

| ВОПРОС   | ОТВЕТ  |
|--|--|
| <p>Кто имеет право на бесплатное питание?</p>              | <p>Организовано <b>льготного питания</b> за счет средств краевого и муниципального бюджета для следующих категорий граждан:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– всем обучающимся 1-4 классов;</li> <li>– из многодетных малоимущих семей;</li> <li>– из малоимущих семей;</li> <li>– обучающимся с ограниченными возможностями здоровья;</li> <li>– дети-инвалиды, имеющие статус учащихся с ограниченными возможностями здоровья.</li> </ul>   |
| <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><b>Необходимые документы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- копия свидетельства о рождении (при достижении возраста 14 лет – паспорт);</li> <li>- копия или справка о малоимущности семьи;</li> <li>- СНИЛС родителя – заявителя, ребенка, на которого предоставляется льготное питание;</li> <li>- свидетельство о браке, усыновлении (если разные фамилии);</li> <li>- заключение ПМПК (для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья);</li> </ul> <p>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></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"> <li>1. выбытие обучающегося из образовательного учреждения;</li> <li>2. истечение срока действия предоставленной справки о малоимущности;</li> <li>3. отсутствие актуального на новый учебный год заявления на предоставление льготного питания.</li> </ol>   |
| <p>Кто контролирует качество питания?</p>                  | <p>На сегодняшний день, проводить проверку на качество предоставляемых услуг могут не только федеральные</p>   |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>органы, но и руководители учебных учреждений, а также специальные комиссии, сформированные по их приказу.</p> <p><b>Группа может набираться из ответственных родителей, которые желают отслеживать качество предоставляемых детям продуктов и условий приготовления.</b></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>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. связаться с ответственным по организации питания в школе;</li> <li>2. предоставить в школу справку, подтверждающую и описывающую диету;</li> <li>3. написать заявление о предоставлении диетического питания;</li> <li>4. совместно с поставщиком питания обсудить меню для вашего ребенка.</li> </ol>   |
| <p><i>Какие категории обучающихся, имеющие право на бесплатное питание, в случае обучения на дому, обеспечиваются компенсацией?</i></p> | <p>Дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ОВЗ, получающие образование на дому, получают компенсацию за питание в денежном эквиваленте.</p> <p>Выплата денежной компенсации родителям (законным представителям) обучающихся осуществляется по личному заявлению родителей (законных представителей).</p> <p>Заявление о выплате денежной компенсации подается ежегодно до 01 сентября на имя директора школы.</p>  |
| <p><i>Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых</i></p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ø Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.</li> <li>Ø Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.</li> <li>Ø Плодоовощная продукция с признаками порчи.</li> <li>Ø Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.</li> <li>Ø Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.</li> </ul>   |

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;

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.

|  |   |
|--|---|
|  | <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> <p>Информация содержится в обновленной редакции санитарно-эпидемиологических требований к организации питания детей в общеобразовательных учреждениях и оздоровительных организациях.</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> <p>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.</p> <p>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</p> |