***Организация питания в школе.***

В статье рассмотрены нормативные документы по организации питания в школе, вопросы комплексной программы организации питания, примерный режим и способы организации питания в школьной столовой.

С точки зрения законодательства, школьное питание подпадает под действие законов, регулирующих общественное питание и составляет его особую часть. Поскольку речь идет о детях, законом предусмотрены строгие нормы и правила, регулирующие эту область общепита.

Организацию питания в школе  регулирую следующие нормативные документы:

- в котором закреплены обязанности граждан в отношении здоровья детей;

- в котором указана процедура контроля качества продуктов для детского ОУ;

- регулирующий нормы качества питьевой воды.

Кроме того, организация школьного питания подпадает под действие Федерального закона от  29.12.2012 №  273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». В статье 37 ч. 1 указано, что организация стола школьников принадлежит юридическому лицу, осуществляющему образовательную деятельность. Также, в соответствии  со ст. 28 ч.7 Закона об образовании учебное заведение несет ответственность за жизнь и здоровье обучающихся и работников. Таким образом, даже если питание в школе обеспечивает другая организация по договору  (доготовочные компании общепита, буфеты-раздаточные), это не снимает ответственности со школы и ее директора за нарушения, допущенные при организации питания школьников.

Более детально нормы питания в школе описаны в СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от  23.07.2008 № 45 .

**Организация примерного режима и сбалансированного питания школьников.**

Дети проводят в школе по от пяти до восьми часов в день, испытывая серьезную интеллектуальную и физическую нагрузку. Образовательная организация должна в течение небольших промежутков между занятиями предоставить детям качественное и сбалансированное меню для поддержания их сил и здоровья.

При организации питания в школе соблюдаются следующие принципы:

-энергетическая ценность рациона должна соответствовать возрастным физиологическим

нормам для детей и подростков;

- в рационе должны пропорционально распределяться основные питательные вещества (белки, жиры, углеводы);

-должна быть учтена потребность детского и подросткового организмов в витаминах, предусмотрено включение обогащенных витаминами продуктов;

- необходимым элементом организации питания школьников должно быть разнообразное меню, предусматривающее широкий ассортимент продуктов и различные способы их приготовления;

-в технологии приготовления продуктов следует отдавать предпочтение тем, что максимально сохраняют вкусовые качества продуктов и их энергетическую ценность;

- в организации питания школьников важно соблюдать режим и оптимальное распределение суточного рациона.

С целью соблюдения перечисленных принципов организации питания в школьной столовой регулярно  разрабатывается и утверждается двухнедельное меню, в котором соблюдены нормы калорийности и качества подаваемых продуктов. Такое меню позволяет обеспечить сбалансированный рацион и избежать повторения одних и тех же блюд в течение нескольких дней.

К числу базовых продуктов школьного рациона относятся мясо, молоко, сливочное масло, хлеб, растительное масло, овощи, сахар, рыба, яйца, творог, сыр, сметана.

Специалисты рекомендуют включать в завтрак горячее блюдо, кофе или чай, немного овощей и фруктов.  В обед следует предлагать закуску, например, салат из свежих овощей, квашеной капусты с добавлением свежей зелени, заправленный растительным маслом или сметаной. Также  обязательно подают первое блюдо, горячее мясное или рыбное блюда, десерт. На полдник детям дают холодный напиток (молоко, кефир, кисель, сок) с кондитерским изделием или булочкой. В школьный ужин рекомендовано включать овощные, творожные блюда и каши, второе мясное или рыбное блюда, блюдо из птицы, а таже холодный или горячий напиток. Равноценную замену каких-либо продуктов, не оказавшихся в наличии, можно подобрать по таблице замены продуктов.

Дополнительное питание  в школе должно быть организовано по заключению врача  для истощенных и ослабленных детей, или для подростков, значительно превышающих нормы роста.

По правилам организации питания в школе, в ОУ с пребыванием обучающихся более трех-четырех часов, необходимо организовать горячее питание и буфет для продажи готовых промышленных и кулинарных продуктов для дополнительного питания обучающихся. В ассортименте дополнительного питания в школьном буфете рекомендуется иметь мучные изделия с добавлением отрубей и цельного зерна, обогащенные витаминами.

Что касается режима, то для учеников первых-пятых классов завтрак организуется после второго урока, для учеников шестых-одиннадцатых классов - после третьего урока. Обедают ученики первых-пятых классов в промежуток между часом и двумя пополудни, а шестых-одиннадцатых классов - двух до трех часов дня. Для учащихся второй смены полдник организуется после второго или третьего урока, ужин - с девятнадцати до двадцати часов.

**Кто несет ответственность за организацию питания в школьной столовой?**

Кто занимается питанием в школе? В современной практике применяются два способа организации питания в школе. В первом случае, сторонняя организация поставляет в школу продукты, которые готовятся в школьной столовой. Второй вариант - подрядчик полностью берет на себя все работы по обеспечению школьников питанием: от поставки продуктов до предоставления дополнительной продукции в буфете. Таким образом, организацией рациона школьников могут заниматься комбинаты школьного питания, столовые образовательного учреждения, буфеты, компании общепита.

В договоре с образовательной организацией компания, поставляющая продукты, берет на себя ответственность за качество продукции, соблюдение условий температурного режима хранения и товарного соседства при транспортировке. Если готовые блюда приготавливаются в школьной столовой, то ответственность за условия хранения продуктов и технологию приготовления лежит на администрации школы. Если же готовые блюда предоставляются сторонней организацией, то ответственность за надлежащее оборудование пищеблока, за технологию приготовления, за качество готовых блюд несет эта организация.

Тем не менее, со школы не снимается ответственность за питание обучающихся. Медицинские работники следят за качеством продуктов и правильностью обработки. Продукты проверяют на соответствие гигиеническим требованиям, следят за тем, чтобы сопровождающаяся документация, которая подтверждает качество и безопасность продуктов, была правильно оформлена, чтобы там стояла дата выработки, сроки и условия хранения.  Медицинский работник ведет ведомость контроля качества питания, где в конце недели делается подсчет предоставленного питания и сравнение со среднесуточной нормой питания на человека.

В программу организации питания в школьных столовых должны быть включены мероприятия по оборудованию специально отведенных мест для приема пищи и утвержден график их эксплуатации. Школьные столовые, как правило, располагаются рядом или совмещены с пищеблоком. В непосредственной близости от столовых  необходимо расположить зоны для мытья рук.

Для рациональной организации питания в школе необходимо наладить ежедневный сбор информации по классам о количестве учеников, желающих получить горячий обед. В конце дня эти данные сравниваются с количеством выданных обедов. При выявлении несоответствия нужно выяснить причины, чтобы не допустить повторения подобных случаев.

Правильная организация питания  в школах России предполагает учет обучающихся, имеющих льготы на получение бесплатных горячих обедов. Право на бесплатное питание имеют ученики с первого по одиннадцатый класс из малообеспеченных семей, то есть семей, где совокупный доход не превышает показателей прожиточного минимума на каждого члена семьи; обучающиеся из многодетных малообеспеченных семей; а также из семей в критической ситуации.

Правильная организация питания в школе - комплексная задача, требующая совместной работы и слаженного взаимодействия  всего коллектива и родителей. Для улучшения качества работы пищеблока должна быть предусмотрена обратная связь от учеников и родителей. С этой целью в функции классных  руководителей включается плановое проведение опросов, анкетирования и бесед о качестве и удобстве организации питания в школьной столовой. Данные опросов систематически передаются в администрацию для усовершенствования работы пищеблока.