

Вопросы родителей по питанию

Информация по организации питания в гимназии размещена в разделе <http://gymn11.ru/index.php/организация-питания>

ВОПРОС	ОТВЕТ
Кто имеет право на бесплатное питание?	<p>Организовано льготное питание за счет средств областного и муниципального бюджета для следующих категорий граждан:</p> <ul style="list-style-type: none">– всем обучающимся 1-4 классов;– детям из многодетных семей;– детям из малоимущих семей;– детям из приемных и опекаемых семей– детям из семей граждан принимающих участие в специальной военной операции– детям-инвалидам не имеющим статус учащихся с ограниченными возможностями здоровья.
Почему учащиеся первой смены не получают горячее питание (суп)?	<p>Согласно меню утвержденному Роспотребнадзором, составленном в соответствии с СанПин, питание школьников первой смены не предусматривает наличие 1-го блюда, но его отсутствие компенсируют увеличенные порции 2-го блюда и дополнительные фрукты в прием пищи.</p>
Ребенок говорит, что все блюда невкусные. Стоит ли прийти и проверить? Как это лучше сделать?	<p>1. Можно вступить в школьный родительский контроль и на постоянной основе контролировать питание в школе или принять участие в мероприятиях родительского контроля по согласованию с администрацией школы. Есть соответствующие методические рекомендации (МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией</p>

	<p>питания детей в общеобразовательных организациях»), ими можно воспользоваться, подготовиться первоначально, затем принять участие в этом мероприятии.</p> <p>2. Несомненно, нужно поговорить с ребенком- что ему не нравится, понять, действительно ли в этом есть то, что может не нравиться ребенку, либо просто ребенок имеет иные вкусовые пристрастия, например, не хочет/не любит суп, лук, каши и т.д.</p> <p>3. Можно поинтересоваться работой бракеражной комиссии. Перед тем как выдавать блюдо детям, снимается проба.</p> <p>4. Также можно обратиться к ответственному за организацию питания в школе, который может ответить на ваши вопросы по питанию.</p>
<p>Многих интересуют условия питания детей с сахарным диабетом и непереносимостью лактозы. Как им быть в условиях существующей системы питания в школьной столовой?</p>	<p>Санитарными нормами и правилами определено требование, что для таких детей питание должно предоставляться в образовательных организациях. Каждый случай питания ребенка с пищевыми особенностями решается индивидуально с администрацией школы. Необходимо обратиться к директору (или ответственной за организацию питания), предоставить медицинский документ. Далее определяется один из возможных алгоритмов организации питания.</p> <p>Первый - питание может предоставить школа; второй - когда дети могут приносить блюда из дома, школа только должна обеспечить условия для того, чтобы ребенок мог эти блюда сохранить (холодильник), разогреть и съесть.</p>

<p>Что представляет собой горячее питание?</p>	<p>Внесённые изменения в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» зафиксировали необходимость обеспечить учащихся начальной школы бесплатным горячим питанием не менее одного раза в день.</p> <p>Школа обязана предоставить:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Учащиеся начальных классов обеспечиваются бесплатным горячим питанием в зависимости от режима обучения.</p>
<p>Как подать заявление на бесплатное питание?</p>	<p>Чтобы поставить обучающегося 5-11 классов на бесплатное питание, необходимо подготовить для ответственного по питанию (заместителя по АХЧ) пакет документов и написать заявление.</p> <p>Необходимые документы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - копия свидетельства о рождении (при достижении возраста 14 лет – паспорт);

	<p>- копия или справка отдела социальной защиты о статусе семьи;</p> <p>- СНИЛС родителя – заявителя, ребенка, на которого предоставляется льготное питание;</p> <p>_ копию справки военного комиссариата, либо войсковой части о том что гражданин участвует в СВО.</p> <p>- свидетельство о браке, усыновлении (если разные фамилии);</p> <p>- заключение ПМПК (для детей-инвалидов не имеющих ограниченных возможностей здоровья);</p> <p>Для обучающихся 1-4 классов, не относящихся к иным категориям, предоставляются те же документы без заполнения заявления. <u>Весь пакет документов принимают и проверяют классные руководители!</u></p>
<p>Каковы основания для прекращения льготного питания?</p>	<p>Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. выбытие обучающегося из образовательного учреждения; 2. истечение срока действия предоставленной справки отдела социальной защиты о статусе семьи; 3. отсутствие актуального на новый учебный год заявления на предоставление льготного питания.
<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>Группа может набираться из ответственных родителей, которые желают отслеживать качество предоставляемых детям продуктов и условий приготовления.</p> <p>Данные группы могут осуществлять контроль над качеством поставляемых от заказчика продуктов, процессом приготовления, соответствию выхода (веса) 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 диетического питания?</p>	<p>Если у вашего ребенка есть медицинские показания для предоставления диетического питания, то вам необходимо:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.
<p>Улучшается ли санитарное состояние пищеблока и как обеспечивается чистота на кухне?</p>	<p>Санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.</p> <p>Производственные и другие помещения содержатся в порядке и чистоте.</p> <p>Школьная столовая регулярно проверяется надзорными органами, работу столовой контролируют специалисты</p>

	Роспотребнадзора.
<p>Почему из школьного меню убрали сосиски?</p>	<p>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.</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>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</p>

	<p>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.</p>
<p>Какую еду можно приносить с собой в школу?</p>	<p>Родители имеют право отказаться от школьного питания, а ребенок — приносить еду из дома с собой. Если ребенок не любит есть в школе или ему не хватает питания в столовой, можно дать с собой полезный перекус. Вот несколько вариантов:</p> <ul style="list-style-type: none">• Куриное мясо в панировке. Кусочки курицы обваляйте в панировке из муки и сухарей и обжарьте.• Ролл из лаваша. Начинка любая — овощи, сыр, мясо. Только не смазывайте лаваш обильно соусом, он быстро размокнет.• Куриные маффины. Смешайте мелко нарезанную отварную курицу, тертый сыр, молоко, яйца, сметану и специи. Наполните формочки и запеките.• Горячие бутерброды. Удалите из багета немного мякиша, заполните его любимой ребенком начинкой и сверху посыпьте тертым сыром. В микроволновку или духовку — и готово.• Смузи. Сочетания разные: банан, яблоко, йогурт или киви, малина, банан и мед. Выпить лучше после первого урока, чтобы напиток не испортился.• Сэндвич. Отличие от бутерброда — во втором кусочке хлеба, прикрывающем начинку: рыба, мясо,

	<p>сыр, ломтики ветчины, овощи.</p> <p>Не забудьте про герметичную упаковку перекусов и влажные салфетки.</p>
<p>Можно ли получить продуктовый набор вместо бесплатного питания в школе, например во время карантина?</p>	<p>Если в школе или классе введен карантин, дети на каникулах или дистанционном обучении, обеспечение школы питанием за счет бюджета не осуществляется. Замена горячего питания в школе на продуктовые наборы также не предусмотрена, так как закон предполагает именно горячее здоровое питание. Обеспечить его так называемыми «сухпайками» затруднительно.</p>
<p>Почему в меню не включают макароны по-флотски?</p>	<p>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.</p> <p>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>Какие категории обучающихся, имеющие право на бесплатное питание, в случае обучения на дому, обеспечиваются компенсацией ?</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</p>

	<p>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>Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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. <p>Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.</p> <p>Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.</p>

Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.

Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

Зельцы, изделия из мясной обрезки, 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, закусовые 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.

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

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 в меню раз в 2-3 дня. Предусмотрено использование исключительно йодированной соли.

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.

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.