Ответы для родителей на часто задаваемые вопросы по питанию

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

|  |  |
| --- | --- |
| **ВОПРОС** | **ОТВЕТ** |
| Кто имеет право на бесплатное питание? | Организовано **льготного питания**за счет средств краевого и муниципального бюджета для  следующих категорий граждан:  – всем обучающимся 1-4 классов;  – из многодетных малоимущих семей;  – из малоимущих семей;  – *обучающимся с ограниченными возможностями здоровья;*  – дети-инвалиды, имеющие статус учащихся с ограниченными возможностями здоровья. |
| *Как подать заявление на бесплатное питание?* | Чтобы поставить обучающегося 5-11 классов на бесплатное питание, необходимо подготовить для УСЗН пакет документов и написать заявление.  **Необходимые документы:**  - копия свидетельства о рождении (при достижении возраста 14 лет – паспорт);  - копия или справка о малоимущности семьи;  - СНИЛС родителя – заявителя, ребенка, на которого предоставляется льготное питание;  - свидетельство о браке, усыновлении (если разные фамилии);  - заключение ПМПК (для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья); |
| *Каковы основания для прекращения льготного питания?* | Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить:   1. выбытие обучающегося из образовательного учреждения; 2. истечение срока действия предоставленной справки о малоимущности; 3. отсутствие актуального на новый учебный год заявления на предоставление льготного питания. |
| *Кто контролирует качество питания?* | 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.  **Группа может набираться из ответственных родителей, которые желают отслеживать качество предоставляемых детям продуктов и условий приготовления.**           Данные группы могу 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. |
| *Какие категории обучающихся, имеющие право на бесплатное питание, в случае обучения на дому, обеспечиваются компенсацией ?* | Дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ОВЗ, получающие образование на дому,  получают компенсацию за питание в денежном эквиваленте.  Выплата денежной компенсации родителям (законным представителям) обучающихся осуществляется по личному заявлению родителей (законных представителей).  Заявление о выплате денежной компенсации подается ежегодно до 01 сентября на имя директора школы. |
| *Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых* | * Ø Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности. * Ø Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне. * Ø Плодоовощная продукция с признаками порчи. * Ø Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль. * Ø Субпродукты, кроме печени, языка, сердца. * Ø Непотрошеная птица. * Ø Мясо диких животных. * Ø Яйца и мясо водоплавающих птиц. * Ø 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 обрези, 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, закусочные 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. * Закусочные 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 рубленым яйцом. * Яичница-глазунья. * Паштеты и блинчики с мясом и с творогом. * Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления. |
| *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. |