

Часто задаваемые вопросы о питании и ответы администрации

| | Вопрос | Ответ |
|---|---|--|
| 1 | Можно ли дать с собой в школу ребёнку домашнюю еду? | Прямого запрета на домашнюю еду нет. Но нужно учитывать, что пища может быстро испортиться, особенно мясо. Поэтому все продукты должны быть хорошо термически обработаны. |
| 2 | Как научить детей правильно питаться? | Рекомендации по обучению детей принципам здорового питания изложены в разработанных Роспотребнадзором «Рекомендациях по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (МР 2.4.0179-20, раздел IV, п.п.4.3.-4.6.). Документ можно найти на официальном сайте Роспотребнадзора: rospotrebnadzor.ru |
| 3 | 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. |
| 4 | Почему из школьного меню убрали сосиски? | Их любят и дети и взрослые, потому что сосиски просты и быстры в приготовлении. Вместе с тем, 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, то данная позиция вполне понятна. Детям в качестве альтернативы вместо сосисок сегодня предлагаются мясные и рыбные блюда – более физиологически полноценные. |
| 5 | Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания? | Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества, остатки пищи от предыдущего приема и пища, |

| | | |
|---|---|--|
| | | <p>приготовленная накануне, плодоовощная продукция с признаками порчи, мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль, субпродукты, кроме печени, языка, сердца, кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты), острые соусы, кетчупы, майонез, газированные напитки, молочные продукты на основе растительных жиров, карамель, в том числе леденцовая, макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья, паштеты и блинчики с мясом и с творогом.</p> |
| 6 | <p>Кто контролирует качество питания?</p> | <p>На сегодняшний день, проводить проверку за качеством питания могут не только федеральные органы, но и администрация Школы-интерната, а также группа родительского контроля (комиссия), сформированная по приказу.</p> <p>Группа может набираться из ответственных родителей, которые желают отслеживать качество предоставляемых детям продуктов и условий приготовления.</p> <p>Данная группа осуществляет контроль над качеством поставляемых от заказчика продуктов, процессом приготовления, соответствию количества порций, своевременности поставок пищевых продуктов, сроки годности, правила хранения продуктов и другие важные для детей нюансы.</p> |