

## Часто задаваемые вопросы родителями о школьном питании

ВОПРОС	ОТВЕТ
<i>Кто имеет право на бесплатное питание?</i>	<p>Организовано льготного питания за счет средств краевого и муниципального бюджета для следующих категорий граждан:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– всем обучающимся 1-4 классов;</li> <li>– обучающимся с ограниченными возможностями здоровья;</li> <li>– дети-инвалиды, имеющие статус учащихся с ограниченными возможностями здоровья</li> </ul> <p>-имеют скидку по оплате питания - дети из многодетных малоимущих семей</p>
<i>Как подать заявление на бесплатное питание?</i>	<p>Чтобы поставить обучающегося на бесплатное питание, необходимо подготовить для ответственного по питанию пакет документов и написать заявление.</p> <p>Необходимые документы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- копия свидетельства о рождении (при достижении возраста 14 лет – паспорт);</li> <li>- копия паспорта родителя (законного представителя)</li> <li>- свидетельство о браке, усыновлении (если разные фамилии);</li> <li>- заключение ПМПК (для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья);</li> </ul>
<i>Каковы основания для прекращения льготного питания?</i>	<p>Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. выбытие обучающегося из образовательного учреждения;</li> <li>2. отсутствие актуального на новый учебный год заявления на предоставление льготного питания.</li> </ol>
<i>Кто контролирует качество питания?</i>	<p>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> <p>Группа может набираться из ответственных родителей, которые желают отслеживать качество предоставляемых детям продуктов и условий приготовления.</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>
<i>Можно ли дать с собой в школу ребёнку домашнюю еду?</i>	<p>Мы обратились к представителю Роспотребнадзора, который ответил, что прямого запрета на домашнюю еду нет. Но нужно учитывать, что пища может быстро испортиться, особенно мясо. Поэтому все продукты должны быть хорошо термически обработаны.</p>
<i>Какие категории обучающихся, имеющие право на бесплатное питание, в случае обучения на дому, обеспечиваются компенсацией?</i>	<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>
<i>Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.</li> <li>• Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.</li> <li>• Плодоовощная продукция с признаками порчи.</li> </ul>

- 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 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, закусовые 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.
- Закусовые 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.

<p>Рекомендации Роспотребнадзора по питанию в школьных столовых</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. 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>
<p>Кто занимается обеспечением школы посудой, из которой едят дети?</p>	<p>Согласно СанПИН в нашей школьной столовой мы используем только фарфоровую, стеклянную и фаянсовую посуду, столовые приборы из нержавеющей стали.</p>