

ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ

В данном разделе сайта содержатся ответы на более часто задаваемые вопросы родителей по питанию

Вопрос: Кто имеет право на бесплатное питание?

В соответствии со ст. 79 Федерального закона от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» всем обучающимся ГКОУ РО «Каменская специальная школа № 15» создаются специальные условия.

Согласно п.7- «иные обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.»

Вопрос: Кто контролирует качество питания в школьной столовой?

На сегодняшний день проверку качества блюд проводят руководитель учебного учреждения, а также специальная комиссия, сформированная по приказу.

Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решения, гласности.

Комиссия по контролю организации питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:
- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;

-изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;

Вопрос: Какие продукты и блюда для питания в школьной столовой входят в перечень запрещенных?

- Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.

-Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.

-Фруктоовощная 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 обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- Простокваша-“самоквас”.
- 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, закулочные 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. Карамель, в том числе леденцовая. Закулочные 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.

Вопрос: Что рекомендует Роспотребнадзор по питанию в школьных столовых

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.

Задать свой вопрос Вы можете по электронному адресу школы:
ski_kamensk_shah_15@rostobr.ru