

ВОПРОС-ОТВЕТ: часто задаваемые вопросы родителями о школьном питании

ВОПРОС	ОТВЕТ
<p>Кто имеет право на бесплатное питание?</p>	<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;– обучающимся с ограниченными возможностями здоровья;– дети-инвалиды, имеющие статус учащихся с ограниченными возможностями здоровья.
<p>Как подать заявление на бесплатное питание?</p>	<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. <u><i>Весь пакет документов принимают и проверяют классные руководители!</i></u></p>
<p>Каковы основания для прекращения льготного питания?</p>	<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.

<p><i>Кто контролирует качество питания?</i></p>	<p>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.</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>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 обрести, 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

	<p>приготовленные.</p> <p>Квас.</p> <p>Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.</p> <p>Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.</p> <p>Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.</p> <p>Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;</p> <p>Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.</p> <p>Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.</p> <p>Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.</p> <p>Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.</p> <p>Ядро абрикосовой косточки, арахис.</p> <p>Газированные напитки.</p> <p>Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.</p> <p>Жевательная резинка.</p> <p>Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).</p> <p>Карамель, в том числе леденцовая.</p> <p>Закусочные консервы.</p> <p>Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.</p> <p>Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.</p> <p>Окрошки и холодные супы.</p> <p>Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.</p> <p>Яичница-глазунья.</p> <p>Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.</p> <p>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>

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.