

Ответы для родителей на часто задаваемые вопросы по питанию

ВОПРОС	ОТВЕТ
Кто имеет право на бесплатное питание?	<p>Организовано льготного питания за счет средств краевого 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; – <i>обучающимся с ограниченными возможностями здоровья;</i> – дети-инвалиды, имеющие статус учащихся с ограниченными возможностями здоровья.
Как подать заявление на бесплатное питание?	<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 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); <p>Для обучающихся 1-4 классов, не относящихся к иным категориям, предоставляются те же документы без заполнения заявления. <i>Весь пакет документов принимают и проверяют классные руководители!</i></p>
Каковы основания для прекращения льготного питания?	<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.
Кто контролирует качество питания?	<p>На сегодняшний день, проводить проверку на качество предоставляемых услуг могут не только</p>

	<p>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><i>Что делать, если у ребенка есть медицинские показания для диетического питания?</i></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><i>Какие категории обучающихся, имеющие право на бесплатное питание, в случае обучения на дому, обеспечиваются компенсацией ?</i></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).</p> <p>Заявление о выплате денежной компенсации подается ежегодно до 01 сентября на имя директора школы.</p>
<p><i>Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Ø Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества. 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 Непотрошенная 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 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, закулочные 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.

	<p>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. Макаронны 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>
<p><i>Рекомендации Роспотребнадзора по питанию в школьных столовых</i></p>	<p>Роспотребнадзор представил список разрешенных и запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых.</p> <p>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</p>

	<p>высушить. Максимальный срок хранения бутербродов, нарезанных сыров, масла и колбасы на витринах не должен превышать часа.</p>
--	--