

Памятка для общеобразовательных организаций «Пять ключевых правил организации здорового питания»

<p>1. СОЗДАЕМ ОПТИМАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ.</p> <p>Оборудуем столовую удобными и функциональными посадочными местами, распределяем места размещения детей по классам.</p> <p>Создаем в столовой условия для мытья рук, обеспечиваем бесперебойную подачу холодной и горячей воды через смесители, наличие мыла и электрополотенца.</p> <p>Соблюдаем режим уборки столовой, мытья и обработки посуды.</p> <p>Проводим ежедневные дезинфекционные мероприятия по режиму вирусных инфекций.</p> <p>Протираем столы перед каждой посадкой обучающихся.</p> <p>Не забываем про обязательность аккуратной сервировки столов, наличие на столах салфеток.</p> <p>Предусматриваем достаточную продолжительность перемен для приема пищи (не менее 20 минут).</p>	
<p>2. ПИЦА ДОЛЖНА БЫТЬ ВКУСНОЙ.</p> <p>Регулярно контролируем вкусовые качества готовых блюд и продуктов, выдаваемых детям.</p> <p>Мониторим съедобность блюд и продуктов, выясняем причины плохого аппетита у детей и оперативно над ними работаем.</p>	
<p>3. ПИЦА ДОЛЖНА БЫТЬ ЗДОРОВОЙ.</p> <p>Насыщаем меню продуктами источниками витаминов, микроэлементов и клетчатки, обогащенными продуктами.</p> <p>Исключаем из употребления продукты источники скрытой соли (колбасные изделия, мясные и рыбные консервы, консервированные овощи и соленья); продукты с усилителями вкуса и красителями.</p> <p>Убираем солонки со стола, формируем у ребенка привычку низко солевого рациона.</p> <p>Не допускаем в меню основного и дополнительного продукты и блюда, являющиеся источником легкоусвояемых углеводов (конфеты, шоколад, вафли, печенье и иные кондитерские изделия), формируем привычку употребления умеренно сладких блюд.</p> <p>Участвуем в контроле качество и безопасности продуктов, поступающих на пищеблок, препятствуем поступлению в столовую фальсифицированной и (или) обезличенной продукции, продукции с истекшим сроком годности, нарушениями условий хранения.</p>	
<p>4. ПИЦА НЕ ДОЛЖНА БЫТЬ ОСТЫВШЕЙ.</p> <p>Горячие блюда должны быть горячими не только на раздаче, но и к моменту их употребления ребенком.</p> <p>Регулярно мониторим потребительскую температуру блюд с использованием анкетирования детей и выборочной органолептической оценки горячих блюд, отбирая пробу со стола ребенка.</p> <p>Не допускаем питание детей остывшими блюдами.</p>	

5. РАБОТА С РОДИТЕЛЯМИ И ДЕТЬМИ.

Информируем детей и родителей о ключевых принципах здорового питания.

Вовлекаем учителей в процесс формирования у детей стереотипов здорового питания и здорового пищевого поведения

Размещаем и регулярно обновляем содержание информационного стенда, а также информации на сайте общеобразовательной организации о принципах здорового питания, здоровом пищевом поведении, значимости здорового питания в профилактике болезней цивилизации.

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



РОСПОТРЕБНАДЗОР НА СТРАЖЕ ЗДОРОВЬЯ!!!