

Часто задаваемые вопросы родителей по питанию и ответы на них:

Уважаемые родители и все участники образовательного процесса!

На этой странице мы публикуем ответы на интересующие Вас вопросы по питанию школьников в нашей образовательной организации.

В связи с этим предлагаем любым удобным для Вас способом задать свой вопрос. Мы обязательно его обработаем и опубликуем ответ.

Что представляет собой горячее питание?

- В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» школы обязаны предоставить:

- качественное, здоровое и полноценное горячее питание, не допуская подмены приемов пищи полумерами (разогретыми бутербродами с чаем или чем-то иным);
- горячее питание, отвечающее всем стандартам и требованиям безопасности;
- питание, включающее горячее блюдо, не считая горячего напитка; сбалансированный рацион, обеспечивающий правильное физиологическое развитие молодого организма;
- горячее первое и второе блюдо или второе блюдо в зависимости от приёма пищи.

Особенности школьного меню

- Школьное питание организовано в соответствии с санитарными правилами СП 2.3/2.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» по принципам здорового питания. Все блюда готовятся строго по технологическим картам без использования различных вкусовых приправ и специй. Продукты имеют необходимые декларации качества и ветеринарные справки. Общеобразовательное учреждение размещает на сайте перспективное и ежедневное меню. Все меню прошли проверку в управлении Роспотребнадзора на соответствие требованиям по объему порций, калорийности и перечню используемых блюд.

Почему запретили макароны по-флотски в школе?

– Радуется, что люди стали читать действующие санитарные нормы и правила, но ровно такое же требование было и 30 лет тому назад. Причина здесь одна: невозможность обеспечения эпидемиологической безопасности этого блюда в условиях организованного детского коллектива, когда необходимо накормить большое количество детей. Есть запрет на повторный разогрев блюд, здесь возникают вопросы именно с эпидемиологической точки зрения. Что макароны с фаршем, что макароны с яйцом – они всегда входили в перечень запрещенных блюд для организованных детских коллективов. Обеспечить в полной мере эпидемиологическую безопасность с использованием этих блюд невозможно.

Почему из школьного меню убрали сосиски?

– Их не столько даже любят дети, сколько любят взрослые, потому что сосиски просты и быстры в приготовлении. Вместе с тем, равно как и колбасные изделия, сосиски действительно отсутствуют сегодня в перечне рекомендуемых блюд для детского питания.

Причина – повышенное содержание соли и тяжелых для переваривания детским организмом жиров. Если мы говорим о здоровом питании, формировании здоровых пищевых привычек, вкусовых пристрастий, определяющих в перспективе популяционный уровень профилактики избыточной массы тела, болезней системы кровообращения, нарушения обмена веществ, то данная позиция вполне понятна. Детям в качестве альтернативы вместо сосисок сегодня предлагаются мясные и рыбные блюда – более физиологически полноценные.

Могут ли блюда повторяться несколько раз в неделю?

– Да, несомненно, могут. Здесь вопрос заключается в том, что блюда не должны приедаться, должна обеспечиваться эпидемиологическая безопасность. Требование такое: блюда не должны повторяться в течение суток и в течение двух смежных дней. У нас

учебная неделя длинная, поэтому в понедельник и четверг могут повторяться одни и те же блюда, ничего в этом страшного нет, если они не вызывают приедаемость.

Многих интересуют условия питания детей с сахарным диабетом и непереносимостью лактозы. Как им быть в условиях существующей системы питания в школьных столовых? – Санитарными нормами и правилами определено требование, что для таких детей питание должно предоставляться в образовательных организациях. Есть методические рекомендации, которые определяют алгоритмы по каждому виду заболеваний, требующих индивидуального подхода.

Необходимо, чтобы родители обратились к руководителю образовательной организации, предоставили медицинский документ и написали заявление. Далее определяется один из возможных алгоритмов организации питания. Наиболее удобный вариант определяют родители совместно со школой.

Какие продукты и блюда запрещены для питания в школьных столовых?

- Для приготовления и питания в школьных столовых запрещены:

- Ø Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
- Ø Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
- Ø Плодоовощная продукция с признаками порчи.
- Ø Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
- Ø Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
- Ø Непотрошенная птица.
- Ø Мясо диких животных.
- Ø Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Ø Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
- Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- Простокваша-“самоквас”.
- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- Квас.
- Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
- Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
- Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
- Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
- Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.

- Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- Газированные напитки.
- Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
- Жевательная резинка.
- Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
- Карамель, в том числе леденцовая.
- Закусочные консервы.
- Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- Окрошки и холодные супы.
- Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
- Яичница-глазунья.
- Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.

Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Улучшается ли санитарное состояние пищеблока и как обеспечивается чистота на кухне?

-Санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания. Производственные и другие помещения содержатся в порядке и чистоте. Школьная столовая регулярно проверяется надзорными органами, работу столовой контролируют специалисты Роспотребнадзора.

Могут ли родители контролировать и оценивать школьное меню?

-В рамках контроля родители могут оценить школьное меню, графики приема пищи, интервалы между приемами пищи, объемы порций, провести сравнение фактического рациона питания с утвержденным меню, проанализировать условия соблюдения правил личной гигиены, санитарно-технического содержания обеденного зала, наличие санитарной одежды у сотрудников пищеблока, работающих в обеденном зале.

Кроме того, одной из форм контроля питания является анкетирование школьников и их родителей (законных представителей), по результатам которого можно обозначить основные проблемные вопросы и сформировать предложения по улучшению питания детей.

Родители могут давать предложения по составу школьного меню, участвовать в мониторинге качества питания (в том числе в качестве членов комиссии родительского контроля) в соответствии с локальными актами школы. Подробнее с формами участия родителей можно ознакомиться в Методических рекомендациях «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях» (МР 2.4.0180-20), разработанных Роспотребнадзором

Вопрос: Ребенок, говорит, что иногда еда в столовой невкусная. Стоит ли родителю прийти и проверить? Как это лучше сделать?

– Конечно, можно принять участие в мероприятиях родительского контроля. Есть можно воспользоваться методическими рекомендациями. Несомненно, нужно поговорить с ребенком – что ему не нравится, понять, действительно ли в этом есть то, что может не нравиться, либо просто ребенок имеет иные вкусовые пристрастия, например, не хочет есть овощи или суп. Можно поинтересоваться работой бракеражной комиссии – такая есть во всех учреждениях для детей и подростков, перед тем как выдавать блюдо детям, они снимают пробу.