**[Памятка о требованиях к организации горячего питания школьников, которые нужно знать родителям](http://surindaschool.webou.ru/index.php/roditelyam/pamyatka-dlya-roditelej/3438-pamyatka-o-trebovaniyax-k-organizaczii-goryachego-pitaniya-shkolnikov-kotorye-nuzhno-znat-roditelyam)**

В каждом образовательном учреждении имеется утвержденное организатором питания 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.

 В питании детей запрещено использование маринованных овощей (с добавлением уксуса), кремовых кондитерских изделий, молочных продуктов с добавлением растительных жиров, колбасных изделий, грибов, 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, первые и вторые блюда на основе сухих концентратов быстрого приготовления.

 В питании детей используются только блюда, включенные в утвержденные сборники рецептур, предназначенные для организации питания детей.

Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5-4 часов.

 Нужно помнить, что готовые блюда реализуются на пищеблоке в течение 2-х часов с момента их приготовления.
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.

 Готовые блюда не повторяются в течение дня и в смежные дни.

 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.

 На линии раздачи для визуального контроля ребенка за объемом отпускаемых порций готовых блюд выставляются контрольные блюдо горячего завтрака и обеда.

 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.

 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.

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в Богучанском районе.

663430, Красноярский край, с. Богучаны, ул. Перенсона, 2 А,

тел/факс 8 (391-62) 21-160, 8 (391-62) 22-576, E-mail: boguhcany@ 24.rospotrebnadzor.ru