**Ответы для родителей на часто задаваемые вопросы по питанию**

01.09.2024

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

|  |  |
| --- | --- |
| **ВОПРОС** | **ОТВЕТ** |
| Кто имеет право на бесплатное питание? | Организовано **льготного питания**за счет средств краевого и муниципального бюджета для  следующих категорий граждан:– всем обучающимся 1-4 классов;- из многодетных– из многодетных малоимущих семей;– из малоимущих семей;– *обучающимся с ограниченными возможностями здоровья;*– дети-инвалиды, имеющие статус учащихся с ограниченными возможностями здоровья. |
| *Как подать заявление на бесплатное питание?*  | Чтобы поставить обучающегося 5-11 классов на льготное или бесплатное питание, необходимо подготовить для ответственного по питанию пакет документов и написать заявление. **Необходимые документы:**- копия свидетельства о рождении (при достижении возраста 14 лет – паспорт);- СНИЛС родителя – заявителя, ребенка, на которого предоставляется льготное питание;- свидетельство о браке, усыновлении (если разные фамилии);- паспорт родителя – заявителя- заключение ПМПК (для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья) или МСЭ для детей инвалидов;- справка или удостоверение, подтверждающая(ее) статус многодетной семьи, стоящей на учете в органах социальной защиты населения КК.- справка подтверждающая статус малоимущей семьи, стоящей на учете в органах социальной защиты населения КК.- также необходимы реквизиты для перечисления компенсации обучающимся, которые питаются за родительскую плату или дети-инвалиды и дети с ОВЗ , обучающиеся на дому. |
| *Каковы основания для прекращения льготного питания?* | Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить:1. выбытие обучающегося из образовательного учреждения;
2. истечение срока действия предоставленной льготной справки или иного документа, подтверждающего льготу учащегося;
3. отсутствие актуального на новый учебный год заявления на предоставление льготного питания.
 |
| *Кто контролирует качество питания?* | 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.       Группа может набираться из ответственных родителей, которые желают отслеживать качество предоставляемых детям продуктов и условий приготовления.         Данные группы могу 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. |
| *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. связаться с ответственным по организации питания в школе;
2. предоставить в школу справку, подтверждающую и описывающую диету;
3. написать заявление о предоставлении диетического питания;
4. совместно с поставщиком питания обсудить меню для вашего ребенка.

  |
| *Какие категории обучающихся, имеющие право на бесплатное питание, в случае обучения на дому, обеспечиваются компенсацией ?* | Дети-инвалиды и дети, имеющие статус обучающихся с ОВЗ, получающие образование на дому, получают компенсацию за питание в денежном эквиваленте.Выплата денежной компенсации родителям (законным представителям) обучающихся осуществляется по личному заявлению родителей (законных представителей).Заявление о выплате денежной компенсации подается ежегодно до 01 сентября на имя директора школы.  |
| *Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых* | * Ø Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности.
* Ø Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
* Ø Плодоовощная продукция с признаками порчи.
* Ø Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
* Ø Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
* Ø Непотрошеная 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 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.
 |
| *Рекомендации Роспотребнадзора по питанию в школьных столовых* |        Роспотребнадзор представил список разрешенных и запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых.       Информация содержится в обновленной редакции санитарно-эпидемиологических требований к организации питания детей в общеобразовательных учреждениях и оздоровительных организациях.       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. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей могут выдерживаться при комнатной температуре в течение часа.       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. |
| **– Почему из школьного меню убрали сосиски?** | – Их не столько даже любят дети, сколько любят взрослые, потому что сосиски просты и быстры в приготовлении. Вместе с тем, равно как и колбасные изделия, сосиски действительно отсутствуют сегодня в перечне рекомендуемых блюд для детского питания.Причина – повышенное содержание соли и тяжелых для переваривания детским организмом жиров. Если мы говорим о здоровом питании, формировании здоровых пищевых привычек, вкусовых пристрастий, определяющих в перспективе популяционный уровень профилактики избыточной массы тела, болезней системы кровообращения, нарушения обмена веществ, то данная позиция вполне понятна. Детям в качестве альтернативы вместо сосисок сегодня предлагаются мясные и рыбные блюда – более физиологически полноценные. |
| **– Могут ли блюда повторяться несколько раз в неделю?** | – Нет не могут. Городской Совет по питанию принял решение об усовершенствовании системы школьных завтраков, обедов и полдников. Разработано 10 рационов с учётом пожеланий детей и родителей. В меню добавились новые блюда, а технологические приёмы стали более эффективными. Начнем с того, что питание детей осуществляется на основании десятидневного меню, разработанного региональным Госкомитетом по торговле и защите прав потребителей. Школьное питание организовано в соответствии с санитарными правилами (СП 2/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»). Родители могут ознакомиться с меню на сайтах школ. Каждое общеобразовательное учреждение ежедневно размещает меню для различных категорий, питающихся (для обучающихся начальных классов, детей с ОВЗ, детей-инвалидов, обучающихся из многодетных, малоимущих семей, питающихся за родительскую плату , обучающиеся 5-11 классов - дети военнослужащих, сотрудников правоохранительных органов, погибших при исполнении и обучающиеся 5-11 классов - дети из семей военнослужащих из семей военнослужащих, проходящих военную службу по контракту, граждан РФ, заключивших контракт с Министерством обороны РФ (Федеральной службой войск национальной гвардии РФ) о пребывании в добровольческом формировании (о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы РФ или войска национальной гвардии РФ), принимающих (принимавших) участие в СВО на территориях РФ и Украины, а также граждан, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы РФ в соответствии с Указом Президента РФ от 21.09.2022 № 647 «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации») с фотографией блюд. Размещена нормативно-правовая база: постановления администрации района о стоимости питания, рекомендации Министерства образования и науки, Роспотребнадзора, локальные нормативные акты школы. В соответствии с требованием федерального законодательства меню должны быть сбалансированы по белкам, жирам и углеводам с учетом рекомендаций врачей и диетологов. В нем присутствуют блюда из мяса и рыбы, круп, свежих овощей и фруктов, которые необходимы для растущего организма.Для дополнительного обогащения рациона питания детей микро- и макроэлементами в меню включены кисель, какао-напиток с витаминами, соки с маркировкой «для детского питания». Приготовление готовой продукции происходит в соответствии с сезонным меню (осень, зима, весна). |