**Ответы на вопросы родителей по питанию**

**– Могут ли дети и их родители повлиять на составление меню в школьной столовой?**

– Существуют разные формы взаимодействия родителей и администрации школы. В данном аспекте каких-либо универсальных рецептов нет. Это могут быть общешкольные родительские собрания с участием руководства школы и приглашением организаторов питания, совместные дегустации блюд, иные мероприятия. Также граждане могут направлять обращения, которые адресуются, как правило, директору школы, организатору питания.

Однако следует заметить, что перед тем, как влиять на содержание меню, родителям целесообразно ознакомиться с требованиями, определяющими безопасность и полезность предлагаемого в школе питания с принципами здорового питания, понять профилактический вектор школьного питания. Это касается вкусовых пристрастий, осознания особенностей физиологии детского организма, необходимости выработки навыков здорового питания у детей, здоровых пищевых стереотипов поведения, которые в перспективе послужат ребенку должной мерой защитой здоровья. Сначала важно вникнуть, а потом

**– Как решить проблему блюд, которые доходят до школьников уже в холодном состоянии?**

В настоящее время ГОСТом нормируется температура выдачи блюд: для супов – это 75 градусов, для гарниров и основных блюд – 65 градусов. В соответствии с требованиями санитарных норм и правил во всех рецептурах блюд сегодня указывается эта температура, организация старается выдержать эти правила.

В ГКОУ КШИ «Тимашевский казачий кадетский корпус» приняты внутренние локальные акты, которые обеспечивают должный уровень внутреннего контроля за выдачей блюд, за накрыванием столов, при этом обеспечивается и безопасность, и температура выдачи горячих блюд.

**– Почему из школьного меню убрали сосиски?**

– Их не столько даже любят дети, сколько любят взрослые, потому что сосиски просты и быстры в приготовлении. Вместе с тем, равно как и колбасные изделия, сосиски действительно отсутствуют сегодня в перечне рекомендуемых блюд для детского питания.

Причина – повышенное содержание соли и тяжелых для переваривания детским организмом жиров. Если мы говорим о здоровом питании, формировании здоровых пищевых привычек, вкусовых пристрастий, определяющих в перспективе популяционный уровень профилактики избыточной массы тела, болезней системы кровообращения, нарушения обмена веществ, то данная позиция вполне понятна. Детям в качестве альтернативы вместо сосисок сегодня предлагаются мясные и рыбные блюда – более физиологически полноценные.

**– 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, если они не вызывают приедаемость.

**– Возможно ли введение в школьных столовых питания в формате шведского стола, где будет представлено хотя бы по две позиции первого, второго, третьего?**

– Я хочу обратить ваше внимание, что данные формы – формат шведского стола или питания по выбору – на сегодняшний день не запрещены действующими санитарными нормами и правилами, даже приветствуются. Другое дело, что в условиях школьного пищеблока это может быть сложнее в организационном плане. На наш взгляд, такое питание целесообразно организовывать для детей старших возрастных групп, потому что именно старшеклассники начинают ожидать большего от еды, хотят делать выбор, и они уже готовы к этому.

Единичная практика в Российской Федерации есть, но она именно единичная. Как бы ни было организовано питание – с использованием формата шведского стола, с использованием формата питания по выбору – самое главное – это безопасность и физиологическая полноценность питания. Если организация сможет это обеспечить, - вопросов нет, пожалуйста.