**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. |