

### Часто задаваемые вопросы родителей по питанию и ответы на них

**Вопрос:** "Какие категории обучающихся, имеющие право на бесплатное питание, в случае обучения на дому, обеспечиваются продуктовыми наборами?"

**Ответ:** "Дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ОВЗ, получающие образование на дому, обеспечиваются сухим пайком либо получают компенсацию за питание в денежном эквиваленте"

**Вопрос:** "Могут ли блюда повторяться несколько раз в неделю?"

**Ответ:** "Да, могут. Должно выполняться требование: блюда не должны повторяться в течение суток и в течение двух смежных дней. Обязательное условие - обеспечение эпидемиологической безопасности".

**Вопрос:** "Должны ли кулеры стоять в каждом классе?"

**Ответ:** "Нет. Организация питьевого режима школьников предусматривает свободный доступ к источнику воды в течение всего дня. Вода должна отвечать требованиям, предъявляемым к качеству питьевой воды".

**Вопрос:** "Какие продукты и блюда запрещены в школьных столовых?"

**Ответ:** "Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых. 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 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

## Часто задаваемые вопросы родителей по питанию

Автор: Administrator

12.04.2022 11:38 - Обновлено 14.04.2022 05:04

---

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".