

**ОРГАНІЗАЦІЯ
ОБСЛУГОВУВАННЯ
СПОЖИВАЧІВ ЗА МІСЦЕМ
НАВЧАННЯ ТА ВІДПОЧИНКУ**

- *Заклади ресторанного господарства при школах, професійно-технічних училищах та вищих навчальних закладах є соціально орієнтованими підприємствами закритого типу. Головна їх мета - задовольняти потребу дітей та молоді в раціональному харчуванні з тим, щоб сприяти збереженню їхнього здоров'я, підвищенню працездатності. Харчування учнів професійно-технічних та загальноосвітніх навчальних закладів, студентів вищих навчальних закладів організовується за місцем навчання в закладах незалежно від форм їх власності за наявності у них спеціального дозволу на торговельну діяльність у сфері ресторанного господарства.*

Реалізацією системи соціальних заходів на місцях займаються міські і районні державні адміністрації, управління освіти, управління охорони здоров'я, фінансове управління, відділи фінансування освіти та культури міської державної адміністрації, санепідемстанції, управління у справах захисту прав споживачів.

Вони беруть активну участь у:

- розробці програм щодо поліпшення забезпечення дітей повноцінним харчуванням;
- оцінці стану забезпечення дітей повноцінним харчуванням;
- збереженні мережі дитячих закладів харчування та закладів торгівлі по реалізації продуктів дитячого харчування з лікувально-профілактичними властивостями;
- розробці заходів по забезпеченню закладів ресторанного господарства холодильним і торгово-технологічним обладнанням;
- визначенні підприємств-постачальників молока, кисломолочних продуктів, вітамінізованих напоїв, булочних виробів та інших товарів;
- підтриманні вітчизняних виробників дитячого харчування та виробів дитячого асортименту;

НОРМА СПОЖИВАННЯ ОКРЕМИХ ПРОДУКТІВ НА ДОБУ ДІТЯМ ШКІЛЬНОГО ВІКУ, г

Продукти	Вік			
	6-10 років	11-13 років	14-17 років (дівчатка)	14-17 років (хлопчики)
Сири	50	45	50	60
М'ясо	140	170	200	220
Риба	40	50	60	70
Яйця	40	40	40	40
Хліб	220	300	300	400
Крупа та макарони	45	50	50	60
Цукор та кондитерські вироби	70	80	80	100
Масло	25	30	30	40
Олія	10	15	15	20
Картопля	200	250	250	300
Овочі	275	300	320	350
Фрукти	150-300	150-500	150-500	150-500

Учні професійно-технічних навчальних закладів замість гарячого повноцінного харчування в окремих випадках можуть отримувати продуктові набори, вартість яких враховується в грошову норму харчування дітей-сиріт. Допомогу у забезпеченні учнів продуктами харчування також можуть надавати місцеві органи влади. Видавати дітям кошти, виділені на організацію харчування, забороняється.

Режим харчування учнів. Учні професійно-технічних навчальних закладів з числа дітей-сиріт, дітей, які залишилися без піклування батьків, дітей, що потребують особливих умов виховання, дітей-напівсиріт, із малозабезпечених сімей та з числа дітей, які проживають окремо від батьків, - повинні забезпечуватися триразовим харчуванням (сніданок, обід, вечеря), а учні, що проживають у сім'ях, за винятком перелічених вище, - одноразовим (обід).

Вихованці шкіл-інтернатів та спеціальних шкіл одержують чотириразове харчування (сніданок, обід, полуденок, вечеря), учні денних загальноосвітніх навчальних закладів з числа дітей-сиріт та дітей, які залишилися без опіки батьків, учні із малозабезпечених сімей, а також учні 1-4 класів - одноразове (обід).

- Режим харчування учнів професійно-технічних та загальноосвітніх навчальних закладів, які проживають у сім'ях і харчуються за власні кошти, визначається керівником закладу за заявою учнів чи їхніх батьків виходячи із можливостей їдальні. Враховуючи фінансові можливості, встановлюються граничні розміри витрат на харчування з подальшим розподілом їх на окремі раціони у співвідношенні: сніданок - 20-25 %, обід - 35-40 %, полуденок - 10 %, вечеря - 25 %.

- *Оплата харчування учнів загальноосвітніх і професійно-технічних навчальних закладів за рахунок державних та місцевих бюджетних коштів здійснюється за безготівковим розрахунком - за попередньо придбаними абонементами (талонами) за цінами без додаткового урахування сум податку на додану вартість. Придбання абонементів (талонів) здійснюється один раз на місяць. Учні можуть придбати за цими абонементами (талонами) повноцінне гаряче харчування в їдальні або продукти харчування в межах їх вартості у буфетах, хоча останній спосіб організації харчування слід використовувати у крайньому разі.*

- Навчальні заклади разом із закладом ресторанного господарства організовують раціональне харчування учнів шкіл і професійно-технічних училищ. Вищі навчальні заклади створюють передумови й активно підтримують зусилля в цьому напрямку підприємств ресторанного господарства, які обслуговують студентів, викладачів, обслуговуючий персонал.

Враховуючи складність організації раціонального харчування в школах і професійно-технічних училищах, доцільно вводити в штатне розписання цих навчальних закладів інспектора по харчуванню, тобто фахівця, який має спеціальну підготовку з питань технології приготування страв, фізіології харчування дітей залежно від віку, профілю навчання, організації обслуговування учнів та інших організаційних питань. До його обов'язків входить організація обслуговування різних контингентів споживачів, контроль за якістю продукції та послуг, забезпечення раціонального харчування, контроль за своєчасністю розрахунків тощо.



явності медичного працівника при та професійно-технічному навчальному зв'язків входить здійснення контролю за до надходять в заклад ресторанного їх правильним зберіганням, дотриманням реалізації, за якістю приготовленої продукції, відповідності її фізіологічним потребам дітей в харчових речовинах та енергії, дотриманням санітарного режиму в шкільній їдальні та буфеті.

Підприємство зобов'язане своєчасно надавати споживачам харчування за меню денного раціону або вільного вибору страв згідно із затвердженим режимом (графіком) роботи. Необхідно укомплектовувати підприємства кваліфікованими кадрами, які володіють питаннями організації харчування дітей і молоді, постійно сприяти підвищенню їх кваліфікації. Дбайливо ставитися до матеріально-технічної бази, експлуатувати всі види обладнання з дотриманням встановлених правил, вимог санітарної, технічної та пожежної безпеки, постійно вишукувати нові технологічні рішення, використовувати нову техніку, що сприятиме підвищенню якості продукції та зниженню трудомісткості виробничих процесів.

У школах і професійно-технічних училищах, тобто навчальних закладах для дітей і підлітків, обов'язково передбачається організоване харчування. Перевага надається раціональному гарячому харчуванню. "Сухий пайок", до складу якого входять готові продукти промислового виробництва, допускається тільки у виняткових випадках. У вищих навчальних закладах поряд з меню вільного вибору розробляється меню денного раціону харчування. Харчування має організовуватися з урахуванням диференційованого підходу до розробки раціону харчування: для учнів різного віку - молодшого, середнього, старшого, для дорослих людей - студентів, викладачів, які займаються розумовою працею. При складанні меню для дітей різного віку це досягається за допомогою диференціації маси порції.

При дворазовому харчуванні сніданок (для учнів першої зміни) повинен становити не менше 20-25 %, обід - не менше 35 % від добової потреби в харчових речовинах та енергії. При організації триразового харчування в групах подовженого дня для дітей молодшого віку третє прийняття їжі (полуденок) має становити не менше 10 % від добової калорійності раціону. Таким чином, при організації дворазового харчування повинно забезпечуватися не менше 55 % добової потреби дітей у харчових речовинах і енергії, триразового - не менше 65 %.

Співвідношення в раціоні харчування кількості основних харчових речовин - білків, жирів і вуглеводів має складати 1:1:4 (по масі). Частка тваринного білка в раціоні повинна становити не менше 60 % від загальної кількості, жири рослинного походження - не менше 30 %, легкозасвоюваних вуглеводів (цукру) - близько 20-30 % від загальної кількості.

У меню сніданку включають закуску, гарячу другу страву, гарячий напій, в меню обіду - закуску, першу, другу і третю страви або гарячий напій

Меню має бути різним по днях тижня, що досягається шляхом використання достатнього асортименту страв, приготовлених з різних видів сировини, та готових до споживання товарів. При складанні меню слід керуватися рекомендованим набором продуктів для організації харчування дітей і підлітків (додаток 40). Набір продуктів, використаних за тиждень, має відповідати рекомендованому.

При приготуванні страв і кулінарних виробів не слід використовувати гострі приправи, оцет, гірчицю, майонез, хімічні консерванти, синтетичні барвники та ароматизатори, кулінарний жир, свиняче чи бараняче сало тощо. Солодкі страви чи цукристі кондитерські вироби включаються в раціон харчування не частіше одного разу на день. При недостатній кількості вітамінів здійснюється вітамінізація раціонів з використанням вітамінізованих продуктів чи препаратів вітамінів. Слід використовувати також кухонну йодовану кам'яну сіль.

Погоджено:

Затверджую:

«Апостолівське мікрайонне

Директор школи:

_____ Н.А.Гошина

Управління головного управління

Держсанепідемслужби»

Головний державний санітарний лікар

Апостолівського та Софіївського районів

_____ Г.В. Штефан

ДВОТИЖНЕВЕ МЕНЮ

Жовтокам'янської ЗШ І-ІІІ ступенів

І тиждень – обід

День неділі	Назва страви	Вихід страви,г	Енергетична цінність, кал
Понеділок:	суп лапша	250	121
	плов з куриним філе	48/35	299,5
	огірок свіжий	50	3,5
	сік/компот	100/200	56/112,8
	хліб	60	136,2
	сир твердий	32	114
	Всього:		787,0
Віторок:	розсольник	250	134
	каша гречана з маслом	48	133
	куринє філе з підливою	35/5	125
	салат із свіжої капусти та моркви	100	140
	чай з молоком	200/6	77,4
	хліб	60	136,2
	Всього:		787,3
Середа:	борщ	250	166
	макарони відварні	48	104
	риба жарена	85	165,2
	ікра кабачкова	50	38
	сік «Садочок»/компот	100/200	56/112,8
	хліб	60	136,2
	Всього:		778

ОБІДІВ



6 день		
1	Овочі натуральні	1/30
2	Суп гороховий	1/200
3	Котлета печінкова	1/40
4	Макарони відварні	1/100
5	Компот із сухофруктів	1/200
6	Хліб житній	1/60
7	Фрукти свіжі	1/150
7 день		
1	Овочі натуральні	1/30
2	Суп овочевий	1/200
3	Січеним рибний	1/50
4	Пюре картопляне	1/100
5	Чай	1/200
6	Хліб житній	1/60
8 день		
1	Овочі натуральні	1/30
2	Суп овочевий	1/200
3	Котлета куряча	1/50
4	Каша гречана	1/100
5	Компот із сухофруктів	1/200
6	Хліб житній	1/60
9 день		
1	Овочі натуральні	1/30
2	Суп картопляний з крупою	1/200
3	Ковбаски по домашньому	40/25
4	Пюре картопляне	1/100
5	Компот із сухофруктів	1/200
6	Хліб житній	1/60
10 день		
1	Капуста тушкована	1/50
2	Борщ	1/200
3	Сосиска відварна	1/50
4	Каша пшоняна	1/100
5	Компот із сухофруктів	1/200
6	Хліб житній	1/60

- При організації харчування дітей і підлітків не допускається приготування чи використання таких продуктів і страв: кремових кондитерських виробів, холодців, заливних страв, зельців, паштетів, кров'яних і ліверних ковбас, форшмаку із оселедця, млинців з начинками (сиром, м'ясом), борошняних виробів з начинкою із сирого фаршу, кисломолочних продуктів власного приготування; сиру і сметани в натуральному вигляді без теплової обробки, за винятком промислового виготовлення в однопорційній упаковці (сирки, йогурти тощо), холодних супів, макарони з м'ясним фаршем або рубленим яйцем, яєць і м'яса водоплавної птиці, сирокочених ковбас, грибів, смажених у фритюрі виробів, кави натуральної, невідомих порошоків, розпушувачів тіста.
- Робоче меню складається завідувачем виробництва за участю медичного працівника з урахуванням рекомендованої та фактичної наявності продуктів. Допускається заміна страв у рекомендованому меню за умови еквівалентності їх харчової та енергетичної цінності.

На шкільно-базових підприємствах проводять бракераж виробничо-технологічні лабораторії. Доброякісна готова продукція в ізотермічній тарі доставляється з базового підприємства в заклади ресторанного господарства при навчальних закладах. Термін зберігання їх у базових підприємствах не повинен перевищувати одну годину. Реалізація готових страв (перших, других, третіх) споживачам має здійснюватися не пізніше 2-3 годин з моменту їх приготування. Перед реалізацією продукції перевіряють її якість.

Повторне розігрівання страв не допускається, тому вони зберігаються в ізотермічних ємностях або на мармітах. Перші страви і гарячі напої відпускаються з температурою 75°C, другі - 65°C, холодні закуски - 10-14°C.

Відповідальними за дотримання термінів реалізації готової продукції в їдальні є завідувач виробництва, у буфеті - буфетниця.

Режим харчування школярів

Перерви після уроку	I зміна		Групи подовженого дня	II зміна	
	I-V класи	V-IX класи		I-V класи	V-IX класи
2-го	Сніданок		Сніданок	Полуденок	
3-го		Сніданок			Полуденок
Після занять	Обід 13-14 год.	Обід 14-15 год.	Обід 14-14 ³⁰ год., Полуденок 17 год.		

- Тривалість перерв, під час яких здійснюється харчування учнів, має бути не менше 20 хв., при посадці учнів двічі за перерву - 30 хв. Тривалість проміжків між окремими прийомами їжі не повинні перевищувати 3,5-4 години. При погодженні з органами держсанепіднагляду допускається споживання їжі молодшими школярами в класних кімнатах.
- Викладачі здійснюють контроль за споживанням їжі учнями молодших класів. Персонал підприємства сервірує столи, доставляє їжу і прибирає посуд.
- їжу подають у посуді індивідуального користування: столових глибоких і мілких тарілках, чашках, стаканах з порцеляни, фаянсу, нержавіючої сталі; використовують також столові набори (виделки, ложки столові, десертні, чайні) з нержавіючої сталі або алюмінію. Не дозволяється використовувати посуд з тріщинами і надбитими краями. Використання одноразового посуду з полімерних матеріалів допускається тільки після погодження з органами держсанепіднагляду.
- Столового і чайного посуду, столових наборів має бути не менше трикратної кількості на одне місце в їдальні, що дозволяє забезпечити потребу в них усіх учнів без додаткової обробки їх протягом одного споживання їжі і мати запас в розмірі однократної потреби.

- При організації харчування слід створити умови для дотримання учнями санітарно-гігієнічних вимог. Перед сніданком (обідом) вони заходять до приміщення для миття рук, в яке підведена тепла і холодна вода, є мило та засоби для сушіння рук (електрорушники, рушники разового використання). Потім йдуть до роздавальні, де отримують готову порціоновану продукцію і на тацях доставляють її до столу. В шкільній їдальні використовують столи на 4-8 місць. Багатомісні столи сприяють більш економному використанню площі залу. Як правило, застосовується повне самообслуговування, тому школярі після споживання їжі відносять використаний посуд на конвеєр для збирання посуду або в мийну.
- Для молодших школярів столи сервірує персонал їдальні. Класний керівник організовано заводить їх до їдальні і розсаджує за столи. У процесі споживання їжі він навчає їх правилам поведінки за столом. Збирають посуд чергові старшокласники і персонал їдальні.

Сервірування столів персоналом шкільної їдальні





Дякую за увагу ! =))