

Ответы на вопросы, часто задаваемые родителями по питанию.

1. Кто имеет право на бесплатное питание?

Организовано льготного питания за счет средств краевого и муниципального бюджета для следующих категорий граждан:

- всем обучающимся 1-4 классов;
- из многодетных малоимущих семей;
- из малоимущих семей;
- обучающимся с ограниченными возможностями здоровья;
- дети-инвалиды, имеющие статус учащихся с ограниченными возможностями здоровья.

2. Каковы основания для прекращения льготного питания?

Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить:

1. выбытие обучающегося из образовательного учреждения;
2. истечение срока действия предоставленной справки о малоимущности;
3. отсутствие актуального на новый учебный год заявления на предоставление льготного питания.

3. 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;

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

4. Какая категория учащихся обеспечивается бесплатным двухразовым питанием?

Бесплатным горячим двухразовым питанием (завтрак и обед) обеспечиваются учащиеся, имеющие ограниченные возможности здоровья.

5. Кто имеет право на замену питания денежной выплатой?

Денежную выплату на обеспечение двухразовым питанием получают родители (законные представители) учащихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования на дому.

6. Почему запретили макароны по-флотски в школе?

Радует, что люди стали читать действующие санитарные нормы и правила, но ровно такое же требование было и 30 лет тому назад. 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.

7. 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.

8. 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.

9. Должны ли кулеры стоять в каждом классе, в школе?

Такого однозначного требования нет. Должен быть организован питьевой режим у школьников, вода должна отвечать 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. Как это организовано – принципиального значения не имеет.

В заключение хочу сказать, что Роспотребнадзор готов к диалогу, нас интересуют все предложения профессионального и родительского сообщества. Хочу еще раз обратить внимание: самое главное – питание должно быть здоровым. Детей нужно с детства приучать к тому, что оно не должно быть пересоленным, излишне ароматизированным. Пища должна быть физиологически полноценной, потому что ребенок растет и развивается. То, что мы сегодня закладываем на этом этапе, во многом будет определять успешность наших детей в будущем.

10. Многих интересуют условия питания детей с сахарным диабетом и непереносимостью лактозы. Как им быть в условиях существующей системы питания в школьных столовых?

Здесь я хотела бы пояснить, что санитарными нормами и правилами определено требование, что для таких детей питание должно предоставляться в образовательных организациях. Есть методические рекомендации, которые определяют алгоритмы по каждому виду заболеваний, требующих индивидуального подхода. То, что вы перечислили, входит в данную категорию заболеваний.

Необходимо, чтобы родители обратились к руководителю образовательной организации, предоставили медицинский документ и написали заявление. Далее определяется один из возможных алгоритмов организации питания. Питание может предоставить школа. Если сахарный диабет, то особых проблем на сегодняшний день нет, практически все школы научились адаптировать меню. Если более сложное заболевание, например, целиакия, тогда возможен второй алгоритм питания: когда дети будут приносить блюда из дома, школа только должна обеспечить условия для того, чтобы ребенок мог эти блюда сохранить (холодильник), разогреть и съесть. Наиболее удобный вариант определяют родители совместно со школой.

11. Могут ли дети и их родители повлиять на составление меню в школьной столовой?

– Существуют разные формы взаимодействия родителей и администрации школы. В данном аспекте каких-либо универсальных рецептов нет. Это могут быть общешкольные родительские собрания с участием руководства школы и приглашением организаторов питания, совместные дегустации блюд, иные мероприятия. Также граждане могут направлять обращения, которые адресуются, как правило, директору школы, организатору питания, органам управления образованием и Роспотребнадзору.

Однако следует заметить, что перед тем, как влиять на содержание меню, родителям целесообразно ознакомиться с требованиями, определяющими безопасность и полезность предлагаемого в школе питания с принципами здорового питания, понять профилактический вектор школьного питания. Это касается вкусовых пристрастий, осознания особенностей физиологии детского организма, необходимости выработки навыков здорового питания у детей, здоровых пищевых стереотипов поведения, которые в перспективе послужат ребенку должной мерой защитой здоровья. Сначала важно вникнуть, а потом уже предлагать.