

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.

Для обучающихся образовательных учреждений необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей посещающих группу продленного дня должен быть организован дополнительно полдник.

При круглосуточном пребывании должен быть предусмотрен не менее, чем пяти кратный прием пищи. За 1 час перед сном в качестве второго ужина детям дают стакан кисломолочного продукта (кефир, ряженка, йогурт и др.).

Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5- 4-х часов.

В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, должна составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности, как 10-15%, 30-32% и 55-60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору, как 1:1,5.

Ежедневно в рационах 2-6-разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.

Но реальная картина, организации питания школьников, оставляет желать лучшего, т. к. проанализировав качественный и количественный состав рациона питания школьников в ряде школ Онгудайского района было выявлено, что среднесуточные нормы питания в Онгудайской СОШ в октябре по молоку выполнены на 72%, по кисломолочной продукции на 65%, творог 65%, сыр 67%, сметана 72%, масло сливочное 89%; в Каракольской СОШ – нормы по мясу выполнены на 58%, по рыбе на 58%, молоко 73%, кисломолочные продукты 87%, творог 80%, сметана 43%, яйцо 51%, соки плодовоовощные 64%, фрукты свежие 18%; в Купчегеньской СОШ нормы по молоку

выполнены на 71%, по кисломолочным продуктам на 61%, творог на 52%; Озернинская ООШ – творог 93%, сыр 94% сметана 93%.

Плановые проверки, проведенные в Онгудайской СОШ и Хабаровской ООШ, выявили санитарные нарушения в работе пищеблоков. В Онгудайской школе бракераж приготовленных блюд снимали не с каждой партии, в питании детей использовали овощи (морковь, свекла, картофель), не прошедшие лабораторно-инструментальные исследования, не предоставлен сертификат соответствия или декларация на сыр, примерное меню для воспитанников интерната не согласовано с Роспотребнадзором, при организации питания для воспитанников интерната, допускается разрыв интервала между приемами пищи более 4-х часов. В Хабаровской ООШ - по результатам проведенных лабораторных исследований пробы отварного мяса установлено, что мясное блюдо подвергнуто недостаточной термической обработке, на овощи отсутствуют маркировочные ярлыки .

На прошедшей неделе состоялось заседание санитарно противоэпидемической комиссии Онгудайского района с участием директоров школ, на котором обсудили вопросы организации горячего питания и санитарно-техническое состояние образовательных учреждений района. По итогам заседания решено усилить муниципальный, ведомственный контроль за организацией школьного питания с привлечением родительских комитетов. Выполнение решения комиссии поставлено на контроль в территориальном отделе Роспотребнадзора по Республике Алтай в Онгудайском районе и в администрации муниципалитета.