

## ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ РОДИТЕЛЕЙ ПО ПИТАНИЮ

### 1. Кто контролирует качество питания в школе?

Качество предоставляемых услуг контролируют не только федеральные органы, но также специальные комиссии, администрация школы-интерната, а также комиссии, сформированные по приказу. В состав комиссии могут входить родители (законные представители) несовершеннолетних, которые желают отслеживать качество предоставляемых детям продуктов и условий приготовления. Данные комиссии 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.

### 2. Что делать, если по медицинским показаниям ребенок нуждается в диетическом питании?

Если у вашего ребенка есть медицинские показания для предоставления диетического питания, то вам необходимо:

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.

### 3. Какие продукты запрещены для детского питания?

Список таких продуктов достаточно велик:

- Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
- Остатки пищи от предыдущего приема и пища, 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.
- Непотрошенная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- 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 обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- Простокваша-«самокваш».
- 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, 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 рубленным яйцом.
- Яичница-глазунья.
- Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
- Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

#### **4. Почему в меню нет сосисок? Раньше их детям давали.**

Причина, по которой сосиски исключены из меню - 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.

#### **5. Должен ли в каждом классе стоять кулер с питьевой водой?**

Такого однозначного требования нет. Должен быть организован питьевой режим у школьников, вода должна отвечать требованиям, предъявляемым к качеству питьевой воды – это может быть и кулер, и питьевой фонтанчик. В течение всего дня, когда дети находятся в школе, у них должен быть обеспечен свободный доступ к питью. Питьевые фонтанчики находятся на каждом этаже школы и в учебных мастерских. Администрация школы тщательно следит за своевременной заменой фильтров в питьевых фонтанчиках.