числе кремово-кондитерские изделия, карамель, ливерные и сырокопченые колбасы, студни, грибы, паштеты и блинчики с мясом и с творогом, первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления, жареные во фритюре пищевые продукты и изделия, уксус, острые (жгучие) приправы, острые соусы, кетчупы, майонез, маринованные овощи и фрукты, кофе натуральный, газированные напитки, тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь, жевательная резинка и др.

В организациях общественного питания образовательных учреждений обязательно должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные

изготовителем и указанные в документах, подтверждающие происхождение, качество и безопасность продуктов.

Для отпуска горячего питания должны предусматриваться перемены не менее 20 минут. При разработке примерного меню должны учитываться продолжительность пребывания обучающихся в образовательном учреждении, интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5-4 часов.