|  |
| --- |
| Организация питания в школе…  |
| Питание обучающихся в образовательных учреждениях обеспечивают организации общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации. Организациями общественного питания образовательных учреждений, для обслуживания обучающихся, могут быть:- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьные базовые столовые и т.п.) которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений;- доготовочные организации общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;- столовые образовательных учреждений, работающих 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.Большая доля при организации питания приходится на столовые образовательных учреждений.**Продукты и блюда , которые не допускаются к реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений:**1.) Пищевые продукты с истекшим сроком годности и признаками недоброкачественности.2.) Остатки пищи от предыдущего дня приема и пищи приготовленной накануне.3.) Плодоовощная продукция с признаками порчи.4.) Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшая ветеринарный контроль.5.) Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.6.) Непотрошеная птица.7.) Яйца и мясо водоплавающих птиц.8.) Консервы с нарушением герметичности банок.9.) Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.10.) Любые пищевые продукты домашнего изготовления.11.) Кремовые кондитерские изделия.12.) Зельцы, рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.13.) Творог из непастеризованного молока, сметана без термической обработки, простокваша – « самоквас»14,) Грибы и продукты из них приготовленные.15.) Квас.16.) Сырокопченые мясные изделия и колбасы.17.) Блюда , изготовленные из мяса , птицы, рыбы , не прошедших тепловую обработку.18.) Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.19.) Уксус, горчица, хрен, перец острый, другие жгучие приправы.20.) Острые соусы, кетчупы, майонез, маринованные овощи и фрукты.21.) Натуральный кофе, энергетические напитки, алкоголь.22.) Газированные напитки.23.) Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.24.) Карамель, в том числе леденцовая.25.) Заливные блюда, студни, форшмак из сельди.26.) Холодные напитки и морсы без термической обработки.27.) Окрошки и холодные супы.28.) Макароны по - флотски, макароны с рубленым яйцом.29.) Яичница – глазунья.30.) Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.31.) Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.Организация питания в общеобразовательных учреждениях должна осуществляться строго по утвержденному и согласованному меню не менее чем на 10-12 дней с территориальным органом Роспотребнадзора.Филиал ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике - Чувашии в г. Канаш» |