

Ответы на вопросы родителей (законных представителей) по питанию

ВОПРОС-ОТВЕТ: часто задаваемые вопросы родителями (законными представителями) о школьном питании

ВОПРОС	ОТВЕТ
<i>Кто имеет право на бесплатное питание?</i>	Организовано бесплатное питание за счет средств федерального и республиканского бюджетов для следующих категорий граждан: <ul style="list-style-type: none">– всем обучающимся 1-4 классов;– обучающимся из многодетных семей;– обучающимся с ограниченными возможностями здоровья;– детям-инвалидам.
<i>Как подать заявление на бесплатное питание?</i>	Чтобы поставить обучающегося 5-11 классов на бесплатное питание, необходимо подготовить для ответственного за питание (завхоза школы) пакет документов и написать заявление. Необходимые документы: <ul style="list-style-type: none">- копия свидетельства о рождении (при достижении возраста 14 лет – паспорт);- СНИЛС родителя – заявителя, ребенка, на которого предоставляется льготное питание;- свидетельство о браке, усыновлении (если разные фамилии);- заключение ПМПК (для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья); 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>
<i>Каковы основания для прекращения льготного питания?</i>	Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить: <ol style="list-style-type: none">1. выбытие обучающегося из образовательного учреждения;2. истечение срока действия статуса ребенка из многодетной семьи;3. отсутствие актуального на новый учебный год заявления на предоставление льготного питания.
<i>Кто контролирует качество питания?</i>	На сегодняшний день, проводить проверку на качество предоставляемых услуг могут не только

	<p>федеральные органы, но и руководители учебных учреждений, а также специальные комиссии, сформированные по их приказу.</p> <p>Группа может набираться из ответственных родителей (законных представителей), 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, соответствием количества порций, своевременностью поставок пищевых продуктов, сроками годности, правилами хранения продуктов, а также энергетической ценностью и другими важными для детей нюансами.</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 за организацию 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>Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых</i></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. - Плодо-овощная 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, 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.
<i>Рекомендации Роспотребнадзора по питанию в школьных столовых</i>	<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 высушить. Максимальный срок хранения бутербродов, нарезанных сыров, масла и колбасы на витринах не должен превышать часа.</p>