

**ВОПРОС-ОТВЕТ: часто задаваемые вопросы родителями о школьном питании**

<b>ВОПРОС</b>	<b>ОТВЕТ</b>
Кто имеет право на бесплатное питание?	Организовано <b>льготного питания</b> за счет средств краевого и муниципального бюджета для следующих категорий граждан: <ul style="list-style-type: none"><li>– всем обучающимся 1-4 классов;</li><li>– из многодетных малоимущих семей;</li><li>– из малоимущих семей;</li><li>– обучающимся с ограниченными возможностями здоровья;</li><li>– дети-инвалиды, имеющие статус учащихся с ограниченными возможностями здоровья.</li></ul>
<i>Как подать заявление на бесплатное питание?</i>	Чтобы поставить обучающегося 5-11 классов на бесплатное питание, необходимо подготовить для ответственного по питанию (социального педагога) пакет документов и написать заявление. <b>Необходимые документы:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- копия свидетельства о рождении (при достижении возраста 14 лет – паспорт);</li><li>- копия или справка о малоимущности семьи;</li><li>- СНИЛС родителя – заявителя, ребенка, на которого предоставляется льготное питание;</li><li>- свидетельство о браке, усыновлении (если разные фамилии);</li><li>- заключение ПМПК (для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья);</li></ul> <i><u>Весь пакет документов принимают и проверяют классные руководители!</u></i>
<i>Каковы основания для прекращения льготного питания?</i>	Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить: <ol style="list-style-type: none"><li>1. выбытие обучающегося из образовательного учреждения;</li><li>2. истечение срока действия предоставленной справки о малоимущности;</li><li>3. отсутствие актуального на новый учебный год заявления на предоставление льготного питания.</li></ol>
<i>Кто контролирует качество питания?</i>	На сегодняшний день, проводить проверку на качество предоставляемых услуг могут не только федеральные органы, но и руководители учебных учреждений, а также специальные комиссии, сформированные по их приказу.

	<p><b>Группа может набираться из ответственных родителей, которые желают отслеживать качество предоставляемых детям продуктов и условий приготовления.</b></p> <p>Данные группы могут осуществлять контроль над качеством поставляемых от заказчика продуктов, процессом приготовления, соответствию количества порций, своевременности поставок пищевых продуктов, сроки годности, правила хранения продуктов, а также энергетическую ценность и другие важные для детей нюансы.</p>
<p><i>Что делать, если у ребенка есть медицинские показания для диетического питания?</i></p>	<p>Если у вашего ребенка есть медицинские показания для предоставления диетического питания, то вам необходимо:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. связаться с ответственным по организации питания в школе;</li> <li>2. предоставить в школу справку, подтверждающую и описывающую диету;</li> <li>3. написать заявление о предоставлении диетического питания;</li> <li>4. совместно с поставщиком питания обсудить меню для вашего ребенка.</li> </ol>
<p><i>Какие категории обучающихся, имеющие право на бесплатное питание, в случае обучения на дому, обеспечиваются компенсацией ?</i></p>	<p>Дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ОВЗ, получающие образование на дому, получают компенсацию за питание в денежном эквиваленте.</p> <p>Выплата денежной компенсации родителям (законным представителям) обучающихся осуществляется по личному заявлению родителей (законных представителей).</p> <p>Заявление о выплате денежной компенсации подается ежегодно до 01 сентября на имя директора школы.</p>
<p><i>Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ø Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.</li> <li>Ø Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.</li> <li>Ø Плодоовощная продукция с признаками порчи.</li> <li>Ø Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.</li> <li>Ø Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.</li> <li>Ø Непотрошенная птица.</li> <li>Ø Мясо диких животных.</li> <li>Ø Яйца и мясо водоплавающих птиц.</li> <li>Ø Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.</li> </ul>

	<p>Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.</p> <p>Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.</p> <p>Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.</p> <p>Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).</p> <p>Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.</p> <p>Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.</p> <p>Простокваша-“самоквас”.</p> <p>Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.</p> <p>Квас.</p> <p>Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.</p> <p>Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.</p> <p>Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.</p> <p>Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;</p> <p>Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.</p> <p>Острые соусы, кетчупы, майонез, закусовые консервы, маринованные овощи и фрукты.</p> <p>Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.</p> <p>Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.</p> <p>Ядро абрикосовой косточки, арахис.</p> <p>Газированные напитки.</p> <p>Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.</p> <p>Жевательная резинка.</p> <p>Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).</p> <p>Карамель, в том числе леденцовая.</p> <p>Закусовые консервы.</p> <p>Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.</p> <p>Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.</p> <p>Окрошки и холодные супы.</p>
--	---

	<p>Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом. Яичница-глазунья.</p> <p>Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.</p> <p>Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.</p>
<p><i>Рекомендации Роспотребнадзора по питанию в школьных столовых</i></p>	<p>Роспотребнадзор представил список разрешенных и запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых.</p> <p>Информация содержится в обновленной редакции санитарно-эпидемиологических требований к организации питания детей в общеобразовательных учреждениях и оздоровительных организациях.</p> <p>В документе ведомства подробно расписано, из чего должно состоять меню школьников. Например, в него должны входить мясо, птица, молоко, сливочное и растительное масла, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). При этом яйца, рыбу, творог, сыр, кисломолочные продукты рекомендуют включать в меню раз в 2-3 дня. Предусмотрено использование исключительно йодированной соли.</p> <p>Также Роспотребнадзор рекомендует готовить блюда для детей на пару, тушить и запекать. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей могут выдерживаться при комнатной температуре в течение часа.</p> <p>Огурцы, помидоры, перцы, листовые овощи и зелень следует тщательно промывать проточной водой и выдерживать в 3%-м растворе уксусной кислоты или 10%-м растворе поваренной соли в течение 10 минут, а затем еще промыть водой и высушить. Максимальный срок хранения бутербродов, нарезанных сыров, масла и колбасы на витринах не должен превышать часа.</p>