

## **Где готовится школьная еда?**

Школьная еда готовится на школьном пищеблоке

## **Какие категории школьников имеют право на бесплатное горячее питание?**

Бесплатным горячим питанием (завтраки для первой смены, обеды – для второй) за счет бюджета обеспечиваются все учащиеся 1 – 4-х классов, кроме того бесплатные завтраки или обеды предусмотрены для обучающихся попавших в трудную жизненную ситуацию. Также за счет бюджета финансируется бесплатное двухразовое питание для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) .

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

Сегодня 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, в нашей столовой стараются выдержать эти правила. Накрытие столов происходит за 10 минут до прихода детей.

## **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.

## **Можно ли использовать СВЧ-печь в школьном буфете для разогрева той же выпечки детям?**

Мы с вами говорим о детских организованных коллективах – школах. Если внимательно прочитать санитарные нормы и правила, мы увидим, что подогрев блюд невозможен. Это запрещено. На сегодняшний день такой потребности нет, потому что все должно реализовываться в течение двух часов с момента приготовления блюд.