|  |
| --- |
| 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» |