

ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА В УЧРЕЖДЕНИИ ОБРАЗОВАНИЯ В ЛЕТНИЙ ПЕРИОД

Организация питания в учреждениях образования осуществляется в соответствии с ежегодными Методическими рекомендациями по организации питания в учреждениях образования, утверждаемыми Министерством образования Республики Беларусь и Министерством антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь.

В летний период важно обеспечить систему мер, направленную на качество организации рационального, сбалансированного питания, обеспечивающего организм ребенка всеми необходимыми ему пищевыми веществами (белками, жирами, углеводами, витаминами, минеральными солями) и энергией. Для обеспечения безопасности питания воспитанников необходимо уделять внимание не только качеству продуктов, поступающих на объекты общественного питания, но и условиям, срокам их хранения, соблюдению требований к технологии приготовления готовых блюд, срокам годности и условиям хранения готовых блюд.

Примерные двухнедельные рационы должны разрабатываться с учетом сезонности. В летний период предпочтение отдается свежим овощам, фруктам, сокам.

В целях профилактики недостаточности витаминов и минеральных веществ в учреждениях образования ежедневно проводится С-витаминизация дневного или суточного рациона (супов или напитков) из расчета количества аскорбиновой кислоты на порцию согласно установленным нормам питания.

С-витаминизация дневного или суточного рациона проводится медицинским работником или иным уполномоченным лицом (шеф-повар, повар) в порядке, определенном требованиями нормативных правовых актов. С-витаминизация компотов проводится после их охлаждения до температуры +12 С — +15 С, перед раздачей пищи. При С-витаминизации киселей аскорбиновую кислоту вводят в крахмальную муку. В случае получения детьми поливитаминных или витаминно-минеральных комплексов С-витаминизация дневного или суточного рациона не проводится, если содержание витамина С в данных

комплексах обеспечивает не менее 80 процентов суточной потребности в нем воспитанника. Подогрев С-витаминизированных блюд не допускается.

Для организации качественного рационального питания воспитанников необходимо:

обеспечить энергетическую ценность суточных рационов питания, соответствующих энерготратам детей;

максимально разнообразить и сбалансировать рацион по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);

использовать кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности;

учитывать индивидуальные особенности воспитанников (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд);

обеспечить санитарно-гигиеническую безопасность питания (соблюдение соответствующих санитарных требований к состоянию объектов общественного питания, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению, раздаче блюд и др.).

В летний период особое внимание необходимо уделить организации питьевого режима, т.к. во время жары потребность в жидкости у ребенка существенно увеличивается. Для организации питьевого режима воспитанников используется негазированная питьевая вода промышленного производства, фасованная в емкости, или кипяченая, которая хранится не более 4 часов.

Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в учреждении образования. Питьевая вода выносится на улицу, по просьбе детей разливается в пластмассовую посуду одноразового использования или многоразовую посуду для индивидуального пользования ребенком.

В объектах общественного питания запрещается использование одноразовой пластиковой посуды, перечень которой определен постановлением Министерства антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь от 19 февраля 2020 г. № 14.