

## Ответы на часто задаваемые вопросы по организации питания обучающихся

ВОПРОС	ОТВЕТ
Кто имеет право на бесплатное питание?	<p>Организовано льготного питания 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>• обучающимся с ограниченными возможностями здоровья;</li> <li>• дети-инвалиды;</li> <li>• учащиеся из многодетных семей 5-11 классов.</li> </ul>
Как подать заявление на бесплатное питание?	<p>Чтобы поставить обучающегося 5-11 классов на бесплатное питание, необходимо подготовить для ответственного по питанию (зам.директора по ВР) пакет документов и написать заявление.</p> <p>Необходимые документы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• копия свидетельства о рождении (при достижении возраста 14 лет – паспорт);</li> <li>• заключение ПМПК (для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья).</li> </ul>
Каковы основания для прекращения льготного питания?	<p>Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выбытие обучающегося из образовательного учреждения;</li> <li>• отсутствие актуального на новый учебный год заявления (документов) на предоставление льготного питания.</li> </ul>
Кто контролирует качество питания?	<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>

Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых

Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.

Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.

Плодоовощная продукция с признаками порчи.

Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.

Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.

Непотрошенная птица.

Мясо диких животных.

Яйца и мясо водоплавающих птиц.

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.

	<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>Могут ли родители участвовать в составлении меню?</p>	<p>Родители могут вносить предложения по составу школьного меню, участвовать в мониторинге качества питания в составе школьного совета по качеству питания.</p>
<p>Где получить информацию о том, чем сегодня кормили ребёнка в школе?</p>	<p>Ежедневно на сайте школы <a href="https://school17-len.narod.ru/index/ezhednevoe_menju/0-193">https://school17-len.narod.ru/index/ezhednevoe_menju/0-193</a> выставляется ежедневное меню (завтрак).</p>

Вопрос о том, почему еда подается холодной/горячей, можно назвать повсеместным...

По СанПину предусмотрено предварительное накрытие столов. Начальным классам накрывают за пять минут до звонка на перемену, 5-11 классам – за десять минут до звонка на перемену. Блюда по СанПиН подаются с температурой не выше 65 градусов.