

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИЯХ ОБРАЗОВАНИЯ

Питание в учреждениях образования должно быть организовано на основе примерных двухнедельных рационов питания, разрабатываемых с учётом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, дифференцированных по возрасту обучающихся и воспитанников, с учётом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), разнообразия и сочетания пищевых продуктов, способов их кулинарной обработки.

На основании сформированных примерных двухнедельных рационов питания с учётом товарного обеспечения, местных и иных особенностей составляются дневные рационы питания (меню). Рекомендуется шире внедрять информационные технологии для разработки рационов питания и анализа выполнения установленных норм питания (электронные меню).

Для обеспечения сбалансированного питания и своевременного принятия мер по его корректировке в учреждениях, обеспечивающих получение дошкольного, специального, профессионально-технического образования, детских интернатных учреждениях, необходимо вести накопительные ведомости расходов продуктов на одного обучающегося или воспитанника.

Руководителем учреждения образования совместно с медицинским работником и работниками пищеблока регулярно нужно проводить анализ выполнения установленных норм питания и принимать меры по улучшению питания.

Выполнение денежных норм расходов на питание следует контролировать и обеспечивать работникам бухгалтерии по пятидневкам, в пределах которых их отклонение в отдельные дни может составлять +10 процентов.

В целях удешевления питания устанавливать прямые связи с производителями продуктов питания, взаимодействовать с сельскохозяйственными организациями по обеспечению поставок столовым учреждениям образования продукции животноводства и растениеводства, а также развитие собственной заготовительной базы.

Также важно определить основных поставщиков пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с законодательством.

Не допускать фактов закупки продуктов питания через посредников, а также дорогостоящих продуктов без учёта специфики питания детей и ресурсных возможностей внутреннего рынка по обеспечению объектов питания учреждений образования равноценным отечественным продовольствием.

Осуществлять регулярную доставку пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждения образования в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания и имеющимися условиями их хранения (скоропортящихся продуктов – по кольцевому завозу).

При этом продукты питания, поступающие на пищеблоки учреждений образования, должны соответствовать требованиям технических нормативных правовых актов на конкретные виды пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также сопровождаться следующими документами:

- товаротранспортной накладной;
- качественным удостоверением;
- маркировочным ярлыком на каждой фасовочной партии.

Особое внимание следует уделить неукоснительному соблюдению санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, иных требований по созданию безопасных условий при организации питания в учреждениях образования.

Обеспечить использование работниками пищеблоков при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании готовых блюд одноразовых перчаток.

В учреждениях образования создать все условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися и воспитанниками, а также работниками пищеблоков (дозаторы с жидким мылом, антисептиком и др.).

Для максимального охвата обучающихся горячим питанием, улучшения его качества и воспитания культуры, шире внедрять различные формы обслуживания обучающихся.

Это предварительный заказ блюд по меню завтрашнего дня, обслуживание по типу шведского стола, организация работы буфетов, кафе и др., а также современные технологии приготовления пищи (централизованное производство и использование полуфабрикатов высокой степени готовности, готовой кулинарной продукции и др.).

Особое внимание - вопросу укрепления материально-технической базы пищеблоков, предусматривая приобретение современного высокопроизводительного оборудования, обеспечивающего приготовление пищи с минимальными потерями питательных веществ, оборудования для нарезки гастрономии, овощей.

Целесообразно проведение смотров-конкурсов на лучшую организацию питания учащихся, конкурсов профессионального мастерства среди поваров объектов питания учреждений образования.

В ассортименте покупных товаров, реализуемых в объектах питания учреждений образования за наличный расчёт, необходимо предусмотреть обязательное наличие соков, нектаров плодовых (фруктовых), овощных (с содержанием соковых веществ не менее 50 процентов), молочных, кисломолочных продуктов, в том числе обогащённых микронутриентами, а также других обогащённых продуктов питания промышленного производства.

Обеспечить широкую реализацию блюд, изделий из молока и молочной продукции. Для нуждающихся обучающихся и воспитанников в соответствии с

рекомендациями специалистов органов и учреждений здравоохранения организовать диетическое питание.

Важно обеспечить действенный контроль за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников в учреждениях образования, эффективным использованием бюджетных средств, выделяемых на эти цели.

Следует пересмотреть схемы производственного контроля за соблюдением санитарных правил, технологических регламентов, выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

В объектах питания учреждений образования в соответствии с нормативными правовыми актами обеспечить соблюдение установленной периодичности лабораторного контроля кулинарной продукции на полноту вложения сырья. По результатам лабораторных исследований принимать меры по устранению выявленных недостатков, а также предупреждению нарушений технологического режима приготовления пищи.

Необходимо обеспечить на должном уровне работу советов по питанию в отделах образования, советов по питанию, бракеражных комиссий в учреждениях образования, не допуская формального подхода при осуществлении контроля за организацией питания обучающихся и воспитанников.

Вопросы организации питания регулярно рассматривать на педагогических советах учреждений образования, совещаниях отделов образования, совместных совещаниях с представителями торговли, учреждений государственного санитарного надзора, заседаниях рай(гор)исполкомов с принятием конкретных решений по улучшению качества и безопасности питания.

Татьяна Финская,

главный инженер-технолог по питанию

<http://uomoik.gov.by/search.aspx?q=организация%20питания>