

ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ

Кто контролирует качество питания?

- На сегодняшний день, проводить проверку на качество предоставляемых услуг могут не только федеральные органы, но и руководители учебных учреждений, а также специальные комиссии родительского контроля, на основании их заявки и приказа директора.

Группа может набираться из ответственных родителей, которые желают отслеживать качество предоставляемых детям продуктов и условий приготовления.

Данные группы могут осуществлять контроль на:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание столовой (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании.

Что делать, если у ребенка есть медицинские показания для диетического питания?

Если у вашего ребенка есть медицинские показания для предоставления диетического питания, то вам необходимо:

1. связаться с ответственным по организации питания в школе;
2. предоставить в школу справку, подтверждающую и описывающую диету;
3. написать заявление о предоставлении диетического питания;
4. совместно с поставщиком питания обсудить меню для вашего ребенка.

Почему запретили макароны по-флотски в школе?

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.

Кто составляет школьное меню, и кто согласовывает?

Составляет меню заказчик, т.е. непосредственно школа на основании СанПин. Любое школьное меню проходит санитарно-эпидемиологическую экспертизу, только после экспертного заключения по меню можно работать.

Как питаются дети ?

У детей 2-х разовое горячее питание, состоящее из горячего завтрака и обеда.

Какие категории обучающихся, имеющие право на бесплатное питание, в случае обучения на дому, обеспечиваются компенсацией?

Дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ОВЗ, получающие образование на дому, получают компенсацию за питание в денежном эквиваленте.

Выплата денежной компенсации родителям (законным представителям) обучающихся осуществляется по личному заявлению родителей (законных представителей).

Заявление о выплате денежной компенсации подается ежегодно до 01 сентября на имя директора школы или с момента получения статуса с ОВЗ на домашнем обучении.

Предоставляется соответствующий пакет документов.

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.