|  |  |
| --- | --- |
| **Вопросы** | **Ответы** |
| Кто имеет право на бесплатное питание? | Организовано **льготное питание**за счет средств федерального и муниципального бюджета для  следующих категорий граждан:– всем обучающимся 1-4 классов;– детям из семей, имеющих трех и более несовершеннолетних детей.– детям из малоимущих семей;– обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ); |
| Как подать заявление на бесплатное питание? | Право предоставления бесплатного питания носит заявительный характер.Документы,  подтверждающие  правообучающегося на получение бесплатного питания:Для детей из семей, имеющих трех и более несовершеннолетних детей:- заявление родителей (законных представителей) на имя директора школы;- копии свидетельств о рождении детей.Для детей из малоимущих семей:- заявление родителей (законных представителей) на имя директора школы;- списки обучающихся данной категории детей, сверенные со специалистами Управления труда и социального развития Администрации города.Для обучающегося с ОВЗ: - заявление родителей (законных представителей) на имя директора школы;- заключение ПМПК о необходимости создания специальных условий получения образования для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; |
| Каковы основания для прекращения льготного питания? | Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить:1. выбытие обучающегося из школы;
2. истечение срока действия статуса малоимущего;
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. |
| Что делать, если у ребенка есть медицинские показания для диетического питания? | Если у вашего ребенка есть медицинские показания для предоставления диетического питания, то вам необходимо:1. связаться с ответственным по организации питания в школе;
2. предоставить в школу справку, подтверждающую и описывающую диету;
3. написать заявление о предоставлении диетического питания;
4. совместно с поставщиком питания обсудить меню для вашего ребенка.
 |
| Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых | * Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности.
* 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.
* Непотрошеная 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 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. |