**Об организации питания в учреждениях образования**

**( выписка из Кодекса Республики Беларусь об образовании)**

**Статья 40. Обеспечение питанием**

1. Учреждения образования (иные организации, индивидуальные предприниматели, которым в соответствии с законодательством предоставлено право осуществлять образовательную деятельность, при реализации ими образовательной программы дошкольного образования, образовательной программы специального образования на уровне дошкольного образования, образовательной программы специального образования на уровне дошкольного образования для лиц с интел­лектуальной недостаточностью) создают необходимые условия для организации питания обучающихся.

2. Организация питания обучающихся осуществляется в соответ­ствии с законодательством юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, специализирующимися на оказании услуг обще­ственного питания, иными организациями, имеющими в своем составе соответствующие структурные подразделения, либо учреждениями обра­зования, иными организациями, индивидуальными предпринимателями, которым в соответствии с законодательством предоставлено право осуществлять образовательную деятельность.

3. Питание организуется в соответствии с требованиями санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по установленным нормам питания и денежным нормам расходов на питание для соответствующих категорий обучающихся. При необходимости организуется диетическое (щадящее) питание. Нормы питания, денежные нормы расходов на питание утверждаются Правительством Республики Беларусь или уполномоченным им органом.

4. Обучающиеся обеспечиваются питанием за счет собственных средств, средств законных представителей несовершеннолетних обучающихся, средств республиканского и (или) местных бюджетов, иных источников в соответствии с законодательством.

5. Положение об организации питания обучающихся, обеспечении питанием обучающихся за счет средств республиканского и (или) местных бюджетов, размер и порядок взимания платы за питание утверждаются Правительством Республики Беларусь.

**Источник:**КОДЕКС РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ ОБ ОБРАЗОВАНИИ, ст.40.

**О сервировке стола и подаче блюд**

Покрывать стол рекомендуется чистой, хорошо выглаженной скатертью или использовать салфетки под каждый прибор. Набор столовых приборов (ложки, вилки, ножи) применяются в соответствии с возрастными и индивидуальными возможностями детей.

          Для хлеба следует использовать хлебницу или мелкую тарелку.

     Столовые приборы располагаются так: слева от тарелки кладут зубцами кверху вилку, справа лезвием к ней – нож и рядом с ним – столовую ложку. Десертный прибор кладут перед тарелкой.

         Обязательным является наличие индивидуальных салфеток – льняных или бумажных. Сервировка столов начинается, когда дети занимаются гигиеническими процедурами, заканчивается – к моменту готовности первого ребенка приступить к еде.  Любой прием пищи начинать с овощного салата. Это блюдо стоит на столе к моменту готовности детей перед приемом пищи.

            Первое и второе блюдо каждому ребенку необходимо раздавать персонально.         Желательно использовать сервировочные тележки, на которых должна быть подготовлена столовая посуда и первое блюдо. Смену блюд необходимо производить после того, как ребенок съест предыдущее блюдо.

            Подачу каждого блюда необходимо сопровождать сообщением о том, как надо правильно есть, в чем его основная польза, кто его любит и т.д.; выражать уверенность, что все дети с ним хорошо справятся; оценивать результат.

**Источник:** Руководство № 11-14-1-2000 «Организация рационального питания детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденного Главным государственным санитарным врачом РБ 25.04.2000. Раздел 4 «Выдача готовой пищи».

***Рекомендуемые объемы отдельных блюд для детей раннего и дошкольного возраста (г, мл)***

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Возраст детей |
| 1-3 года |          3-7 лет |
| Завтрак |  |  |
| Каша (овощное блюдо) | 130-150 | 180-200 |
| Яичное (творожное, | 50-60 | 70-80 |
| мясное, рыбное) блюдо |  150 |  |
| Кофе (чай, молоко) |           150 |            200 |
| Обед |  |  |
| Салат | 30-40 | 50-60 |
| Первое блюдо | 150 | 200 |
| Блюдо из мяса, рыбы | 50-60 | 70-80 |
| Гарнир | 100-120 | 130-150 |
| Третье блюдо |           150 |             200 |
| Полдник |  |  |
| Кефир (молоко) | 150 | 200 |
| Булочка(печенье) | 40-60 | 70-90 |
| Ужин |  |  |
| Овощное (творожное) | 150-180 | 200-250 |
| блюдо или каша |  |  |
| Молоко (кефир) |           150 |             200 |

