

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

ВОПРОС	ОТВЕТ
<p><b>Кто имеет право на бесплатное питание?</b></p>	<p>Организовано <b>льготного питания</b> для следующих категорий граждан:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– всем обучающимся 1-4 классов;</li> <li>– из многодетных 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>
<p><b>Как подать заявление на бесплатное питание?</b></p>	<p>Чтобы поставить обучающегося 5-11 классов на бесплатное питание, необходимо подготовить для ответственного по питанию (социального педагога) пакет документов и написать заявление.</p> <p><b>Необходимые документы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- копия или справка о малоимущности семьи;</li> <li>-копия удостоверения о статусе многодетной семьи</li> <li>- заключение ПМПК (для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья ( дети-инвалиды));</li> </ul> <p>Для обучающихся 1-4 классов, не относящихся к иным категориям, предоставляются те же документы без заполнения заявления. <u><i>Весь пакет документов принимают и проверяют классные руководители!</i></u></p>
<p><b>Каковы основания для прекращения льготного питания?</b></p>	<p>Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. выбытие обучающегося из</li> </ol>

	<p>образовательного учреждения;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. истечение срока действия предоставленной справки о малоимущности;</li> <li>3. истечение срока действия предоставленной копии удостоверения о статусе многодетной семьи;</li> <li>4. отсутствие актуального на новый учебный год заявления на предоставление льготного питания.</li> </ol>
<p><b>Кто контролирует качество питания?</b></p>	<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><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><b>Какие категории обучающихся, имеющие право на бесплатное питание, в случае обучения на дому, обеспечиваются компенсацией ?</b></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</p>

	<p>компенсации подается ежегодно до 01 сентября на имя директора школы.</p>
<p><b>Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых</b></p>	<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> <li>• Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.</li> <li>• Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.</li> <li>• Непотрошенная птица.</li> <li>• Мясо диких животных.</li> <li>• Яйца и мясо водоплавающих птиц.</li> <li>• Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.</li> <li>• Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.</li> <li>• Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.</li> <li>• Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.</li> <li>• Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).</li> <li>• Зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.</li> <li>• Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.</li> <li>• Простокваша-«самоквас».</li> <li>• Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.</li> <li>• Квас.</li> <li>• Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по</li> </ul>

	<p>заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.</li><li>• Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.</li><li>• Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;</li><li>• Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.</li><li>• Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.</li><li>• Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.</li><li>• Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.</li><li>• Ядро абрикосовой косточки, арахис.</li><li>• Газированные напитки.</li><li>• Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.</li><li>• Жевательная резинка.</li><li>• Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).</li><li>• Карамель, в том числе леденцовая.</li><li>• Закусочные консервы.</li><li>• Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.</li><li>• Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.</li><li>• Окрошки и холодные супы.</li><li>• Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.</li><li>• Яичница-глазунья.</li><li>• Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.</li><li>• Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.</li></ul>
--	--

**Рекомендации Роспотребнадзора по питанию в школьных столовых**

Роспотребнадзор представил список разрешенных и запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых.

Информация содержится в обновленной редакции санитарно-эпидемиологических требований к организации питания детей в общеобразовательных учреждениях и оздоровительных организациях.

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.

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.