

Ответы на наиболее часто задаваемые родителями вопросы

ВОПРОС-ОТВЕТ: часто задаваемые вопросы родителями о школьном питании

ВОПРОС	ОТВЕТ
Кто имеет право на бесплатное питание?	Организовано льготное питание за счет федерального и областного бюджетов для следующих категорий граждан: – всем обучающимся 1-4 классов; Организовано льготное питание за счет средств бюджета города Донецка для следующих категорий граждан:: -из малоимущих семей; -для обучающихся из семей, состоящих на учете в областном банке данных семей, находящихся в социально опасном положении; -обучающимся 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); Весь пакет документов принимают и проверяют классные руководители!
Каковы основания для прекращения льготного питания?	Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить: 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?	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.
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: 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.
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, 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 школы.
Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых	• 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;
- Пищевые продукты, не предусмотренные прил.№9
- 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.
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.