

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

По санитарным нормам и правилам в школах подогрев блюд невозможен. В столовой все реализуется в течение двух часов с момента приготовления блюд. В школе есть мармит.

Кто контролирует качество питания?

В настоящее время проводить проверку на качество предоставляемых услуг могут не только федеральные органы, но и руководители учебных учреждений, а также специальные комиссии, сформированные по их приказу.

Например, группа «Родительский контроль» состоит из ответственных родителей, которые отслеживают качество продуктов и условий приготовления.

Почему на завтрак не дают яичницу?

Потому что яйца входят в перечень запрещенных блюд (Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) для организованных детских коллективов.

Что получают обучающиеся с ОВЗ, находящиеся на домашнем обучении вместо двухразового горячего питания?

Денежную компенсацию.

Каковы основания для прекращения льготного питания?

Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить:

- выбытие обучающегося из образовательного учреждения;
- истечение срока действия льгот.
- отсутствие актуального на новый учебный год заявления на предоставление льготного питания.

Почему в школьной еде так много сахара?

Повара в школе готовят строго по нормативам СанПиНа, так что никакого завышения или занижения норм по сахару, соли и другим ингредиентам быть не может.