1. **Ответы на вопросы родителей по питанию (информация о часто задаваемых вопросах и ответы на них)**

1. Что представляет собой горячее питание?

Внесённые изменения в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» зафиксировали необходимость обеспечить учащихся начальной школы бесплатным горячим питанием не менее одного раза в день.

Школы обязаны предоставить:

- качественное, здоровое и полноценное горячее питание, не допуская подмены приёмов пищи полумерами (разогретыми бутербродами с чаем или чем-то иным);
- горячее питание, отвечающее всем стандартам и требованиям безопасности;
- питание, включающее горячее блюдо, не считая горячего напитка;
- сбалансированный рацион, обеспечивающий правильное физиологическое развитие молодого организма;
- горячее первое и второе блюда или второе блюдо в зависимости от приёма пищи.

Учащиеся начальных классов обеспечиваются бесплатным горячим питанием в зависимости от режима обучения.

Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счёт ассигнований из федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

2. Какими федеральными документами регламентируется питание детей?

Федеральному Собранию Российской Федерации от 15.01.2020 поручено обеспечить бесплатным горячим питанием всех обучающихся начальных классов. В рамках реализации послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15.01.2020 и реализации Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» Роспотребнадзором разработаны и размещены на официальном сайте методическиерекомендации:

- статье 37 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» *(активная ссылка в 1-2 клика)*;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» *(активная ссылка в 1-2 клика;*

- МР «Порядок организации родительского (общественного контроля) за организацией питания детей» *(активная ссылка в 1-2 клика);*

- МР «Рекомендации по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных организациях»*(активная ссылка в 1-2 клика).*

Указанные методические рекомендации детализируют требования к организации питания, регламентированные действующими санитарными нормами и правилами, и, предназначены в качестве методического инструмента реализации субъектами Российской Федерации на практике Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию 15.01.2020 об обеспечении 100 % охвата обучающихся начальных классов бесплатным горячим здоровым питанием.

В основу методических рекомендаций положены принципы здорового питания, способствующие укреплению здоровья и снижению риска развития заболеваний, основными из которых являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей,
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационовфизиологическимпотребностямиэнерготратам;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд), -исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

3. Могут ли родители участвовать в составлении меню?

Родители могут давать предложения по составу школьного меню, участвовать в мониторинге качества питания в соответствии с локальными актами школы.

Подробнее с формами участия родителей можно ознакомиться:

- в Методических рекомендациях «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях» (МР 2.4.0180-20), разработанных Роспотребнадзором;
- в Методических рекомендациях (Порядке) «Создание условий участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях», разработанных Минпросвещения России.

Кроме того, родители могут узнать информацию о меню на сайте школы.

4. Почему еда подается холодной/горячей?

По СанПиН предусмотрено предварительное накрытие столов. Начальным классам накрывают за пять минут до звонка на перемену, 5-11 классам – за десять минут до звонка на перемену. ГОСТом нормируется температура выдачи блюд: для супов – это 75 градусов, для гарниров и основных блюд – 65 градусов, холодные напитки – не выше 20 °С. В соответствии с требованиями санитарных норм и правил в рецептурах блюд указывается эта температура, организация старается выдержать эти правила. Вместе с тем, 1 января 2021 года Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27 октября 2020 г. №32 в силу вступил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в котором отсутствуют прямые требования к конкретной температуре горячих блюд. В любом случае нужно проинформировать сотрудника, ответственного в школе за организацию питания для установления причин и их устранения: телефон, Ф.И.О.

5. Можно ли сделать меню более разнообразным, а питание качественным?

Меню для общеобразовательных учреждений разрабатывается на основании установленных требований (активная ссылка на нормативные документы), утверждается руководителем образовательной организации, а также проходит обязательное согласование с органами Роспотребнадзора. В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей. Ежедневно, перед реализацией, готовая продукция проходит проверку качества. Результаты вносятся в бракеражный журнал.

Питание учащихся находится под контролем ответственного за организацию питания и медицинского работника. Также качество питания контролируют территориальные органы Роспотребнадзора, учредители и родительская общественность. В ходе проведения контрольно-надзорных мероприятий проверяется соответствие фактического меню утвержденному. В санитарных правилах содержаться нормы по объёму, суточной, пищевой и энергетической ценности. Эти нормы учитываются при составлении школьного меню и школы отступать от них не имеют права. Приготовление блюд производится в соответствии с утвержденными технологическими картами.

6. Школьников должны кормить завтраками или обедами?

Ученики обеспечиваются горячим питанием в зависимости от режима обучения.

Согласно рекомендациям Роспотребнадзора, обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком, а второй — обедом.

7. 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.

8.Ребенок не ест, говорит, что все невкусное. Как родителю прийти и проверить? Как это лучше сделать?

Конечно, можно принять участие в мероприятиях родительского контроляза организацией питания в школе. Есть методические рекомендации, ими можно воспользоваться, подготовиться первоначально, поучаствовать в этом мероприятии. Несомненно, нужно поговорить с ребенком – что ему не нравится, понять, действительно ли в меню есть то, что может не нравиться, либо просто ребенок имеет иные вкусовые пристрастия, например, не хочет есть овощи или суп. Можно поинтересоваться работой бракеражной комиссии – такая есть во всех учреждениях для детей и подростков, перед тем как выдавать блюдо детям, они снимают пробу.

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.

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:
– кипятить воду нужно не менее 5 минут;
– до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
– смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

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.

Уважаемые родители, администрация школы всегда открыта для диалога: мы стараемся подробно разбирать все вопросы, которые поступают к нам.

Вопрос здоровья наших детей один из самых важных. Здоровое горячее питание, организованное в школе, способствует хорошему настроению, высокой умственной работоспособности, получению новых знаний, хорошей успеваемости, достижению успехов в физической культуре и спорте, формированию привычки правильно питаться и здоровых пищевых предпочтений.

Надеемся, вместе с родителями нам удастся все недоработки свести к минимуму.