ВОПРОС-ОТВЕТ: часто задаваемые вопросы родителями о школьном питании

|  |  |
| --- | --- |
| ВОПРОС | ОТВЕТ |
| 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.  Весь пакет документов принимают и проверяют классные руководители! |
| 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 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:связаться с ответственным по организации питания в гимназии;предоставить в гимназию справку, подтверждающую и описывающую диету;написать заявление о предоставлении диетического питания;совместно с поставщиком питания обсудить меню для вашего ребенка.  |
| Какие категории обучающихся, имеющие право на бесплатное питание, в случае обучения на дому, обеспечиваются продуктовыми наборами?   | Дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ОВЗ, получающие образование на дому, обеспечиваются сухим пайком либо 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 31 мая на имя директора гимназии.  |
| Какие продукты и блюда запрещены для питания в школьных столовых? | Ø Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности.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 Непотрошеная 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 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;Пищевые продукты, не предусмотренные прил.№9Уксус, 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. |
| Что представляет собой горячее питание? | Внесённые изменения в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» зафиксировали необходимость обеспечить учащихся начальной школы бесплатным горячим питанием не менее одного раза в день.Школа представляет:качественное, здоровое и полноценное горячее питание, не допуская подмены приемов пищи полумерами (разогретыми бутербродами с чаем или чем-то иным);горячее питание, отвечающее всем стандартам и требованиям безопасности;питание, включающее горячее блюдо, не считая горячего напитка; сбалансированный рацион, обеспечивающий правильное физиологическое развитие молодого организма;горячее первое и второе блюдо или второе блюдо в зависимости от приёма пищи.Учащиеся начальных классов обеспечиваются бесплатным горячим питанием в зависимости от режима обучения.Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счёт ассигнований из федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации. |
| Могут ли родители участвовать в составлении меню? | Родители могут давать предложения по составу школьного меню, участвовать в мониторинге качества питания (в том числе в качестве членов бракеражной комиссии) в соответствии с локальными актами школы. Подробнее с формами участия родителей можно ознакомиться в Методических рекомендациях «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях» (МР 2.4.0180-20), разработанных Роспотребнадзором. |
| 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. |