ВОПРОС	ОТВЕТ
Кто имеет право на бесплатное питание?	**Льготного питания** за счёт средств муниципального бюджета предоставляется: – всем обучающимся 1-4 классов; – детям из многодетных малоимущих семей; – детям из малоимущих семей; – *обучающимся с ограниченными возможностямиздоровья;* – детям-инвалидам, имеющим статус учащихся сограниченными возможностями здоровья.
Как подать заявление набесплатное питание?	Чтобы предоставить обучающемуся 5-11 классов бесплатное питание, необходимо подготовить для ответственного по питанию (социального педагога) пакет документов и написать заявление. **Необходимые документы:** - копия свидетельства о рождении (при достижении возраста 14 лет – паспорт); - копия или справка о том, что семья малоимущая; - СНИЛС родителя – заявителя, ребенка, на которого предоставляется льготное питание; - свидетельство о браке, усыновлении (если разныефамилии); - заключение ПМПК (для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья); Для обучающихся 1-4 классов, не относящихся к иным категориям, предоставляются те же документы без заполнения заявления. *Весь пакет документов принимают и проверяют классные руководители!*
Каковы основания для прекращения льготного питания?	Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить: 1. выбытие обучающегося из образовательногоучреждения; 2. истечение срока действия предоставленнойсправки о том, что семья малоимущая; 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 блюд. 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.
Что делать, если у ребёнка есть медицинские показания для диетического питания?	Если у вашего ребёнка есть медицинские показания для предоставления диетического питания, то вам необходимо: связаться с ответственным по организации питания в школе; предоставить в школу справку, подтверждающую и описывающую диету; написать заявление о предоставлении диетического питания; совместно с поставщиком питания обсудить меню для вашего ребенка.
Какие категории обучающихся, имеющие право на бесплатное питание, в случае обучения на дому, обеспечиваются продуктовыми наборами?	Дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ОВЗ, получающие образование на дому, обеспечиваются сухим пайком, либо 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 31 мая на имя директора школы.

Перечень запрещённых продуктов и блюд для питания в школьных столовых	-Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности. - Остатки пищи от предыдущего приёма 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; Пищевые продукты, не предусмотренные прил.№9 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 обновленной редакции санитарно-эпидемиологических требований к организации питания детей в общеобразовательных учреждениях и оздоровительных организациях. В документе ведомства подробно расписано, из чегодолжно 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.

Директор школы Г.А. Редько

Директор МБОУ-СОШ №22 х.Кривой Лиман Редько Галина Анатольевна

Подписано цифровой подписью: Директор МБОУ-СОШ №22 х.Кривой Лиман Редько Галина Анатольевна
Дата: 2022.03.31 15:37:39 +03'00'