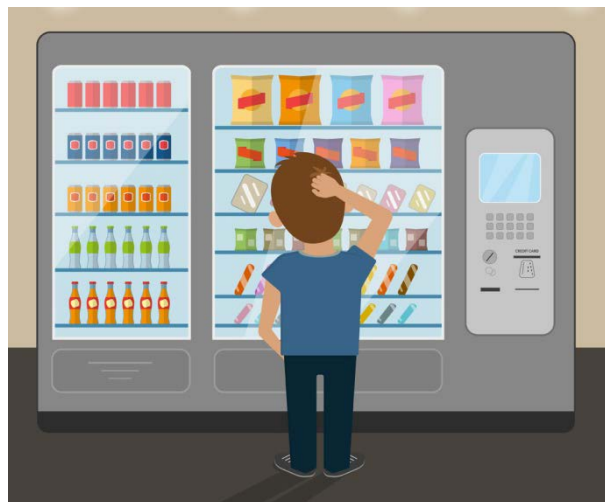




## ОРГАНИЗАЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ ЧЕРЕЗ АВТОМАТЫ (ВЕНДИНГОВЫЕ АППАРАТЫ)



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.

С этой целью составляется примерное меню на период **не менее двух недель (10 - 14 дней)**, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, согласно приложению № 2 СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23.07.2008 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Наряду с основным питанием **возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты, а также через аппараты для автоматической выдачи (вендинговые аппараты).**

Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения и (или) руководителем организации общественного питания образовательного учреждения **ежегодно** перед началом учебного года и **не должен противоречить рекомендуемому ассортименту пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся** (Приложение № 9 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

После чего перечень пищевых продуктов **подлежит согласованию с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.**

Администрации образовательной организации, при принятии решения об установке торгового автомата, обязана учесть мнения родителей, законных представителей детей, предусмотреть (в договоре) обязательства обслуживающей их организации по проведению еженедельной санитарной обработки внутренних поверхностей автоматов и контроля соблюдения сроков годности реализуемых продуктов, режим заправки, а также контроля документов о качестве и безопасности продукции. **Вендинговые аппараты в образовательных организациях, не должны размещаться в проходах и уменьшать полезную площадь рекреаций, холлов, коридоров.**

С целью поддержания здорового питания в образовательных учреждениях при организации дополнительного питания рекомендуется включать в ассортимент, следующие пищевые продукты:

- **ФРУКТЫ** (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.) - реализуют, предварительно вымытые, поштучно, в том числе в упаковке,
- **ОРЕХИ** (кроме арахиса), сухофрукты - в потребительской упаковке массой до 50 г,
- **МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО** (печенье, вафли, миникексы, пряники) и собственного производства, в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные) - в потребительской упаковке массой до 50 г,
- **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ САХАРНЫЕ** (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад) - в потребительской упаковке массой до 25 г,
- **ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ** - в потребительской упаковке массой до 100 г,
- **СЫРЫ СЫЧУЖНЫЕ ТВЕРДЫЕ** для приготовления бутербродов - в потребительской упаковке массой до 125 г,
- **ИЗДЕЛИЯ ТВОРОЖНЫЕ**, кроме сырков творожных (не более 9% жирности) - в потребительской упаковке массой до 125 г,
- **ВОДА ПИТЬЕВАЯ**, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная - в потребительской упаковке объемом до 500 мл,
- **ЧАЙ, КАКАО-НАПИТОК** или **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК** с сахаром, в том числе с молоком- в потребительской упаковке объемом до 200 мл,
- **СОКИ** плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные напитки - в потребительской упаковке объемом до 500 мл,
- **МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ** стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности) - в потребительской упаковке объемом до 500 мл,
- **КИСЛОМОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ** (2,5%, 3,2% жирности) - в потребительской упаковке объемом до 500 мл.

**Все пищевые продукты, используемые в питании обучающихся и воспитанников в образовательном учреждении, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, а также недопустима реализация запрещенных продуктов, с истекающих сроком годности, продуктов в поврежденной упаковке и таре.**