

РАЗЪЯСНЕНИЕ

При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется обеспечивать потребление ими 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)

Для совершенствования организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений разработаны и утверждены приказом Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 соответствующие методические рекомендации.

Согласно документу, при организации питания рекомендуется реализовывать, в частности, следующие задачи:

- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся и воспитанников;
- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам;
- оптимальный режим питания;
- обеспечение в процессе обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения пищевой ценности;
- учет индивидуальных особенностей обучающихся (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания.

Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся и воспитанников, рекомендуется составлять в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.2660-10, СанПиН 2.4.5.2409-08 и СП 2.4.990-00.

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

Интервалы между приемами пищи рекомендуется делать не менее 2 - 3 часов и не более 4 - 5 часов. Рекомендовано также использование цикличного меню на 10, 14, 20, 28 дней.

Установлено, что в образовательных учреждениях (кроме дошкольных) может осуществляться торговля пищевой продукцией с использованием торговых автоматов.

Родительским комитетам, опекунам, советам и другим общественным организациям рекомендуется принимать участие в контроле организации питания в образовательных учреждениях по согласованию с администрацией образовательных учреждений.

