

Школьное питание: вопросы и ответы



Где я могу, как мама ученика начальной школы, посмотреть меню школьного обеда?

– Утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, вывешивается ежедневно в обеденном зале.

Что должно входить в школьный завтрак?

– Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать также овощи и фрукты.

Сколько времени должно быть выделено на прием горячей пищи школьника?

– Горячая пища должна быть отпущена учащимся школы на перемене, продолжительность которой составляет не менее 20 минут.

Какое количество классов может находиться одновременно в столовой?

– Все зависит от размера столовой. Площадь обеденного зала устанавливается из расчета не менее 0,7 кв. м на одно посадочное место.

Существуют ли какие-либо требования к температуре первых блюд?

– Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C. Для решения Вашего вопроса следует обратиться в администрацию школы в письменном виде, а если нарушение не будет устранено, то с заявлением в органы Роспотребнадзора.

Можно ли в школьной столовой применять одноразовую посуду?

– Да, допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, если они отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущены для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

Кто и как контролирует качество и безопасность питания детей в школе?

– Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляет юридическое лицо (или индивидуальный предприниматель), обеспечивающие питание в образовательном учреждении.

Продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и должны сопровождаться документацией, удостоверяющей их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительные документы сохраняются до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводят её бракераж и делают запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой.

В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

Какие исследования должны проводиться при организации питания в школе?

– Для определения в продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовления блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования. Их порядок и объем устанавливают юридические лица или индивидуальные предприниматели, обеспечивающие и (или) организующие питание, независимо от формы собственности и профиля производства, в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».