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

|  |  |
| --- | --- |
| **ВОПРОС** | **ОТВЕТ** |
| *Кто имеет право на бесплатное питание?* | Льготное одноразовое питание организовано для  следующих категорий граждан:– всем учащимся 1-4 классов;– учащимся 5-11 классов из малоимущих семей;– учащимся 5-11 классов из семей в трудной жизненной ситуации;– учащимся 5-11 классов из семей беженцев;- учащимся 5-11 классов – детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей;Льготное двухразовое питание предоставляется учащимся 1-11 классов - детям-инвалидам и детям с ограниченными возможностями здоровья. |
| *Как подать заявление на бесплатное питание?*  | 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.  |
| *Каковы основания для прекращения льготного питания в течение учебного года?*  | Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить:1. отчисление обучающегося из образовательного учреждения;
2. истечение срока действия предоставленной справки о статусе малоимущей семьи или документа об инвалидности или ограниченных возможностях здоровья;
 |
| *Как принять участие в контроле качества питания?* |   Чтобы войти в состав общественной (родительской) комиссии по контролю над организацией питания в образовательной организации, следует подать заявление её руководителю.  Данные комиссии проверяют:-соответствие  реализуемых блюд утвержденному меню;-соблюдение массы порций; -санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, и т.п.; -условия соблюдения  правил личной гигиены обучающимися; -наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу  готовых блюд; -наличие документов, подтверждающих безопасность и качество приобретаемых образовательным учреждением продуктов питания и др. вопросы. |
| *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. предоставить в образовательное учреждение медицинскую справку, подтверждающую диагноз и описывающую диету;
2. написать заявление о предоставлении диетического питания;
3. совместно с ответственным за организацию питания в образовательном учреждении обсудить меню для вашего ребенка.
 |
| *Какие категории обучающихся, имеющие право на бесплатное питание, в случае обучения на дому, обеспечиваются компенсацией?*    | 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). Предоставление компенсации в любой форме родителям (законным представителям) обучающихся осуществляется по личному заявлению родителей (законных представителей).  |
| *Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых* | * Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности.

 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.
* Непотрошеная 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 обрези, 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.
* 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».   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. |