# С 6 по 17 сентября Управление Роспотребнадзора по Чувашской Республике - Чувашии проводит горячую линию по вопросам организации питания в школах

Управление Роспотребнадзора по Чувашской Республике - Чувашии (далее - Управление) организует в период с 6 по 17 сентября 2021 года горячую линию по вопросам качества и безопасности детского питания в общеобразовательных учреждениях.

Специалисты Управления и ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике – Чувашии» дадут разъяснения по организации горячего питания в школах, расскажут о нормах потребления необходимых для развития организма веществ, поделятся рекомендациями по контролю за питанием школьников. В ходе работы горячей линии также принимаются предложения и пожелания родителей по качеству и безопасности детского организованного питания, которые будут учтены.

Получить консультации специалистов можно по телефону Управления 58-33-10, ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике - Чувашии» по телефонам: 56-46-66, 56-29-01.

Звонки от жителей республики принимаются по будням с 9.00 до 12.00, с 13.00 до 16.00.

Получить консультацию можно также по телефонным номерам территориальных отделов Управления:

- Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Чувашской Республике – Чувашии в Батыревском районе, тел. (83532) 5-03-45;

**5 шагов по правильному питанию детей в школе**

Роспотребнадзор обращает внимание, что здоровое питание - важная составляющая гармоничного роста и развития ребенка, его благополучия и безопасности. Важно, чтобы питание не только покрывало калорийностью пищи энерготраты ребенка, но и содержало необходимое для здоровья количество витаминов и минералов. Важно чтобы дети питались не только дома, но и в школе в течение дня, чтобы им нравилось то, что они едят, а обстановка располагала к принятию пищи. Ключевым показателем мониторинга школьного питания является удовлетворенность питанием обучающихся и родителей, контроль вкусовых предпочтений, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд по результатам выборочного опроса детей. Роспотребнадзор предлагает несколько рекомендаций для операторов по организации питания в школах, которые помогут создать необходимую атмосферу в столовой и приготовить вкусные и полезные блюда, реализовать на практике принципы здорового питания.

**СОЗДАЙТЕ ОПТИМАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

· Организуйте удобные и функциональные посадочные места для каждого класса;

· Обеспечьте в столовой условия для мытья рук, бесперебойную подачу холодной и горячей воды через смесители, наличие мыла и сушилок для рук;

· Соблюдайте режим уборки столовой, мытья и обработки посуды;

· Проводите ежедневные дезинфекционные мероприятия по вирусному режиму;

· Протирайте столы перед каждой посадкой обучающихся;

· Аккуратно сервируйте столы, проверьте наличие салфеток на столах;

· Предусмотрите достаточную продолжительность перемен для приема пищи (не менее 20 минут).

**ГОТОВЬТЕ ВКУСНЫЕ БЛЮДА**

· Регулярно контролируйте вкусовые качества готовых блюд и продуктов, выдаваемых детям;

· Проверяйте, что едят дети, а что нет, выясните причины плохого аппетита у детей и оперативно их проработайте.

**СОБЛЮДАЙТЕ ПРИНЦИПЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ**

· Включите в меню продукты источники витаминов, микроэлементов и клетчатки, обогащенные продукты;

· Исключите из употребления продукты-источники скрытой соли (колбасные изделия, мясные и рыбные консервы, консервированные овощи и соленья); продукты с усилителями вкуса и красителями;

· Уберите солонки со стола, формируйте у ребенка привычку к рациону с низким содержанием соли;

· Не включайте в меню продукты и блюда, которые являются источником легкоусвояемых углеводов (конфеты, шоколад, вафли, печенье и иные кондитерские изделия), формируйте привычку употребления умеренно сладких блюд;

· Участвуйте в контроле качества и безопасности продуктов, поступающих на пищеблок, препятствуйте поступлению в столовую фальсифицированной и (или) обезличенной продукции, продукции с истекшим сроком годности, нарушениями условий хранения.

**КОНТРОЛИРУЙТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ПОДАЧИ БЛЮД**

· Горячие блюда должны быть горячими не только на раздаче, но и к моменту их употребления ребенком;

· Регулярно проверяйте потребительскую температуру блюд с использованием анкетирования детей и выборочной органолептической оценки горячих блюд, отбирая пробу со стола ребенка;

· Не допускайте, чтобы дети питались остывшими блюдами.

**ПРАВИЛЬНО ИНФОРМИРУЙТЕ**

· Информируйте детей и родителей о ключевых принципах здорового питания;

· Вовлекайте учителей в процесс формирования у детей стереотипов здорового питания и здорового пищевого поведения;

· Размещайте и регулярно обновляйте содержание информационного стенда, а также информации на сайте общеобразовательной организации о принципах здорового питания, здоровом пищевом поведении, значимости здорового питания в профилактике различных заболеваний;

· Проводите тематические родительские собрания, классные часы, викторины, используйте иные игровые и познавательные формы коммуникаций детей, родителей и педагогов.

Территориальный отдел

Управления Роспотребнадзора по Чувашской

Республике-Чувашии в Батыревском районе