

Часто задаваемые вопросы родителей по питанию и ответы на них

1. Что представляет собой горячее питание?

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.

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.

Учащиеся начальных классов обеспечиваются **бесплатным** горячим питанием в зависимости от режима обучения.

Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций **не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием**, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счёт ассигнований из федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

2. Все ли категории школьников будут включены в процесс?

Горячим питанием в школах будут обеспечены все учащиеся 1–4-х классов, включая **льготные категории** обучающихся, получающих начальное общее образование.

3. Будет ли отличаться питание для детей с ОВЗ и инвалидов?

У регионов есть возможность и необходимые инструменты для того, чтобы при формировании меню учитывать потребности тех, кто нуждается в диетическом питании, в том числе детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья.

4. Могут ли родители участвовать в составлении меню?

Родители могут давать предложения по составу школьного меню, участвовать в мониторинге качества питания (в том числе в качестве членов бракеражной комиссии) 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.

5. За счёт каких средств организовано предоставление горячего питания в школах?

Все школьники с 1-го по 4-й класс будут обеспечены горячим питанием в школах на **безвозмездной** основе. Финансирование будет производиться из средств федерального, регионального и муниципального бюджетов.

6. А что получат дети, находящиеся на домашнем обучении?

Учащиеся начальных классов, находящиеся на домашнем обучении и закреплённые за государственной или муниципальной образовательной организацией, в случае посещения образовательной организации могут быть обеспечены бесплатным горячим питанием непосредственно в школе.

Согласно разъяснениям Минобрнауки «дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому, должны получать компенсацию за питание в денежном эквиваленте» (Письмо Минобрнауки России от 14 января 2016 года № 07-81 «Об осуществлении выплат компенсации родителям (законным представителям) детей, обучающихся на дому»).

7. Что нужно сделать родителям, чтобы их дети получили бесплатное горячее питание?

Родители (законные представители) пишут **заявление** на предоставление бесплатного горячего питания учащимся начальных классов в соответствии с требованиями, которые установлены региональными, муниципальными нормативно-правовыми документами, а также локальными актами образовательной организации.

8. Как понять, готова ли школа к участию в проекте?

На все вопросы, касающиеся организации горячего питания, смогут ответить специалисты горячей линии для учителей и родителей, региональных и муниципальных органов управления образованием.

Координацию работы в регионах по организации горячего питания учащихся начальных классов обеспечивает Оперативный штаб Минпросвещения России.

9. Где получить полную информацию о проекте?

На сайте Минпросвещения России запускается специальный раздел «Горячее питание для школьников».

Он включает:

- информацию о проекте;
- электронную форму обращения по вопросам питания;
- популярные вопросы по горячему питанию и ответы на них;
- необходимые документы и материалы, а также новости по теме.

10. 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.

11. Почему в меню не включают макароны по-флотски?

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.

12. 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:

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

13. Каковы основания для прекращения льготного питания?

Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить:

- выбытие обучающегося из образовательного учреждения;
- истечение срока действия предоставленной справки о ежемесячном государственном пособии на ребенка.

14. 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, сформированные по их приказу.
- Группа может набираться из ответственных родителей, которые желают отслеживать качество предоставляемых детям продуктов и условий приготовления.
- 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.

15. Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых

- 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 обрeзи, 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;
- Пищевые продукты, не предусмотренные прил.№9
- 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.

16.Рекомендации Роспотребнадзора по питанию в школьных столовых

- Роспотребнадзор представил список разрешенных и запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых.
- Информация содержится в обновленной редакции санитарно-эпидемиологических требований к организации питания детей в общеобразовательных учреждениях и оздоровительных организациях.
- 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 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