

**Государственное учреждение
дополнительного профессионального образования
«Институт развития образования Забайкальского края»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ
БЕСПЛАТНОГО ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ НАЧАЛЬНЫХ КЛАССОВ
ГОСУДАРСТВЕННЫХ
И МУНИЦИПАЛЬНЫХ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ
ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ**

**Чита
ИРО Забайкальского края
2020**

Методические рекомендации по организации бесплатного горячего питания обучающихся начальных классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Забайкальского края / сост. Б.Б. Дамбаева, И.П. Капустина, Н.В. Храмцова. – Чита : ИРО Забайкальского края, 2020. – 39 с.

Рекомендации предназначены в помощь руководителям общеобразовательных организаций Забайкальского края в качестве методического инструмента реализации на практике меры по обеспечению 100% охвата обучающихся начальных классов бесплатным горячим здоровым питанием.

© ИРО Забайкальского края, 2020
СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	5
2. ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ.....	9
3. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА.....	11
4. ТРЕБОВАНИЯ К ИНДИВИДУАЛЬНЫМ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯМ И ЮРИДИЧЕСКИМ ЛИЦАМ, ОКАЗЫВАЮЩИМ УСЛУГИ В СФЕРЕ ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ.....	13
5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ.....	14
6. МОНИТОРИНГ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ.....	15
7. РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ.....	16
8. ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ КАДРОВОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ, УСЛОВИЯМ ТРУДА ПЕРСОНАЛА.....	17
9. ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ИНФОРМАЦИОННОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ УСЛУГИ.....	18
Приложение 1 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ФОРМИРОВАНИЮ У МЛАДШИХ ШКОЛЬНИКОВ ОСНОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ.....	19
Приложение 2 ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.....	37
Приложение 3 ПРИМЕРНЫЕ ЛОКАЛЬНЫЕ АКТЫ ШКОЛЫ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....	38
Приложение 4 ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ПИЩЕБЛОКА ОО.....	39

ВВЕДЕНИЕ

С 1 сентября 2020 года вступила в силу поправка к ст. 37 Федерального Закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» об обеспечении учащихся начальной школы (с 1 по 4 класс) не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка. Такая мера реализуется за счет бюджетов федерального, регионального и местного уровней, а также иных источников финансирования, установленных законом (п. 1 ст. 2 Федерального закона от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ; далее – Закон № 47-ФЗ). При этом бюджеты субъектов РФ получают субсидии из федерального бюджета на софинансирование организации и обеспечения бесплатным горячим питанием младших школьников. Мероприятия по созданию условий для организации бесплатного горячего питания учащихся начальных классов в муниципальных образовательных организациях реализуются поэтапно в период с 1 сентября 2020 года по 1 сентября 2023 года (ч. 3 ст. 3 Закона № 47-ФЗ). В рамках реализации новой меры и в помощь руководителям общеобразовательных организаций разработаны данные методические рекомендации. Они предназначены в качестве методического инструмента реализации общеобразовательными организациями на практике меры по обеспечению 100% охвата обучающихся начальных классов бесплатным горячим здоровым питанием.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В течение последних десятилетий в Российской Федерации наблюдалось ухудшение состояния здоровья детей школьного возраста. Всемирная организация здравоохранения около 80 % всех болезней прямо или косвенно связывает с питанием, причем 41 % - с его основными детерминантами, в питании школьников имеет место дефицит ряда незаменимых пищевых нутриентов. Риск возникновения и развития различных отклонений в состоянии здоровья детей усугубляется сложившейся в стране негативной экологической ситуацией в ряде регионов. Поэтому проблема обеспечения полноценным питанием детей и подростков, с целью сохранения и укрепления их здоровья является задачей государственной важности, приоритетность которой подчеркнута Президентом Российской Федерации в Послании Федеральному Собранию РФ от 15.01.2020г. В соответствии с Перечнем поручений от 24 января 2020г. № ПР-113 о реализации мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, с 1 сентября 2020 года вступила в силу поправка к ст. 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» об обеспечении учащихся начальной школы (с 1 по 4 класс) не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием. Забайкальский край вошел в число субъектов – получателей субсидии из федерального бюджета на организацию здорового горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях. Средства федеральной субсидии направлены на организацию бесплатного здорового горячего питания всех обучающихся 1-4 классов с 1 сентября 2020 года. Министерством образования Забайкальского края разработан и реализуется Перечень мероприятий («дорожная карта») по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях на территории Забайкальского края, обеспечивающих охват 100% от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях, утверждённый распоряжением Правительства Забайкальского края от 10 июля 2020 г. № 201-р.

1.2. Рекомендации по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Забайкальского края разработаны с целью реализации на территории края единой государственной политики при организации питания обучающихся 1-4 классов.

1.4. Потенциальные потребители услуги - физические лица, граждане Российской Федерации, иностранные граждане и лица без гражданства в возрасте от шести лет шести месяцев, без ограничений по полу, материальному положению, в том числе, дети-инвалиды; дети с ограниченными

возможностями здоровья; дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, проживающие на территории Забайкальского края, обучающиеся в 1-4 классах государственных и муниципальных образовательных организаций (далее - потребители услуги), в порядке, установленном уставом учреждения (п.1 приказа Минобразования Забайкальского края от 2 октября 2020 г. № 951).

Питание предоставляется школьникам на безвозмездной основе, то есть родителям (законным представителям) оплачивать его не нужно. Финансирование будет происходить из средств федерального, регионального и муниципального бюджетов и прочих источников.

1.5. Мероприятия по созданию условий для организации бесплатного горячего питания учащихся начальных классов в муниципальных образовательных организациях реализуются поэтапно в период с 1 сентября 2020 года по 1 сентября 2023 года (ч. 3 ст. 3 Закона № 47-ФЗ).

В рамках реализации новой меры в части совершенствования правового регулирования вопросов организации и обеспечения бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, утверждены и реализуются соответствующие нормативные правовые акты.

Оказание услуги осуществляется в соответствии со следующими правовыми актами:

Федеральные законы:

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

3. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

4. Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».

ГОСТы:

5. ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям»;

6. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

7. ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

8. ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания»;

9. ГОСТ Р 54607.3-2014 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания»;

10. ГОСТ Р 56725-2015 «Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания».

СанПины / СП:

11. СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

НПА:

12. Послание Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15 января 2020 года № Пр-113 от 24.01.2020);

13. приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 11 марта 2012 года № 213н «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

14. Приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

15. Постановление Правительства Российской Федерации от 20 июня 2020 года № 900 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования» приложение № 29 Правила предоставления и распределения субсидий из федерального бюджета бюджетам субъектов Российской Федерации на софинансирование расходных обязательств субъектов Российской Федерации, возникающих при реализации государственных программ субъектов Российской Федерации, предусматривающих мероприятия по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях субъекта Российской Федерации (муниципальных образовательных организациях);

16. Постановление Правительства Забайкальского края от 24 апреля 2014 года № 225 «Развитие образования Забайкальского края на 2014 – 2025 годы» в части обеспечения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья муниципальных общеобразовательных организаций бесплатным двухразовым питанием;

17. Распоряжение Правительства Забайкальского края от 10 июля 2020 года № 201-р об утверждении перечня мероприятий («дорожной карты») по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях на территории Забайкальского края, обеспечивающих охват 100 % от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях. Организована разработка аналогичных муниципальных «дорожных карт»;

18. Постановление Правительства Забайкальского края от 18 августа 2020 года № 331 «О перераспределении средств краевого бюджета»;

19. Постановление Правительства Забайкальского края от 27 августа № 347 «О распределении средств субсидий, выделяемых в 2020 году из бюджета Забайкальского края бюджетам муниципальных районов Забайкальского края, в том числе преобразованных в муниципальные округа Забайкальского края, и городских округов Забайкальского края на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях»;

20. Приказ Министерства образования, науки и молодежной политики Забайкальского края от 17 августа 2020 года № 828 «Об организации работы по обеспечению бесплатным горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях Забайкальского края в 2020 году» утверждены ответственные лица за реализацию указанного мероприятия;

21. Приказ Министерства образования, науки и молодежной политики Забайкальского края от 28 сентября 2020 года № 936 «Об утверждении рекомендаций по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях Забайкальского края».

22. Приказ Министерства образования, науки и молодежной политики Забайкальского края от 2 октября 2020 года № 951 «Об утверждении стандарта качества оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций»

Методические рекомендации:

22. Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах. Методические рекомендации от 12 ноября 2015 г. МР 2.4.5.0107-15. 2.4.5;

23. Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях. Методические рекомендации от 24 августа 2007 г. № 0100/8605-07-34;

24. Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет. Методические рекомендации от 24 августа 2007 г. № 0100/8604-07-34; Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах. Методические рекомендации от 24 августа 2007 г. № 0100/8606-07-34;

25. Методические рекомендации МР 2.4. Гигиена детей и подростков 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях), утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 30 декабря 2019 г.;

26. Методические рекомендации 2.4. Гигиена детей и подростков МР 2.4.0180-20 Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 18 мая 2020 года;

27. Памятка «Об организации контроля со стороны родителей за питанием школьников в общеобразовательной организации», разработанная Управлением Роспотребнадзора по Забайкальскому краю.

2. ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека. Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности и способности к обучению во все возрастные периоды. Энергетическая ценность рациона питания должна удовлетворять энергозатратам ребёнка, биологическая ценность – физиологическим потребностям. Питание детей должно быть сбалансированным и разнообразным. Здоровое питание предусматривает первый приём пищи ребёнком дома с учётом режима дня и организации образовательного процесса. Режим питания и кратность приема пищи должны устанавливаться в зависимости от времени пребывания обучающихся 1-4 классов, в том числе с ОВЗ, в общеобразовательной организации (дневное или круглосуточное пребывание).

2.1. Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включает в себя:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных потребителей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона физиологическим потребностям человека;

- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

- применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающей сохранность их исходной пищевой ценности;

- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения продуктов питания (готовых блюд);

- исключение использования некачественной продукции.

Здоровое питание направлено на снижение рисков формирования патологии желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, развития сердечно-сосудистых заболеваний и избыточной массы тела.

2.2. При приеме пищи дети не должны спешить, так как торопливая еда формирует у них патологический стереотип поведения. Энергетическая ценность рациона питания должна удовлетворять энергозатратам ребенка, биологическая ценность – физиологическим потребностям. Питание детей должно быть сбалансированным и разнообразным. Для приема пищи в расписании занятий предусматривается достаточное время – не менее 20 минут.

В случае, если используется помещение для организации питания за пределами общеобразовательной организации, продолжительность перемен рекомендуется увеличить на период нахождения ребенка в пути. Необходимо создать благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала сервировку столов, освещенность.

2.3. Одним из основных принципов питания является информирование обучающихся и их родителей через официальные сайты об условиях организации питания, в том числе, публикация меню. Конкретное меню в законе не установлено по объективным основаниям и его предстоит определять образовательным учреждениям в соответствии с Методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4 0179-20 от 18 мая 2020 г. Рекомендуемое количество приемов пищи в общеобразовательной организации зависит от режима функционирования (до 6 часов; более 6 часов). Питание обучающихся 1-4 классов, имеющих ограничения в питании, организуется по отдельному меню в соответствии с рекомендациями врача.

Школы должны размещать информацию о том, каким питанием предстоит обеспечить обучающихся, а также об индивидуальном меню на неделю.

Кроме того, руководство образовательных учреждений, организуя самостоятельно систему питания, должно обеспечить наличие горячего питания, а также учет сведений родителей (законных представителей) о состоянии здоровья ребенка. При организации горячего питания школьников нужно будет учесть специфические особенности здоровья ребенка. Здоровое питание предусматривает профилактику патологических пищевых привычек (например, чрезмерное употребление соли, сахара, жиров и др.) и должно быть направлено на снижение рисков формирования патологии желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, снижение риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и избыточной массы тела.

2.5. Общеобразовательная организация разъясняет обучающимся принципы здорового питания и правила личной гигиены, формирует совместно с родителями (законными представителями) культуру правильного питания. Во время организации урочной и внеклассной деятельности предлагается педагогическому коллективу проведение бесед, лекций и иных интерактивных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в т.ч. его значению для здоровья человека, формированию у младших школьников основ здорового питания (Приложение 1).

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии с родительской общественностью, использованием ресурсов

информационно-библиотечных центров.

3. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Предоставление услуги бесплатного горячего питания может осуществляться в столовой, буфете или месте, оборудованном для приема пищи.

Содержание и организация работы столовой в части объемно-планировочных и конструктивных решений, санитарно-технического обеспечения, требований к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, санитарному состоянию и содержанию помещений, мытью посуды, организации питания, в том числе формированию примерного меню, условий и технологии изготовления блюд, требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, организации питьевого режима, соблюдению правил личной гигиены и прохождению медицинских осмотров персоналом, хранению и перевозке пищевых продуктов, ежедневному ведению необходимой документации пищеблока (бракеражные журналы, журнал здоровья и другие) должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

В составе производственных помещений пищеблока предусматриваются помещения в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» и формы организации питания (базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций; доготовочные организации общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация; столовые образовательных учреждений, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню; буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий).

Хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья должно осуществляться в помещениях кладовых (для овощей, сухих продуктов, скоропортящихся продуктов). При организации ежедневного поступления пищевых продуктов и продовольственного сырья допускается использование

одного помещения кладовой.

Режим питания и кратность приема пищи должны устанавливаться в зависимости от времени пребывания обучающихся 1-4 классов, в том числе с ОБЗ, в организации (дневное или круглосуточное пребывание).

Площадь обеденного зала столовой на 1 посадочное место должна составлять не менее 1,6 м².

В условиях профилактики распространения COVID-19 при организации питания в целях соблюдения социального дистанцирования и минимизации контактов обучающихся рекомендуется установить логистику передвижения групп обучающихся при посещении школьной столовой, сократить количество обучающихся, одновременно находящихся в столовой, минимизировать либо исключить одновременное нахождение в столовой обучающихся разных классов. Вход в столовую учащихся разных классов рекомендуется организовать по отдельному графику с учетом разного начала перемен либо посещение столовой в соответствии с утвержденной логистикой.

Необходимо создать и осуществлять контроль условий для соблюдения детьми и персоналом личной гигиены (наличие мыла, бумажных полотенец), предусмотреть наличие мест для обработки рук кожным антисептиком.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ИНДИВИДУАЛЬНЫМ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯМ И ЮРИДИЧЕСКИМ ЛИЦАМ, ОКАЗЫВАЮЩИМ УСЛУГИ В СФЕРЕ ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

4.1. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов, материалов и изделий, розничной торговлей продуктами питания и оказанием услуг в сфере общественного питания, обязаны предоставлять представителям общеобразовательных организаций или потребителям (участникам образовательных отношений), а также органам государственного надзора в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий в соответствии с их компетенцией полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.2. Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны соблюдать требования, установленные в соответствии с законодательством Российской Федерации при обращении с пищевыми продуктами, материалами и изделиями при оказании услуг в сфере общественного питания.

4.3. Сырье, готовые продукты питания, используемые в производстве продуктов детского питания, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к товарам.

Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, предлагаемых к поставке, должны соответствовать действующим национальным стандартам на пищевые продукты, поставляемые для организации питания в общеобразовательных организациях.

4.4. *В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, в теплицах образовательных организаций в соответствии с требованиями СанПин 2.4.5. 2409-08.*

4.5. Все продукты и блюда, используемые в питании обучающихся в общеобразовательной организации должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ

4.6. Образовательная организация несет ответственность за организацию и качество предоставляемого горячего питания обучающихся 1-4 классов.

Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами и предметами производственного окружения.

5.2. Независимо от организационных правовых норм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся, обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе на:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок производственного сырья и пищевых продуктов;
- проведение производственного контроля;
- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (в соответствии с приложением 5 МР СП 2.4.0179-20 от 18 мая 2020 г.)

6. МОНИТОРИНГ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

6.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в общеобразовательных организациях, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания.

Мониторинг проводят Учредитель общеобразовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием (Минобразования Забайкальского края, органы местного самоуправления, осуществляющие управление в сфере образования); администрация школы, коллегиальный орган управления школы (управляющий совет, наблюдательный совет и др.) и комиссия из числа представителей родительской общественности.

6.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся всего, в т.ч. 1 - 4 классов, 5 - 11 классов;
- количество обучающихся в первую смену всего, в т.ч. 1 - 4 классов, 5 - 11 классов;
- количество обучающихся во вторую смену всего, в т.ч. 1 - 4 классов, 5 - 11 классов;
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (догоотовочные), буфеты-раздаточные);
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню положениям настоящих рекомендаций;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями настоящих рекомендаций;
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов.
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

В мониторинг могут включаться и иные показатели.

С целью автоматизации процедур сбора и оценки показателей используются программные средства.

7. РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

7.1. Общеобразовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся (п. ч.3 ст. 28 ФЗ-273).

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

7.2. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), его дизайн, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличия салфеток и др.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся, культуры приема пищи;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);
- информирование родителей и детей о здоровом питании.
- наличие квалифицированных кадров школьных столовых, условия труда персонала.

7.3. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

Итоги проверок обсуждаются на заседаниях коллегиальных органов управления общеобразовательной организации, общеродительских собраниях и фиксируются в протоколах и могут явиться основанием для обращений в адрес

администрации школы, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора) с целью содействия в решении обсуждаемых вопросов.

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

8. ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ КАДРОВОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ, УСЛОВИЯМ ТРУДА ПЕРСОНАЛА

4.7. Численность персонала, в том числе в соотношении с численностью потребителей услуги, утверждается руководителем учреждения исходя из нормативной штатной численности работников, ежегодно утверждаемой учредителем учреждения. При формировании фактического штатного расписания учитываются специфические особенности работы каждого конкретного учреждения в зависимости от реализуемых образовательных программ, адаптированных образовательных программ, адаптированных основных образовательных программ.

4.8. Закупка продуктов (услуга по организации питания) осуществляется в соответствии с договором поставки (оказания услуг) с организацией-исполнителем.

4.9. Условия труда работников организаций питания общеобразовательных организаций должны отвечать требованиям действующих документов в области гигиены труда. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

4.10. Работодатель обеспечивает сотрудников столовой форменной одеждой, что позволяет обеспечить повышение организованности, ответственности сотрудников, повышения престижности профессии, фирменного имиджа.

4.11. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие при поступлении на работу медицинский осмотр, в порядке, установленном нормативными документами Министерства здравоохранения РФ. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

Допуск персонала к работе производится в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

9. ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ИНФОРМАЦИОННОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ УСЛУГИ

9.1. Содержание информации должно соответствовать требованиям Федерального закона «О защите прав потребителей».

9.2. Информирование потребителей услуги осуществляется посредством:

9.2.1. размещения информации об учреждении и входящем в его состав интернате в информационно-телекоммуникационной сети Интернет, на официальном сайте учреждения;

9.2.2. информационных стендов, размещаемых в учреждении в доступных для потребителей услуги местах;

9.2.3. тематических публикаций, радио- и телепередач.

9.3. Информация об услуге в обязательном порядке должна содержать:

9.3.1. перечень потребителей услуги;

9.3.2. характеристику услуги;

9.3.3. наименование государственных стандартов, требованиям которых должна соответствовать оказываемая услуга;

9.3.4. описание возможности влияния потребителей услуги на качество оказания услуги;

9.3.5. описание возможности получения оценки качества оказания услуги со стороны потребителей услуги;

9.3.6. установление взаимосвязи между предложенной услугой и реальными потребностями ее потребителей.

4. Потребители услуги вправе потребовать дополнительную информацию об оказываемой услуге.

25. Информация о деятельности и порядке работы учреждения и, в том числе, столовой и пищеблока, о порядке и правилах оказания услуги должна обновляться (актуализироваться) по мере необходимости, но не реже чем два раза в год.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ФОРМИРОВАНИЮ У МЛАДШИХ ШКОЛЬНИКОВ ОСНОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

В федеральном государственном образовательном стандарте начального общего образования большое внимание уделяется формированию у младших школьников общей культуры здорового и безопасного образа жизни. Важной составной частью здорового образа жизни является культура питания, как важный фактор нормального развития и здоровья человека. При этом под «культурой питания» понимается знание основ правильного и здорового питания, свойств продуктов и правила их приготовления, знания культуры потребления пищи и экономичное отношение к продуктам питания.

Таким образом, выполнение правил культуры питания является основой здоровья. Особое значение это имеет в детском возрасте - когда происходит формирование основных жизнеобеспечивающих систем организма. Полноценное, сбалансированное питание является важнейшим условием нормального функционирования организма ребенка, особенно в период роста и развития. По мнению физиологов (М.М. Безруких) на период от 7 до 18 лет, который ребенок проводит в школе, приходится наиболее интенсивный соматический рост организма сопровождающийся повышенными умственными и физическими нагрузками. Организация питания в каждой возрастной группе школьников имеет свои особенности, учитывающие изменения, происходящие в детском организме на каждом этапе. Также, медики считают, что недостаточное или несбалансированное питание в младшем школьном возрасте приводит к отставанию в физическом и психическом развитии, которое практически невозможно скорректировать в дальнейшем.

Поэтому в современных условиях функционирования школы (воспитывающая и развивающая функция образования детей, просветительская работа с родителями школьников, реализация закона об обеспечении детей с 1 по 4 класс бесплатным горячим питанием) актуальным становится организация системной работы по формированию культуры здорового питания в начальной школе. Целью данной работы является – формирование у младших школьников ценностного отношения к собственному здоровью через изучения основ

правильного питания, развития полезных привычек, поведенческих навыков в области культуры питания.

Система работы по формированию культуры питания должна ориентироваться на достижение следующих задач:

- формирование и развитие представлений у обучающихся о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей;

- расширение знаний детей о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья, формирование готовности соблюдать эти правила;

- формирование представлений о рациональном питании как важной составляющей здорового образа жизни, здорового стиля поведения;

- формирование представления о правилах этикета, связанных с питанием, осознание того, что навыки этикета являются неотъемлемой частью общей культуры личности.

В образовательной организации данная работа может организоваться по трем основным направлениям:

1) Организация рационального питания школьников.

2) Включение в образовательный и воспитательный процесс содержания образования, ориентированного на формирование культуры здорового питания.

3) Проведение просветительской работы с родителями (законными представителями) обучающихся, педагогами и специалистами образовательных организаций.

Организация изучения основ правильного питания в школе предполагает комплексный подход и может реализовываться в рамках воспитательной работы классного руководителя через планирование деятельности в программе воспитания; организацию занятий по внеурочной деятельности (программы по данной тематике); интегрироваться в содержание предметов начальной школы (включение тем в рабочие программы по предметам «Окружающий мир», «Технология», «Литературное чтение» «Изобразительное искусство», «Физическая культура» и др.).

Рассмотрим ряд примеров организации работы по формированию основ правильного питания в начальной школе.

I. Реализация через систему воспитательной работы школы и класса.

Рекомендуется в программу воспитания младших школьников включить раздел, связанный с работой по формированию основ правильного питания. Такая система работы реализует два направления: включение содержания образования по формированию основ правильного питания и просветительская работа с родителями. В качестве примера приведем примерные виды деятельности по данному вопросу в рамках воспитательной работы (таблица 1).

Таблица 1

Виды деятельности участников образовательного процесса по формированию основ ПП (программа воспитания)

Тематика раздела	Интеграция в	Просветительская	Циклограммы реализации
------------------	--------------	------------------	------------------------

программы воспитания	урочную деятельность	работа с родителями	формирования основ ПП
1. Как устроен человек. 2. Разнообразии питания. 3. Гигиена питания и приготовление пищи. 4. Этикет. 5. Рацион питания.	Содержание в учебных предметах (окр. мир, лит. чтение, физическая культура, технология и т.д.) через внесение изменения в рабочие программы (дополнение или расширение тем уроков в тематическом планировании).	1. Лекторий для родителей с приглашением специалистов (медика, работника столовой, администрации школы) 2. Родительское собрание по теме "Формирование основ ПП" 3. Общешкольное собрание по обсуждению вопроса организации питания в школе и формированию основ ПП у младших школьников. 4. Индивидуальная работа с родителями.	Ежеурочное: педагогическое воздействие учителя начальных классов, физкультуры в рамках изучения предметов (беседы, решение проблемных ситуаций, исследования, проектные работы, игры, и т.д.). Ежедневное: беседы, игры перед посещением столовой, непосредственно в столовой (например: короткая беседа о пользе продукта в сегодняшнем меню). Проведение плановых мероприятий (событий) в рамках программы воспитания (классные часы, беседы, проектные работы, праздники, квесты, исследования, игры, экскурсии, и т.д.)

Рекомендуемое содержание разделов по формированию основ правильного питания у младших школьников

1. Как устроен человек

Органы и процесс пищеварения. Правильное питание для сохранения здоровых зубов. Твои привычки в питании и твое здоровье. Как помочь себе сохранить здоровье. Здоровье - это здорово! Закаляйся, если хочешь быть здоров. Причины ухудшения зрения. Еще раз о ЗОЖ: состояние здоровья современного человека. Энергия пищи. Пища как источник энергии для организма. Еда перед сном - польза или вред. Факторы, влияющие на здоровье. Настроение. Прием пищи и настроение. Влияние настроения на состояние здоровья. Нарушение питания и факторы риска развития хронических заболеваний. Алкоголь и его влияние на здоровье. Здоровые привычки питания. Несбалансированное питание. Вместе весело гулять. Здоровье в порядке – спасибо зарядке.

2. Разнообразие питания

Из чего состоит наша пища. Состав пищи. Белки, жиры, углеводы и другие компоненты. Самые полезные продукты. От шута горохового до царя Гороха: место и роль зернобобовых в питании. Блюда из зерна. Плох обед, если хлеба нет. Молоко и молочные продукты. Дары моря. Каши разные нужны – каши разные важны. Из чего варят каши и как сделать кашу вкусной. На вкус и цвет товарищей нет. Необычное кулинарное путешествие. Что можно приготовить, если выбор продуктов ограничен. Щи да каша, пища наша. Овощи, ягоды и

фрукты — витаминные продукты. Всякому овощу свое время. Малоизвестные и редко используемые овощи и овощная зелень. Соль и консервирование продуктов. Сладости и сахар (углеводы). Поешь рыбки – будут ноги прытки. Где живут витамины? Состав пищи. Самое важное о витаминах и микроэлементах. Праздничный обед.

3. Гигиена питания и приготовления пищи

Как правильно есть. Где и как готовят пищу. Культура здоровья, здорового питания человека. Пирамида питания. Нитраты и токсины в продуктах питания. Реклама продуктов питания и здоровье. Какую пищу можно найти в лесу. Приемы и способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Ты готовишь себе и друзьям. Техника безопасности при работе на кухне. Качество продуктов – залог здоровья. Продукты быстрого приготовления. Способы сохранения пищи. Причины отравления. Особенности питания детей, питания в предприятиях открытой сети (ресторанах, кафе, столовых, закусочных и др. типов). Совместимость пищевых продуктов. Совместимость пищевых продуктов. Диетическое питание и его роль для здоровья.

4. Этикет

Кулинария, сервировка, этикет. Об истории хороших манер. Надо ли говорить за столом. Правила этикета в школьных столовых. Как правильно сесть за стол. Как правильно вести себя за столом. Учимся управлять своими эмоциями за столом. (*Уместность мимики и жестов за столом.*) Умение вежливо попросить, вежливо отказать.

5. Рацион питания.

Кто жить умеет по часам. Что нам съесть на обед. Супы. Полдник. Время есть булочки. Вода и другие полезные напитки. Целебные свойства чая. Сколько, когда и как пить. Питьевые режимы. Пора ужинать. Привычки питания. Адекватность рациона питания образу жизни человека. Рацион питания. Составляем формулу правильного питания. Составляем меню на день. Что нужно есть в разное время года. Что помогает быть сильным и ловким. Как правильно питаться, если занимаешься спортом.

Рекомендации по использованию форм работы по формированию основ правильного питания в начальной школе

1. Беседы (образец)

"Кто жить умеет по часам"

Рациональный режим дня — это последовательное и четкое чередование различных видов деятельности и отдыха в течение суток. Следовательно, рационально составленный режим предусматривает достаточное время для ночного сна, прогулок, занятий, приема пищи, выполнения домашних заданий, занятий в кружках и спортивных секциях и свободного времени для игр.

Соблюдение режима дня — один из важнейших факторов сохранения здоровья. Несоблюдение режима дня является причиной перенапряжения и утомления. Специалисты рекомендуют следующий режим дня для учащихся 1–2 классов:

7.00 — подъем

7.00–7.30 — гимнастика, умывание, уборка постели 7.30–7.50 — завтрак

7.50–8.15 — дорога в школу 8.30–12.30 — занятия в школе
13.00–14.30 — обед, отдых, помощь дома по хозяйству (ср. в теме 3)
14.30–15.30 — игры на воздухе 15.30–17.00 — приготовление уроков
17.00–19.00 — свободные занятия (по выбору детей)
19.00 — ужин
19.00–20.30 — свободное время. 20.30–21.00 — подготовка к сну, сон
Остановимся на некоторых компонентах режима дня школьника.

Спокойный сон — важнейший фактор не только физического, но и психического здоровья ребенка, поэтому очень важно не сокращать время сна. Недосыпание нарушает процесс восстановления нормального состояния нервной системы и может явиться одной из причин возникновения неврозов. Чередование бодрствования и сна способствует нормальной психической деятельности.

Рекомендуемое время ночного сна для детей старшего дошкольного возраста — 10–11 часов; для учащихся 1–2 классов — 10–11,5 часа.

Продолжительность и качество сна ребенка зависят от условий, которые ему создают взрослые. Для того чтобы ребенок быстро и крепко засыпал, необходимо обеспечить ему достаточную физическую активность в течение дня и пребывание на свежем воздухе.

Следует особо остановиться на ночных страхах. Если ребенок боится темноты, бесполезно убеждать его, что бояться нечего, — лучше оставить включенным ночник или не закрывать плотно дверь в его комнату.

При приготовлении домашних заданий необходимо соблюдать ряд правил.

1. После обеда необходим отдых продолжительностью не менее часа. Лучше всего, если это время ребенок проведет на свежем воздухе. К сожалению, сегодня большинство школьников практически не гуляет или гуляет только в теплое время года. Многие школьники садятся за выполнение домашних заданий сразу после обеда, не отдохнув, в результате эффективность работы значительно снижается.

2. Начинать приготовление уроков нужно с предметов средней сложности.

3. Для сохранения работоспособности и эффективной работы следует делать 10–15-минутные перерывы через 30 минут, лучше физкультминутки.

4. После выполнения заданий по предметам, не представляющим особой трудности, можно переходить к наиболее сложным.

5. Заканчивать выполнение домашних заданий лучше легкими заданиями.

6. Не использовать черновики, все задания выполнять сразу в тетради. Чтобы избежать ошибок, можно предварительно проговорить написание слов с трудными орфограммами. Черновики можно использовать только для выполнения арифметических расчетов.

7. Оптимальным для приготовления домашних заданий является время с 15 до 16 часов.

Важно, чтобы режим дня ребенка предусматривал свободное время — для занятий по интересам, занятий в кружках или спортивных секциях.

Исследования последних лет выявили, что дети в среднем до 1,5 часа проводят у телевизоров, а треть тратит на просмотр телепередач или

разнообразных компьютерных и видеоигр до 3 часов в сутки. Кроме зрительного напряжения длительный просмотр телепередач может вызывать психоэмоциональное напряжение и перенапряжение. Рациональным считается время просмотра телевизионных передач не более 1 часа.

"Вместе весело гулять"(беседа с родителями)

Одним из важных компонентов рационального режима дня, является достаточная двигательная активность на свежем воздухе. Продолжительность прогулок в любое время года должна составлять 2–3 часа для учащихся начальной школы и 3–3,5 часа — для дошкольников.

На вопрос «Сколько гуляет ваш ребенок?» часто приходится слышать такой ответ: «Летом целый день на улице, а зимой гулять холодно да и времени нет». Такой ответ свидетельствует о непонимании родителями важности прогулок для ребенка. Для нормального роста и развития необходим оптимальный режим двигательной нагрузки, в том числе свободное активное движение на свежем воздухе. Результаты популяционного исследования, проведенного в 14 регионах России, свидетельствуют о том, что почти треть 6–7-летних детей (живущих как в крупных городах, так и в небольших населенных пунктах) имеют низкий уровень физического и моторного развития. Основная причина — малоподвижный образ жизни.

Не следует сокращать продолжительность пребывания на свежем воздухе, оправдывая это необходимостью дополнительных занятий. К сожалению, сегодня даже в детских садах в подготовительных группах нередко после дневного сна и полдника вместо необходимой прогулки проводятся дополнительные занятия. Это недопустимо. Мало того, что занятия в вечернее время неэффективны, они могут вообще отбить желание учиться. Наравне с когнитивным развитием необходимо уделять внимание и формированию двигательных навыков у ребенка, его общему моторному развитию.

Родители школьников порой объясняют отсутствие прогулок тем, что во дворе гуляют только дошкольники и для ребенка нет подходящей компании. В этом случае можно посоветовать гулять непосредственно после уроков с одноклассниками в школьном дворе. Можно договориться с родителями двух-трех одноклассников ребенка, чтобы они пришли не к концу третьего или четвертого урока, а спустя час-полтора, чтобы дети могли погулять и поиграть вместе.

Как же сделать прогулку не только полезной, но и интересной, чтобы ребенок стремился на улицу? Решить эту задачу вполне по силам взрослым, например, достаточно организовать подвижные игры на детской площадке: игры с мячом и скакалкой, классики, разнообразные народные игры. Некоторые варианты подвижных игр приведены ниже.

"Как утолить жажду"

Вода — важнейшая составная часть человеческого организма. Она составляет до 70% массы тела человека и обеспечивает протекание важнейших процессов жизнедеятельности. Без воды человек может прожить не больше 2–3 дней.

Потребность в жидкости особенно велика в период роста организма. Дело в том, что благодаря жидкости происходит лучшее усвоение питательных веществ, а также выведение продуктов распада из организма. Недостаток жидкости в ежедневном рационе питания способен вызвать ухудшение самочувствия, а также нарушить процесс пищеварения. Постоянный дефицит жидкости может привести к заболеваниям почек и печени.

Младшему школьнику в сутки нужно потреблять 80 мл жидкости в расчете на 1 кг массы тела, что составляет приблизительно 2 литра. Источником жидкости являются не только напитки, но и другие блюда.

Дети, которые занимаются спортом, нуждаются в дополнительном количестве жидкости, поскольку во время тренировки значительная часть воды выводится с потом, расходуется в процессе терморегуляции.

Большое разнообразие всевозможных газированных напитков привлекает внимание детей, и родителям, несомненно, не раз приходилось сталкиваться с просьбами купить их. Следует обратить внимание, что газированные напитки нельзя употреблять регулярно: во-первых, они содержат довольно большое количество сахара, а во-вторых, углекислота, содержащаяся в них, способствует выведению из организма кальция, столь необходимого организму ребенка в период роста и формирования скелета и зубов. Кроме того, газированные напитки обычно готовятся из концентратов и в их составе много консервантов, красящих веществ, ароматизаторов, различных подсластителей. Все они оказывают раздражающее действие на слизистую оболочку желудочно-кишечного тракта, могут вызвать аллергические реакции. Вот почему желательно, чтобы газированные напитки присутствовали на столе ребенка только изредка.

В ходе занятия следует объяснить детям, почему важно в течение дня пить достаточное количество жидкости, что является основным источником жидкости, а также почему жидкая пища лучше переваривается. Задача учителя — сформировать правильные ценностные предпочтения при выборе напитков (однако не нужно навязывать детям уже готовые правила: соки полезны, а «газировка» — нет). Занятие следует построить таким образом, чтобы сами ребята на основе полученной информации сделали правильный выбор.

Можно рассказать детям о лечебных свойствах соков, а также о соках, которые используются только для лечения (сок капусты, редьки, лука), и способах их получения.

Морсы, приготовленные из клюквы, брусники не только хорошо утоляют жажду, но и способствуют повышению аппетита. Напитки, приготовленные из смородины, облепихи, шиповника, рябины, особенно богаты витамином С.

Кофе и черный чай содержат кофеин. В одной чашке кофе его около 100–150 мг, в чае примерно треть этого количества. Кофеин — сильный стимулятор, он способствует расширению кровеносных сосудов. Поэтому от использования кофе детям лучше отказаться. Чай же дети могут пить, но не крепкий. Если же ребенок беспокойный, легко возбудимый, то в этом случае следует отказаться и от чая.

К а к а о — высококалорийный напиток, содержащий много полезных минеральных веществ, прежде всего калий. В какао также имеется немного кофеина (поэтому лучше давать его детям по утрам), однако это количество не оказывает негативного воздействия на организм ребенка.

Ф р у к т о в ы е с о к и изготавливаются на 100% из переработанных фруктов. Фруктовый нектар содержит в себе 25–50% чистого фруктового сока, остальное — вода, сахар, ароматизаторы.

Н а п и т к и из фруктовых соков только на 10% состоят из чистого сока, а фруктовые л и м о н а д ы — всего лишь на несколько процентов.

" Пора ужинать "

На ужин приходится 20–25% ежедневного количества питательных веществ, необходимых ребенку. На ужин следует использовать примерно такие же блюда, как и на завтрак, исключая только мясные и рыбные блюда, поскольку богатая белком пища возбуждающе действует на нервную систему ребенка и медленно переваривается. Особенно рекомендуются на ужин творожные блюда.

Очень важно соблюдать время ужина. Вечерний прием пищи должен состояться не позднее 2,5 часа до сна. Оптимальное время — 19 часов. В случае если ребенок ужинает позже, нарушается его ночной сон, а организм не имеет возможности полноценно отдохнуть.

Многие родители, не имеющие возможности контролировать питание ребенка в течение дня, пытаются компенсировать возможный недостаток питательных веществ обильным ужином. На самом деле это не решает проблему полноценного питания: поскольку пища полностью не переваривается, ребенок беспокойно спит, становится возбудимым, легко утомляется.

У некоторых детей (впрочем, как и у взрослых) наблюдаются так называемые приступы «ночного голода», когда аппетит возникает в позднее время. Связано это с особенностями синтеза в организме особого вещества — триптофана, способного стимулировать аппетит. Повышенная выработка триптофана, в свою очередь, обусловлена избыточным потреблением углеводов в течение дня.

В том случае, если ребенок после ужина вновь просит поесть, родители могут дать малышу яблоко или стакан кефира.

«Второй ужин» устраивать не нужно. Стоит также обратить внимание на то, сколько сладкого ест ребенок в течение суток.

На ужин следует готовить легкоусвояемую пищу. Основными ее компонентами являются белки и углеводы. Предпочтительны на ужин разнообразные запеканки, сырники, ленивые вареники. Могут быть также использованы макароны с овощными или фруктовыми добавками, овощные котлеты, овощное рагу и т. д.

Полезно включать в состав ужина сыр и яйца. Они содержат белки, легко перевариваются и не оказывают нагрузку на пищеварительный тракт.

В качестве напитка лучше использовать кефир или молоко. Кстати, теплое молоко с добавлением чайной ложки меда является средством, успокаивающим

нервную систему ребенка, способствующим лучшему засыпанию. Если ребенок легковозбудимый, то давать ему чай не стоит.

Состав ужина зависит и от образа жизни ребенка. Так, если ребенок занимается спортом, а занятия проводятся в вечернее время, калорийность ужина повышается в 1,5–2 раза. Однако богатую клетчаткой пищу во время ужина принимать не стоит. Не нужно усаживать ребенка за стол сразу после тренировки, должно пройти от 40 минут до 1 часа, чтобы организм подготовился к приему пищи.

ВОЗМОЖНЫЕ ВАРИАНТЫ БЛЮД ДЛЯ УЖИНОВ

1. Творожная запеканка, тертая морковь, молоко или кефир.
2. Омлет с яблоками, молоко или кефир.
3. Овощное рагу, яйцо «в мешочек», кефир или простокваша.
4. Крупяная запеканка с изюмом, простокваша или йогурт.
5. Фруктовый плов (рис, чернослив, курага, изюм, масло сливочное).
6. Котлеты пшеничные.
7. Макароны отварные с маслом и сыром.
8. Макароны с яблоками.
9. Овощное рагу (картофель, морковь, капуста белокочанная, лук репчатый, кабачки, масло растительное).
10. Суфле из кабачков.
11. Котлеты свекольные.
12. Котлеты морковные.
13. Овощная запеканка (морковь, капуста белокочанная, лук репчатый, картофель, крупа манная, яйцо, масло растительное, сухари пшеничные, сметана).
14. Запеканка рисовая с тыквой.
15. Голубцы с гречневой кашей и творогом.
16. Крупеник (гречневая каша, творог, молоко, яйцо, масло сливочное, масло растительное, сухари пшеничные, сметана).
17. Лапшевник с творогом (в отварную лапшу добавить протертый с молоком творог, сахар, яйца; выложить на смазанную маслом сковороду и печь в духовке).
18. Вареники ленивые.
19. Сырники.
20. Сырники с морковью.
21. Рулет картофельный с яйцом.

2. Проектная деятельность

Темы исследовательских работ по здоровому питанию:

Здоровое питание - залог крепкого здоровья.

Здоровое рациональное питание как средство повышения работоспособности спортсмена.

Питаться вкусно или правильно.

Роль и значение витаминов в рационе младших школьников.

Питание должно быть умеренным.

Полезные и вредные продукты.

Овощи и фрукты – полезные продукты.
Азбука здорового питания.
Неделя здорового питания.
«Пейте дети молоко – будете здоровы!»
Зачем мы едим!

3. Игры

1. Сюжетно-ролевая игра «Мы идём в магазин».

Необходимо распределить роли продавцов и покупателей. «Покупатели» не только выбирают продукты, но и объясняют свой выбор.

2. Игра «Разноцветные столы».

Две или три команды раскладывают продукты, названия которых написаны на карточках или нарисованы, на три стола, покрытые скатертями трех цветов: зеленой (продукты ежедневного рациона), желтой (полезные продукты, используемые достаточно часто) и красной (продукты, присутствующие на столе изредка).

3. Динамическая игра «Поезд».

Один ученик исполняет роль светофора. Остальные учащиеся получают по одной карточке с изображениями продуктов. Дети образуют «длинный поезд», держа карточки в руках. «Поезд» движется по классу к светофору.

Едет поезд необычный,
Он большой и симпатичный (непривычный).
Нет вагонов, нет колес,
В нем капуста, мед, овес,
Лук, петрушка и укроп...
Остановка!
Поезд, стоп!

По сигналу «Стоп!» на светофоре загорается красный свет (ученик, исполняющий роль светофора, поднимает красный кружок). Дети, получившие карточки с рисунками продуктов, которые можно есть лишь изредка, покидают «состав».

Поезд движется дальше, по сигналу «Стоп!» загорается желтый свет. Теперь выходят дети с карточками, изображающими полезные продукты, которые не следует есть каждый день.

В «составе» остаются самые полезные продукты. Каждый ученик рассказывает, чем полезен продукт, изображенный на рисунке.

1. Если мне надо выбрать шоколад или яблоко, я выбираю _____, потому что _____.

2. Если мне надо выбрать пирожное или виноград, я выбираю _____, потому что _____.

3. Если мне надо выбрать орехи или чипсы, я выбираю _____, потому что _____.

Можно предложить детям составить продолжение теста.

4. Соревнование «Кто правильно покажет время завтрака, обеда, ужина».

Педагог предлагает детям на циферблате часов правильно указать время завтрака, обеда, полдника и ужина.

5. Вопросы.

1) Сколько раз в день школьник должен принимать пищу?

а) 2 раза; б) 4–5 раз; в) 7 раз.

2) Перерывы между едой должны быть не больше:

а) 1 часа; б) 4–5 часов; в) 6 часов.

3) Можно ли обойтись без завтрака в школе?

а) да; б) нет; в) не знаю.

4) Нужно питаться в одно и то же время, потому что:

а) организму нужна пища;

б) желудок начинает вырабатывать желудочный сок;

в) так хочет мама

6. Доскажи пословицу.

Начало каждой пословицы записано на одной карточке, конец — на другой.

Надо составить правильное высказывание.

Например:

Кто не умерен в еде, враг себе.

Хочешь есть калачи — не сиди на печи.

Когда я ем, я глух и нем.

Снег на полях — хлеб в закромах.

7. Игра-обсуждение «Законы питания».

Взрослый предлагает ребятам прослушать стихотворение К. И. Чуковского «Барабек».

Робин Бобин Барабек Скушал сорок человек, И корову, и быка,

И кривого мясника,

И телегу, и дугу,

И метлу, и кочергу,

Скушал башню,

Скушал дом

И кузницу с кузнецом.

А потом и говорит:

«У меня живот болит!»

С учащимися можно обсудить, почему заболел живот у Робина Бобина, чем опасно переедание и т. д.

8. Игра «Как угостить друзей».

На столе разложены шоколадка, яблоко, орешки и т.д. Дети должны ответить, чем можно угостить друзей и как это правильно сделать (разрезать, разломить). Можно ли откусывать от целого яблока или шоколадки?

9. Игра «Пословицы запутались».

Педагог предлагает детям карточки, на которых записаны фрагменты пословиц и поговорок о кашах, известных детям. Например:

Кашу маслом не испортишь.

Щи да каша — пища наша.

Ребята должны собрать карточки так, чтобы получилась целая пословица.

10. Игра «Отгадай загадку».

Дети должны отгадать загадки о крупах и кашах:

Черна, мала крошка,
Соберут немножко,
В воде поварят,
Кто съест похвалит. (Гречневая каша)
Как во поле на кургане
Стоит курица с серьгами. (Овес)
В поле метелкой,
В мешке — жемчугом. (Пшеница)
Весь из золота отлит,
На солнышке стоит. (Колос)

11. Игра «Сложные слова».

Материал занятия можно использовать и во время урока русского языка.

Учитель предлагает детям сравнить слова «каша», «кашевар» и найти общий корень. Обращает внимание на то, как образуются сложные слова.

12. Игра «Вспомни сказку».

Педагог предлагает детям прослушать отрывки из сказок или рассказов, «героем» которых является каша. Например: «Горшочек каши» братьев Гримм, русская народная сказка

«Каша из топора», «Мишкина каша» Н. Носова. Ребята должны вспомнить название сказки и ее автора, предлагает на примере рассказа «Мишкина каша» обсудить с детьми правила приготовления каши.

13. Викторина «Печка в русских сказках» .

Команды вспоминают, в каких сказках печка выручала сказочных героев («Гуси-лебеди», «По щучьему велению», «Мороз Иванович», «Вовка в тридевятом царстве»). Нужно ответить на вопросы: 1) Как называется сказка? 2) Как зовут героев сказки? 3) Что сделала печка?

14. Игра «Поварята».

В блюдах насыпаны вперемешку крупы — рисовая, гречневая, пшенная. Задание «поварятам» отделить крупы друг от друга и разложить по отдельным кастрюлям. Победителем станет тот, кто быстрее и без ошибок справится с заданием.

15. Игра «Угадай-ка».

Учитель предлагает детям загадки о блюдах, входящих в состав обеда.

Сидит на ложке, свесив ножки (Лапша)
Кругла, рассыпчата, бела,
На стол она с полей пришла. (Картошка)
Что копали из земли, жарили, варили?
Что в золе мы испекли, ели да хвалили? (Картофель)
Картошка, капуста, морковка да лук...
До чего же хороши
Получились наши... (Щи)
Отгадать легко и быстро:
Мягкий, пышный и душистый,

Он и черный, он и белый, а бывает подгорелый. (Хлеб)

16. Игра «Секреты обеда».

В начале занятия дети получают письмо от Карлсона:

"Здравствуйте, друзья!

Свое письмо я пишу из больницы. У меня ухудшилось здоровье. Болит голова, в глазах «звездочки», все тело вялое. Доктор говорит, что мне нужно правильно питаться. Я составил себе меню на обед: торт с лимонадом, чипсы, леденцы, зефир и пепси-кола. Это моя любимая еда. Наверное, скоро я буду здоров! Карлсон"

Учитель предлагает детям объяснить, прав ли Карлсон, и дать ему правильные советы, каким должен быть обед. Вместе с учителем ребята могут написать ответное письмо Карлсону. Взрослый обращает внимание детей на правила составления письма: вежливое приветствие, персональное обращение, обсуждение темы, которая интересна и автору, и получателю письма, обязательное наличие подписи.

17. Конкурс-викторина «Знатоки молока».

Победитель или команда победителей, вспомнившие и назвавшие больше молочных продуктов, получают звание «Знатоки молока».

18. Задание «Подбери рифму».

Учитель читает вслух стихотворение Д. Хармса и Н. Гернет «Очень-очень вкусный пирог» без окончания строк. Дети должны закончить строчку.

Я захотел устроить бал

И я гостей к себе...

Купил муки, купил творог, Испек рассыпчатый...,

Ножи и вилки тут,

Но что-то гости не...

Я ждал, пока хватило сил,

Потом кусочек...

Потом подвинул стул и сел

И весь пирог в минуту...

Когда же гости подошли,

То даже крошек не...

19. Игра «Что можно есть на ужин».

На доске закрепляется модель часов, а также картинки с изображением различных блюд. Ученик, выходящий к доске, должен поставить стрелки «часов» на время ужина, а затем указать блюда, которые следует использовать в качестве ужина, поясняя выбор.

В качестве закрепления предыдущих тем можно предложить ребятам указать время и блюда завтрака, обеда и полдника.

20. Игра «Приготовь блюдо».

На столе разложены карточки с названиями или изображениями продуктов. Задание — приготовить традиционные русские блюда (выбрать продукты, необходимые для этого).

а) щи

–вода, молоко, чай;

–картофель, капуста, свекла, огурец, помидор, лук, редис;
–соль, сахар;
–майонез, сметана.

б) уха

–вода, лимон, квас;
–рыба, мясо;
–соль, перец, сахар, горчица;
–огурец, картофель, морковь, помидор.

в) окрошка

–вода, квас, ряженка;
–картофель, огурец, помидор, морковь, лук, редис;
–вареное яйцо, сухари;
–сметана, хрен, горчица.

г) гречневая каша

–вода, молоко;
–макаронны, рис, пшено, гречка;
–соль, сахар;
–масло растительное, масло сливочное.

21. Игра «Посещение музея воды».

Урок по данной теме организуется как посещение музея воды. Экскурсоводы-ученики рассказывают своим одноклассникам о том, почему вода необходима организму, о полезных напитках, загадывают загадки. В музее есть залы, посвященные разным напиткам.

Прозрачная, питьевая,

Ключевая и речная,

Ни запаха, ни цвета.

Что за жидкость это? (Вода)

Росой лежит-блестит,

Весной бежит-бурлит,

То в пар уйдет, то в снег, то в лед, То ливнем с неба упадет. (Вода)

Дяденька смеется,

На нем шубонька трясется. (Кисель)

Фрукты, ягоды сварились,

Вкусно елись, сладко пились. (Компот)

Он морковный и томатный

И на вкус и цвет приятный.

Чтоб здоровым стать ты смог

Пей скорей полезный ... (Сок)

Оно течет, но не вода,

Оно как снег бело всегда.

На вкус узнать его легко,

Ведь то в крынке ... (Молоко)

22. Игра-демонстрация «Мы не дружим с Сухомяткой».

К ребятам в гости приходит Сухомятка (ее роль может исполнить старшеклассник), которая пытается убедить всех, что суп — это невкусно и

неполезно, предлагает на обед есть только пиццу или пироги. Учитель объясняет, что утверждение Сухомятки можно проверить.

Для этого педагог берет надувной шарик (важно, чтобы стенки его легко растягивались) и объясняет, что наш желудок, так же как и шарик, может растягиваться и сжиматься. Затем в шарик помещают заранее приготовленные кусочки хлеба, оставшиеся после обеда.

В другой шарик через воронку наливают суп или кисель. Детям предлагается сравнить форму двух шариков — один с неровными боками, другой гладкий, округлый. Ребята должны объяснить, почему человеку, который питался всухомятку, трудно двигаться, сидеть и т. д., а его желудку сложно справляться со своей работой.

После демонстрации использованные кусочки хлеба ребята могут положить в кормушку птицам.

23. Игра «Праздник чая».

В ходе занятия дети учатся правильно заваривать чай, узнают о его полезных свойствах, традициях, связанных с чаепитием.

Загадки «Что нужно для чаепития»:

Был листок зеленым –

Черным стал, томленным,

Был листочек зубчатым –

Стал листочек трубчатым.

Был он на лозине,

Стал он в магазине. (Чай)

Бел как снег,

В чести у всех,

В рот попал,

Там и пропал. (Сахар)

Как начнет говорить разговаривать,

Надо чай поскорее заваривать. (Чайник)

Четыре ноги, два уха,

Один нос и брюхо. (Самовар)

Стал листочек трубчатым.

Был он на лозине,

Стал он в магазине. (Чай)

Бел как снег,

В чести у всех,

В рот попал,

Там и пропал. (Сахар)

Как начнет говорить разговаривать,

Надо чай поскорее заваривать. (Чайник)

Четыре ноги, два уха,

Один нос и брюхо. (Самовар)

24. Игра «Меню спортсмена».

На столе расставлены различные продукты или их макеты: шоколад, торт, чипсы, блюдо с рыбой, минеральная вода, кока-кола, мед, орехи и т. д.

Сказочный персонаж, принимающий участие в игре, сообщает ребятам, что он решил стать спортсменом и потому должен правильно питаться. Для этого он собирает корзинку с полезными для спортсмена продуктами и просит ребят помочь ему в выборе.

В ходе игры Сказочный персонаж делает множество ошибок, задача школьников — исправить их.

25. Русская сказка «Вершки и корешки».

Прочитав сказку на уроке, предложите ребятам разложить овощи (карточки с названиями или изображениями овощей) по группам:

- 1) едим вершки (надземные части растений — побеги, листья, плоды);
- 2) едим корешки (подземные части растений, видоизмененные корни — корнеплоды).

26. Физкультминутка — игра «Вершки и корешки»

Если мы едим подземные части растений — надо присесть, если едим надземные части растений — встать во весь рост и вытянуть руки вверх

27. Практическое задание.

Проращивание репчатого лука (овса) в баночках на подоконнике.

28. Игра «Правильно-неправильно»

Один из участников праздника исполняет частушки. Если предлагаемый им совет оказывается правильным — все остальные хлопают в ладоши, если нет — топают ногами.

Вам, мальчишки и девчушки, Приготовил я частушки.

Если мой совет хороший,

Вы похлопайте в ладоши.

На неправильный совет

Вы потопайте — нет, нет!

Постоянно нужно есть —

Для здоровья важно! —

Фрукты, овощи, омлет,

Творог, простоквашу.

Если мой совет хороший,

Вы похлопайте в ладоши.

Не грызите лист капустный,

Он совсем, совсем невкусный,

Лучше ешьте шоколад,

Вафли, сахар, мармелад.

Это правильный совет?

(Нет, нет, нет!)

Зубы вы почистили,

И идите спать.

Захватите булочку

Сладкую в кровать.

Это правильный совет?

(Нет, нет, нет!)

29. Игра «Доскажи словечко»

Детям предлагается отгадать загадки:
Что за скрип?
Что за хруст?
Это что еще за куст?
Как же быть без хруста,
Если я ... (Капуста)

Кругла, рассыпчата, бела,
На стол она с полей пришла.
Но посоли ее немножко,
Ведь правда вкусная ... (Картошка)

Наш огород в образцовом порядке,
Как на параде построились грядки. Словно живые ограды вокруг
Тени зеленые выставил ... (Лук)

Заставил плакать всех вокруг,
Хоть он и не драчун, а ... (Лук)

II. Организация занятий по внеурочной деятельности (программы) по данной тематике

Как писалась ранее, возможно организовать формирование основ правильного питания у младших школьников через реализацию программы внеурочной деятельности. Наиболее удобным вариантом является использование хорошо зарекомендовавшего и апробированного в Забайкальском крае учебно-методического комплекта программы «Разговор о правильном питании» авторов Безруких, М. М., Макеева, А. Г., Филиппова, Т. А.

Данная программа реализуется с целью формирования культуры здорового образа жизни с выделением главного компонента — культуры питания. Учебно-методический комплект «Разговор о правильном питании» включает в себя три части:

- Первая часть программы «Разговор о правильном питании», предназначенная для учащихся 1-2 классов, включает в себя 15 занятий.
- Вторая часть «Две недели в лагере здоровья» состоит из 14 занятий, предназначенных для учеников 3-4 классов.
- Третья часть «Формула правильного питания» включает в себя 11 занятий, предназначена для учеников 5 классов.

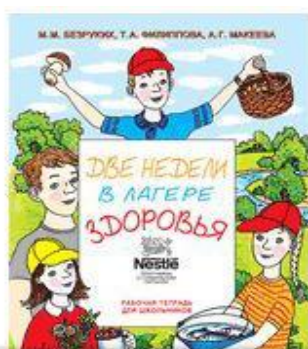
В каждый комплект входит методическое пособие для учителя, рабочая тетрадь для учащегося, плакаты, информационные материалы для родителей (рис. 1).

Рис. 1



ДЛЯ РАБОТЫ С ДЕТЬМИ
6-8 лет

- Рабочая тетрадь «Разговор о правильном питании»
- Методическое пособие для педагога
- Информационные материалы для родителей
- Комплект плакатов.



ДЛЯ РАБОТЫ С ДЕТЬМИ
9-11 лет

- Рабочая тетрадь «Две недели в лагере здоровья»
- Методическое пособие для педагога



ДЛЯ РАБОТЫ С ДЕТЬМИ
12-14 лет

- Рабочая тетрадь «Формула правильного питания»
- Методическое пособие для педагога

В рамках организации внеурочной деятельности в начальной школе возможен вариант разработки программы самим учителем, с учетом *требований к структуре рабочей программы внеурочной деятельности* (в соответствии с ФГОС НОО рабочая программа внеурочной деятельности должна содержать: 1) содержание и планируемые результаты внеурочной деятельности; 2) тематическое планирование) и *содержания образования младших школьников по вопросу формирования основ правильного питания*. В качестве ориентира для содержательного наполнения такой программы может служить "МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ФОРМИРОВАНИЕ КУЛЬТУРЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ВОСПИТАННИКОВ" (Материалы разработаны сотрудниками Института возрастной физиологии РАО М.М. Безруких, Т.А. Филипповой, А.Г. Макеевой).

**ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ НЕОБХОДИМЫХ
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

Для организации питания учащихся в образовательном учреждении следует иметь в наличии следующий перечень документов:

1. Нормативно-методические документы (СанПиН, постановление Правительства РФ от 15.08.97 г. № 1036 «Правила оказания услуг общественного питания», Технические регламенты, нормы физиологической потребности человека в пищевых веществах и энергии, ЛНА ОО и др.).

2. Технические документы на изготавливаемую продукцию (технологические инструкции, рецептуры, технологические карты, сборники технологических нормативов). Производственная документация по вопросам технологии и санитарно-противоэпидемического режима (приказы, инструкции, выписки из нормативных документов).

3. Рацион питания (меню), согласованный в установленном порядке.

4. Внутренняя документация, определяющая функции, обязанности работников (приказы, положения, должностные инструкции).

5. Договора и контракты на поставку продовольственного сырья и пищевых продуктов; на проведение дезинсекции и дератизации; на сервисное обслуживание холодильного и технологического, санитарно - технического оборудования, в т.ч. вентиляционного; на стирку санитарной одежды; на вывоз и утилизацию ТБО, люминесцентных ламп; на поверку весоизмерительного оборудования; договор на осуществление производственного контроля.

6. Документация по бюджетному учёту, в т.ч. меню-требование и ведомость контроля за рационом питания (накопительная ведомость).

7. Документы количественного учёта пищевых продуктов (журнал складского учёта).

8. Документы (заверенные копии), подтверждающие качества и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов (декларация о соответствии или сертификат соответствия (обязательная сертификация), свидетельство о государственной регистрации, ветеринарное свидетельство на продукцию животного происхождения).

9. Инструкции по применению дезинфицирующих средств.

10. Эксплуатационная документация (инструкции и руководства по эксплуатации) на имеющиеся оборудование.

11. Документация в системе производственного контроля (программа).

12. Документы с информацией для потребителей.

13. Инструкции, извлечения из документов для размещения на рабочих местах.

14. Личные медицинские книжки.

Приложение 3

ПРИМЕРНЫЕ ЛОКАЛЬНЫЕ АКТЫ ШКОЛЫ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

√ Заявления родителей о предоставлении питания или отказе от питания для ученика 1-4 класса (утвердить новые формы);

√ Положение о порядке и организации горячего питания обучающихся в ОО в 2020-2021 учебном году

√ Положение бракеражной комиссии

√ О создании бракеражной комиссии (приказ)

√ Положение об организации родительского контроля в ОО за организацией горячего питания обучающихся

√ О проведении мониторинга горячего питания

√ Должностные обязанности лиц, ответственных за организацию горячего питания обучающихся в ОО (О внесении дополнений в должностные обязанности педагогических работников)

√ Приказ об усилении контроля за питанием;

√ Инструкция по мытью посуды;

√ Графики предоставления пищи

√ Приказ о создании группы родительского контроля

√ Положение о группе контроля

√ Заявление о вступлении в группу контроля (утвердить форму)

√ Задания для родителей участников группы контроля

√ **ДРУГИЕ**

ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ПИЩЕБЛОКА ОО

- Санитарный журнал
- Журнал-график проведения генеральных уборок. Форма У
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
- Журнал отбора проб на пищеблоке
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- Журнал С-витаминизации блюд Форма 3-лп
- Журнал регистрации пищевых отходов
- Журнал инструктажа по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию
- Журнал здоровья
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (холодильники, холодильные комнаты и холодильные камеры)
- Журнал учета дезинфекции
- Журнал осмотра рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний и других нарушений целостности кожного покрова
- Журнал учета разведения дезинфицирующих средств
- Журнал учета работ по проведению очистки и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха на объекте

Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования
Журнал визуального производственного контроля пищеблока
Журнал контроля концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств
Журнал учета измерения температуры сотрудников
Журнал выдачи защитных средств (СИЗ)
Журнал учета текущих уборок

Плановые мероприятия по обновлению инфраструктуры и оборудования школьных пищеблоков будут проводиться в период с 2020 по 2023 годы. Министерством образования, науки и молодежной политики Забайкальского края организована «горячая» телефонная линия по вопросу предоставления бесплатного горячего питания для обучающихся с 1-4 класс.

С понедельника по четверг с 8.45 до 18.00, в пятницу с 8.45 до 16.45 часов по телефону 8-924-022-25-42.