

Вопрос: Что представляет собой горячее питание?

Ответ: 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.

Обучающиеся 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.

Вопрос: Будет ли отличаться питание для детей с ОВЗ и инвалидов?

Ответ: Меню для питания детей-инвалидов и детей с ОВЗ не отличаются. МБОУ – СОШ № 2 заключила разные контракты на питание детей с ОВЗ и детей-инвалидов, поэтому есть незначительные отличия в стоимости.

Вопрос: Могут ли родители участвовать в составлении меню?

Ответ: 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;

— в Методических рекомендациях (Порядке) «Создание условий участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях», разработанных Минпросвещения России.

Кроме того, родители могут узнать информацию о меню на сайте школы.

Вопрос: А что получают дети, находящиеся на домашнем обучении?

Ответ: Родители детей-инвалидов и учащихся с ОВЗ, обучающиеся на дому, получают меру дополнительной социальной поддержки в виде денежной компенсации.

Вопрос: в меню включены не рекомендованные СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (далее — СанПиН) и не безопасные с точки зрения микробиологии блюда и кулинарные изделия (например, желе из молока, омлет с колбасой или сосисками, сосиска, запеченная с сыром).

Ответ: в разработанных Институтом меню не включались такие блюда как: омлет с колбасой или сосисками, сосиска, запеченная с сыром. Указанные блюда присутствуют в представленном Заказчиком и согласованном территориальным управлением

Роспотребнадзора меню основного (организованного) питания. Желе из молока, включенное в диетическое меню при заболевании органов пищеварения, не входит в Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приложение №6 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20), а напротив активно применяется в питании больных с заболеваниями органов пищеварения. Несмотря на то, что в нормативно-правовых актах отсутствует понятие «Небезопасных с точки зрения микробиологии блюд и кулинарных изделий», таковыми могут быть любые блюда, при изготовлении, хранении и реализации которых нарушаются технология и санитарно-гигиенические требования.

Вопрос: допускается повторение одних и тех же блюд на следующий день, что противоречит принципам здорового питания и требованиям СанПиН.

Ответ: принципы здорового питания, указаны в статье 2.1. Федерального закона 29-ФЗ и не содержат тезисов о запрете «повторения одних и тех же блюд на следующий день». Подобные запреты так же отсутствуют в СанПиН 2.3/2.4 3590-20. Положения о повторяемости блюд были в отмененном СанПиН 2.4.5 2408-08. В разработанных Институтом меню нет повторения одних и тех же блюд на следующий день.

Вопрос: присутствуют несезонные продукты питания (например, помидоры, огурцы свежие).

Ответ: помидоры и огурцы относятся к категории всесезонных продуктов, так как сложилась практика выращивания этих культур в теплицах.

Вопрос: ежедневно в один прием пищи включаются два напитка общим объемом 400 мл, один из которых молочный или кисломолочный, что противоречит принципам здорового питания.

Ответ: в разработанных Институтом диетических (лечебных) меню два напитка на один прием пищи не включаются. Такая практика применяется в представленном Заказчиком и согласованном территориальном органом Роспотребнадзора меню основного (организованного) питания.

Вопрос: присутствуют блюда нехарактерные территориальным особенностям питания населения Краснодарского края, тем более детям (например, щи, борщ без картофеля, плов из перловой крупы). Предлагаются блюда, которые будут не востребованы потребителем из-за пониженных органолептических показателей (например, картофельное пюре с растительным маслом; омлет на воде с растительным маслом; котлеты, рубленые из мяса птицы с использованием ржаного хлеба; рагу овощное с использованием овсяной муки и сметаны; суп крестьянский с овсяной крупой; кисель из яблок со стевией и др.). Предлагаются трудоемкие и не востребованные из практики детьми блюда (например, бутерброд с отварной говядиной, суфле из отварного мяса говядины).

Ответ: соответствующие диеты предусматривают ограничения в использовании некоторых продуктов, имеют особенности приготовления и употребления блюд, что иногда способствует снижению «органолептических показателей» в общепринятом смысле. При составлении меню учтен перечень пищевой продукции, которая не допускается (ограничивается) в питании детей и подростков с соответствующими заболеваниями. Учитывая это, вопрос о «востребованности потребителем» не является приоритетным. Принципы и подходы к разработке меню подробно расписаны в пояснительной записке к меню. На фоне блюд, указанных в Стандарте на оказание услуги по обеспечению горячим

питанием обучающихся в общеобразовательных организациях Краснодарского края, например, лосось на пару, запеченная форель, мясной рулет, суфле мясное, фаршированный перец, брюссельская капуста и др., включенные в меню блюда не являются ни трудоемкими, ни дорогостоящими. Меню составлены на основе общедоступных рецептурных сборников, которые разработаны с учетом возможности приготовления на пищеблоке общеобразовательной организации, и учитывают трудоемкость блюд, квалификацию персонала, нормативы обеспечения оборудованием. Кроме того, учтена практика некоторых других регионов, рекомендации ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора.

Используемые рецептурные сборники:

1. «Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания» под редакцией Могильного М.П./Тутельяна В.А., изд. ДеЛи плюс, 2013 г.;
2. «Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава: практическое руководство для врачей-диетологов, диетсестер, специалистов общественного питания» под редакцией Тутельяна В. А.,- М.: Национальная ассоциация клинического питания, 2008 г.;
3. «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся для всех образовательных учреждений» под редакцией Могильного М.П./Тутельяна В.А., изд. ДеЛи плюс, 2017 г.;
4. «Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания» под редакцией Могильного М.П./Тутельяна В.А., изд. ДеЛи плюс, 2013 г.;
5. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий обучающихся образовательных организаций» под редакцией В.Р. Кучма, изд. – М.: Издательство Научный центр здоровья детей, 2016.

Вопрос: в меню включены дорогостоящие продукты питания, приводящие к значительному удорожанию стоимости питания (например, мясо кролика, мясо индейки, сироп стевии, мука овсяная, орехи грецкие, порционные йогурты, два напитка).

Ответ: в диетические (лечебные) меню включены продукты, которые рекомендованы к использованию для соответствующих диет. При этом, из меню исключены (ограничены) некоторые другие продукты питания. Например, в безмолочном меню исключена говядина, вместо неё введена индейка, которая дешевле той же говядины. Препараты Стевии, рекомендованные ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора, включены в малом количестве, что на стоимость рациона не оказывает существенного влияния. В среднем, удорожание диетического рациона по сравнению с основным рационом может составить не более 30%. Учитывая незначительное, в общей массе, количество школьников, нуждающихся в диетическом (лечебном), нагрузка на бюджет незначительна.