

Кто имеет право на бесплатное питание?	Организовано льготного питания за счет средств краевого и муниципального бюджета для следующих категорий граждан: – всем обучающимся 1-4 классов; – из многодетных малоимущих семей; – из малоимущих семей; – обучающимся с ограниченными возможностями здоровья; – дети-инвалиды, имеющие статус учащихся с ограниченными возможностями здоровья.
Как подать заявление на бесплатное питание?	Чтобы поставить обучающегося 5-11 классов на бесплатное питание, необходимо подготовить для ответственного по питанию (социального педагога) пакет документов и написать заявление. Необходимые документы: - 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); Для обучающихся 1-4 классов, не относящихся к иным категориям, предоставляются те же документы без заполнения заявления. <u>Весь пакет документов принимают и проверяют классные руководители!</u>
Каковы основания для прекращения льготного питания?	Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить: - выбытие обучающегося из образовательного учреждения; - истечение срока действия предоставленной справки о малоимущности; - 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 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.

<i>Что делать, если у ребенка есть медицинские показания для диетического питания?</i>	Если у вашего ребенка есть медицинские показания для предоставления диетического питания, то вам необходимо: связаться с ответственным по организации питания в школе; предоставить в школу справку, подтверждающую и описывающую диету; написать заявление о предоставлении диетического питания; совместно с поставщиком питания обсудить меню для вашего ребенка.
<i>Какие категории обучающихся, имеющие право на бесплатное питание, в случае обучения на дому, обеспечиваются компенсацией?</i>	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.
<i>Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых</i>	• 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 обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.

	Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки. Простокваша-“самокваш”. 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 рубленным 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>	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.
<i>Могут ли дети и их родители повлиять на составление меню в школьной столовой?</i>	Существуют разные формы взаимодействия родителей и администрации школы. В данном аспекте каких-либо универсальных рецептов нет. Это могут быть общешкольные родительские собрания с участием руководства школы и приглашением организаторов питания, совместные дегустации блюд, иные мероприятия. Также граждане могут направлять обращения, которые адресуются, как правило, директору школы, организатору питания, органам управления образованием и Роспотребнадзору. Однако следует заметить, что перед тем, как влиять на содержание меню, родителям целесообразно ознакомиться с требованиями, определяющими безопасность и полезность предлагаемого в школе питания с принципами здорового питания, понять профилактический вектор школьного питания. Это касается вкусовых пристрастий, осознания особенностей физиологии детского организма, необходимости выработки навыков здорового питания у детей, здоровых пищевых стереотипов поведения, которые в перспективе послужат ребенку должной мерой защиты здоровья. Сначала важно вникнуть, а потом уже предлагать.
<i>Могут ли блюда повторяться несколько раз в неделю?</i>	Да, несомненно, могут. Здесь вопрос заключается в том, что блюда не должны приедаться, должна обеспечиваться эпидемиологическая безопасность. Требование такое: блюда не должны повторяться в течение суток и в течение двух смежных дней. У нас учебная неделя длинная, поэтому в понедельник и четверг могут повторяться одни и те же блюда, ничего в этом страшного нет, если они не вызывают приедаемость.