

**ВОПРОС-ОТВЕТ: часто задаваемые вопросы о школьном питании**

<b>ВОПРОС</b>	<b>ОТВЕТ</b>
<i>Кто имеет право на бесплатное питание?</i>	<p>Льготное одnorазовое питание организовано для следующих категорий граждан:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– всем учащимся 1-4 классов;</li><li>– учащимся 5-11 классов из малоимущих семей;</li><li>– учащимся 5-11 классов из семей в трудной жизненной ситуации;</li><li>– учащимся 5-11 классов из семей беженцев;</li><li>- учащимся 5-11 классов – детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей;</li></ul> <p>Льготное двухразовое питание предоставляется учащимся 1-11 классов - детям-инвалидам и детям с ограниченными возможностями здоровья.</p>
<i>Как подать заявление на бесплатное питание?</i>	<p>Чтобы поставить обучающегося 5-11 классов на бесплатное питание, необходимо подготовить для ответственного за организацию питания пакет документов (прописанный по каждой льготной категории в постановлении об организации питания местной администрации Чегемского муниципального района) и написать заявление.</p>
<i>Каковы основания для прекращения льготного питания в течение учебного года?</i>	<p>Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. отчисление обучающегося из образовательного учреждения;</li><li>2. истечение срока действия предоставленной справки о статусе малоимущей семьи или документа об инвалидности или ограниченных возможностях здоровья;</li></ol>

<p><i>Как принять участие в контроле качества питания?</i></p>	<p>Чтобы войти в состав общественной (родительской) комиссии по контролю над организацией питания в образовательной организации, следует подать заявление её руководителю. Данные комиссии проверяют:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;</li> <li>-соблюдение массы порций;</li> <li>-санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, и т.п.;</li> <li>-условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;</li> <li>-наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;</li> <li>-наличие документов, подтверждающих безопасность и качество приобретаемых образовательным учреждением продуктов питания и др. вопросы.</li> </ul>
<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"> <li>1. предоставить в образовательное учреждение медицинскую справку, подтверждающую диагноз и описывающую диету;</li> <li>2. написать заявление о предоставлении диетического питания;</li> <li>3. совместно с ответственным за организацию питания в образовательном учреждении обсудить меню для вашего ребенка.</li> </ol>
<p><i>Какие категории обучающихся, имеющие право на бесплатное питание,</i></p>	<p>Дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ОВЗ, получающие образование на дому, получают компенсацию за питание в денежном эквиваленте или сухой паёк, по выбору родителей (законных представителей).</p>

<p><i>в случае обучения на дому, обеспечиваются компенсацией?</i></p>	<p>Предоставление компенсации в любой форме родителям (законным представителям) обучающихся осуществляется по личному заявлению родителей (законных представителей).</p>
<p><i>Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.</li> </ul> <p>Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.</p> <p>Фруктовоовощная продукция с признаками порчи.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.</li> <li>• Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.</li> <li>• Непотрошенная птица.</li> <li>• Мясо диких животных.</li> <li>• Яйца и мясо водоплавающих птиц.</li> <li>• Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.</li> <li>• Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.</li> <li>• Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.</li> <li>• Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.</li> <li>• Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).</li> </ul>

- 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.

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Жевательная резинка.</li><li>• Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).</li><li>• Карамель, в том числе леденцовая.</li><li>• Закусочные консервы.</li><li>• Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.</li><li>• Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.</li><li>• Окрошки и холодные супы.</li><li>• Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.</li><li>• Яичница-глазунья.</li><li>• Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.</li><li>• Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.</li></ul>
<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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».</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>

Также Роспотребнадзор рекомендует готовить блюда для детей на пару, тушить и запекать.