

ВОПРОС	ОТВЕТ
<p>Кто имеет право на бесплатное питание?</p>	<p>Организовано <b>льготного питания</b> за счет средств республиканского и муниципального бюджета для следующих категорий граждан:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– всем обучающимся 1-4 классов (горячее питание);</li> <li>– из малоимущих семей;</li> <li>– обучающимся с ограниченными возможностями здоровья;</li> <li>– дети-инвалиды, имеющие статус учащихся с ограниченными возможностями здоровья.</li> </ul>
<p>Каковы основания для прекращения льготного питания?</p>	<p>Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. выбытие обучающегося из образовательного учреждения;</li> <li>2. истечение срока действия предоставленной справки о малоимущности;</li> </ol>
<p>Кто контролирует качество питания?</p>	<p>На сегодняшний день, проводить проверку на качество предоставляемых услуг могут не только федеральные органы, но и руководители учебных учреждений, а также специальные комиссии, сформированные по их приказу.</p> <p><b>Группа может набираться из ответственных родителей, которые желают отслеживать качество предоставляемых детям продуктов и условий приготовления.</b></p> <p>Данные группы могут осуществлять контроль над качеством поставляемых от заказчика продуктов, процессом приготовления, соответствию количества порций, своевременности поставок пищевых продуктов, сроки годности, правила хранения продуктов, а также энергетическую ценность и другие важные для детей нюансы.</p>
<p>Что делать, если у ребенка есть медицинские показания для</p>	<p>Если у вашего ребенка есть медицинские показания для предоставления диетического</p>

<p><i>диетического питания?</i></p>	<p>питания, то вам необходимо:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. связаться с ответственным по организации питания в школе;</li> <li>2. предоставить в школу справку, подтверждающую и описывающую диету;</li> <li>3. написать заявление о предоставлении диетического питания;</li> </ol>
<p><i>Какие категории обучающихся, имеющие право на бесплатное питание, в случае обучения на дому, обеспечиваются компенсацией ?</i></p>	<p>Дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ОВЗ, получающие образование на дому, получают компенсацию за питание в денежном эквиваленте.</p> <p>Выплата денежной компенсации родителям (законным представителям) обучающихся осуществляется по личному заявлению родителей (законных представителей).</p> <p>Заявление о выплате денежной компенсации подается ежегодно до 01 сентября на имя директора школы.</p>
<p><i>Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.</li> <li>• Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.</li> <li>• Плодоовощная продукция с признаками порчи.</li> <li>• Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.</li> <li>• Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.</li> <li>• Непотрошенная птица.</li> <li>• Мясо диких животных.</li> <li>• Яйца и мясо водоплавающих птиц.</li> <li>• Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.</li> </ul>

- 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 обреси, 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

	<p>сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ядро абрикосовой косточки, арахис.</li> <li>• Газированные напитки.</li> <li>• Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.</li> <li>• Жевательная резинка.</li> <li>• Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).</li> <li>• Карамель, в том числе леденцовая.</li> <li>• Закусочные консервы.</li> <li>• Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.</li> <li>• Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.</li> <li>• Окрошки и холодные супы.</li> <li>• Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.</li> <li>• Яичница-глазунья.</li> <li>• Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.</li> <li>• Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.</li> </ul>
<p><i>Рекомендации Роспотребнадзора по питанию в школьных столовых</i></p>	<p>Роспотребнадзор представил список разрешенных и запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых.</p> <p>Информация содержится в обновленной редакции санитарно-эпидемиологических требований к организации питания детей в общеобразовательных учреждениях и оздоровительных организациях.</p> <p>В документе ведомства подробно расписано, из чего должно состоять меню школьников. Например, в него должны входить мясо, птица, молоко, сливочное и растительное масла, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). При этом яйца, рыбу, творог, сыр, кисломолочные продукты рекомендуют включать</p>

	<p>в меню раз в 2-3 дня. Предусмотрено использование исключительно йодированной соли.</p> <p>Также Роспотребнадзор рекомендует готовить блюда для детей на пару, тушить и запекать. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей могут выдерживаться при комнатной температуре в течение часа.</p> <p>Огурцы, помидоры, перцы, листовые овощи и зелень следует тщательно промывать проточной водой и выдерживать в 3%-м растворе уксусной кислоты или 10%-м растворе поваренной соли в течение 10 минут, а затем еще промыть водой и высушить. Максимальный срок хранения бутербродов, нарезанных сыров, масла и колбасы на витринах не должен превышать часа.</p>
<p>Могут ли дети и их родители повлиять на составление меню в школьной столовой?</p>	<p>Существуют разные формы взаимодействия родителей и администрации школы. В данном аспекте каких-либо универсальных рецептов нет. Это могут быть общешкольные родительские собрания с участием руководства школы и приглашением организаторов питания, совместные дегустации блюд, иные мероприятия. Также граждане могут направлять обращения, которые адресуются, как правило, директору школы, организатору питания, органам управления образованием и Роспотребнадзору.</p> <p>Однако следует заметить, что перед тем, как влиять на содержание меню, родителям целесообразно ознакомиться с требованиями, определяющими безопасность и полезность предлагаемого в школе питания с принципами здорового питания, понять профилактический вектор школьного питания. Это касается вкусовых пристрастий, осознания особенностей физиологии детского организма, необходимости выработки навыков здорового питания у детей, здоровых пищевых стереотипов поведения, которые в перспективе послужат ребенку должной мерой защитой здоровья. Сначала важно вникнуть, а потом уже предлагать.</p>
<p>Почему запретили макароны по-флотски в школе?</p>	<p>Причина здесь одна: невозможность обеспечения эпидемиологической безопасности этого блюда в условиях организованного детского коллектива,</p>

	<p>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</p>
<p>Почему из школьного меню убрали сосиски?</p>	<p>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.</p>
<p>Могут ли блюда повторяться несколько раз в неделю?</p>	<p>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.</p>
<p>Многих интересуют условия питания детей с сахарным диабетом и непереносимостью лактозы. Как им быть в условиях существующей системы питания в школьных столовых?</p>	<p>Необходимо, чтобы родители обратились к руководителю образовательной организации, предоставили медицинский документ и написали заявление. Далее определяется один из возможных алгоритмов организации питания. Питание может предоставить школа. Если сахарный диабет, то особых проблем на сегодняшний день нет, практически все школы научились адаптировать меню. Если более сложное заболевание, например, целиакия, тогда возможен второй алгоритм питания: когда дети</p>

	<p>будут приносить блюда из дома, школа только должна обеспечить условия для того, чтобы ребенок мог эти блюда сохранить (холодильник), разогреть и съесть. Наиболее удобный вариант определяют родители совместно со школой.</p>
<p>Можно ли использовать СВЧ-печь в школьном буфете для разогрева той же выпечки детям?</p>	<p>Если внимательно прочитать санитарные нормы и правила, мы увидим, что подогрев блюд невозможен. Это запрещено. На сегодняшний день такой потребности нет, потому что все должно реализовываться в течение двух часов с момента приготовления блюд. Плюс в каждой школе есть мармит. СВЧ-печи могут стоять в школьных пищеблоках, но для тех детей, которые имеют потребности в индивидуальном питании, они приносят с собой блюда из дома, им необходимо разогреть. Таких учащихся немного, но они должны иметь такую возможность, школа об этом проинформирована, действует по соответствующему алгоритму. А в целом – такой потребности в школах нет и не должно быть.</p>
<p>Должны ли кулеры стоять в каждом классе, в школе?</p>	<p>Такого однозначного требования нет. Должен быть организован питьевой режим у школьников, вода должна отвечать требованиям, предъявляемым к качеству питьевой воды – это может быть и питьевой фонтанчик, ничего в этом страшного нет. В течение всего дня, когда дети находятся в школе, у них должен быть обеспечен свободный доступ к питью. Как это организовано – принципиального значения не имеет.</p>