

ОТВЕТЫ НА ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ РОДИТЕЛЕЙ ПО ПИТАНИЮ

Вопрос: Какова стоимость питания в столовой?

Ответ:

Завтрак — 99 руб. 90 коп. в день

Обед — 149 руб. 80 коп. в день

Комплексный обед — 294 руб. 00 коп. в день

Комплексный обед кадеты 8 класса – 382 руб. 00 коп. в день

Комплексный обед кадеты 9-11 классов – 430 руб. 20 коп. в день

Основание: Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 24.07.2024 № 625 "О стоимости питания в государственных образовательных учреждениях на 2024/2025 учебный год"

Вопрос: Есть ли в школе диетическое питание для детей, страдающих хроническими заболеваниями?

Ответ: В школе согласно контракта с организатором питания по оказанию услуг по обеспечению социальным питанием учащихся, питание по диетическому меню не предусмотрено. Учащиеся, имеющие хронические заболевания, перечисленные в перечне, утвержденном правительством Санкт-Петербурга, получают денежную компенсацию.

Вопрос: Качественные ли используются продукты питания?

Ответ: Продукты питания используются качественные, сертифицированные, со сроком годности, соответствующим требованиям Роспотребнадзора.

Вопрос: Кто составляет школьное меню, и кто согласовывает?

Ответ: Любое школьное меню согласовывает Роспотребнадзор. Составляет меню: заказчик, то есть непосредственно организатор питания, в нашем случае АО «КСП Колпинского район».

Вопрос: Можно ли дать с собой в школу ребёнку домашнюю еду?

Ответ: Мы обратились к представителю Роспотребнадзора, который ответил, что прямого запрета на домашнюю еду нет. Но нужно учитывать, что пицца может быстро испортиться, особенно мясо. Поэтому все продукты должны быть хорошо термически обработаны.

Вопрос: Кто занимается обеспечением школы посудой, из которой едят дети?

Ответ: Согласно СанПиН в нашей школьной столовой мы используем только стеклянную посуду, столовые приборы из нержавеющей стали. Посуда должна быть без сколов и трещин. Столовой посудой столовую обеспечивает организатор питания.

Вопрос: Кто контролирует качество питания?

Ответ: 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.

Вопрос: Можно ли организовывать питание обучающихся по принципу «шведского стола»?

Ответ: Требования к организации обеспечения обучающихся горячим питанием, которые приводятся в разделе СанПиН, наряду с требованиями к рациону питания, не предусматривают «свободу выбора» ребенком блюд и кулинарных изделий, равно как и их участие в порционировании кулинарной продукции. Это связано с тем, что ребенок, как правило, не может сделать осознанный выбор в пользу продуктов здорового питания, не может выбрать то, что ему действительно необходимо, не может правильно определить размер порции. Кроме того, порционирование блюд ребенком

представляет эпидемическую опасность. С учетом того, что подавляющее большинство пищеблоков школ не рассчитано (по проекту и оборудованию) на приготовление более одного варианта меню, организация питания по системе «шведского стола» в школах и других детских учреждениях недопустима.

Вопрос: Рекомендации Роспотребнадзора по питанию в школьных столовых?

Ответ: 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.