

ВОПРОС	ОТВЕТ
<p>Кто имеет право на бесплатное питание?</p>	<p>Получают льготного питания за счет средств краевого и муниципального бюджета для следующих категорий граждан:</p> <ul style="list-style-type: none"> – все обучающиеся 1-4 классов; – обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья; – дети-инвалиды, - дети мобилизованных граждан, участвующих в СВО
<p><i>Каковы основания для прекращения льготного питания?</i></p>	<p>Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. выбытие обучающегося из образовательного учреждения; 2. истечение срока действия предоставленной справки 3. отсутствие актуального на новый учебный год заявления на предоставление льготного питания.
<p><i>Кто контролирует качество питания?</i></p>	<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> <p>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.</p>
<p><i>Что делать, если у ребенка есть медицинские показания для диетического питания?</i></p>	<p>Если у вашего ребенка есть медицинские показания для предоставления диетического питания, то вам необходимо:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. связаться с ответственным по организации питания в школе; 2. предоставить в школу справку,

	<p>подтверждающую и описывающую диету;</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. написать заявление о предоставлении диетического питания; 4. совместно с поставщиком питания обсудить меню для вашего ребенка.
<p><i>Какие категории обучающихся, имеющие право на бесплатное питание, в случае обучения на дому, обеспечиваются компенсацией ?</i></p>	<p>Дети-инвалиды и дети имеющие статус обучающихся с ОВЗ, получающие образование на дому, получают компенсацию за питание в денежном эквиваленте.</p> <p>Выплата денежной компенсации родителям (законным представителям) обучающихся осуществляется по личному заявлению родителей (законных представителей).</p> <p>Заявление о выплате денежной компенсации подается ежегодно до 01 сентября на имя директора школы.</p>
<p><i>Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Ø Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества. 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 Непотрошенная 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 обрезки, диафрагмы;

	<p>рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.</p> <p>Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.</p> <p>Простокваша-“самоквас”.</p> <p>Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.</p> <p>Квас.</p> <p>Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.</p> <p>Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.</p> <p>Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.</p> <p>Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;</p> <p>Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.</p> <p>Острые соусы, кетчупы, майонез, закусовые консервы, маринованные овощи и фрукты.</p> <p>Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.</p> <p>Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.</p> <p>Ядро абрикосовой косточки, арахис.</p> <p>Газированные напитки.</p> <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>Макаронны по-флотски (с мясным фаршем), макаронны с рубленным 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><i>Рекомендации Роспотребнадзора по питанию в школьных столовых</i></p>	<p>Роспотребнадзор представил список разрешенных и запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых.</p> <p>Информация содержится в обновленной редакции санитарно-эпидемиологических требований к организации питания детей в общеобразовательных учреждениях и оздоровительных организациях.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>