

ВОПРОС-ОТВЕТ: часто задаваемые вопросы родителями о школьном питании

ВОПРОС	ОТВЕТ
<p>Кто имеет право на бесплатное питание?</p>	<p>Организовано льготного питания для следующих категорий граждан:</p> <ul style="list-style-type: none"> – всем обучающимся 1-4 классов; – из многодетных семей; – из малоимущих семей; – обучающимся с ограниченными возможностями здоровья; – дети-инвалиды, имеющие статус учащихся с ограниченными возможностями здоровья.
<p>Как подать заявление на бесплатное питание?</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>Необходимые документы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - копия или справка о малоимущности семьи; -копия удостоверения о статусе многодетной семьи - заключение ПМПК (для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (дети-инвалиды)); <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>Каковы основания для прекращения льготного питания?</p>	<p>Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. выбытие обучающегося из

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

	компенсации подается ежегодно до 01 сентября на имя директора школы.
<p>Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества. • Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне. • Плодоовощная продукция с признаками порчи. • 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 обреси, 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

	<p>заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.