

Вопрос	Ответ
<p>Кто имеет право на бесплатное питание?</p>	<p>Организовано льготного питания за счет средств федерального и муниципального бюджета для следующих категорий граждан:</p> <ul style="list-style-type: none"> – всем обучающимся 1-4 классов; – из многодетных малоимущих семей; – из малоимущих семей; – обучающимся с ограниченными возможностями здоровья; – дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся 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 пакет документов и написать заявление.</p> <p>Необходимые документы:</p> <ul style="list-style-type: none"> — копия или справка о малоимущности семьи с УСЗН; — заключение ПМПК (для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья);
<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 образовательного учреждения; 2. истечение срока действия предоставленной справки о малоимущности; 3. 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>Что делать, если у ребенка есть медицинские показания для диетического питания?</p>	<p>Если у вашего ребенка есть медицинские показания для предоставления диетического питания, то вам необходимо:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.

<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. 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</p>
<p>Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых</p>	<p>Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 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

	<p>(более 0,5%).</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Рекомендации Роспотребнадзора по питанию в школьных столовых</p>	<p>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.</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.</p> <p>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.</p> <p>Максимальный срок хранения бутербродов, нарезанных сыров, масла и колбасы на витринах не должен превышать часа.</p>