



## Для Вас, родители

### Ответы на вопросы родителей по питанию

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

- **Кто имеет право на бесплатное питание?** Организовано льготное питание за счет средств федерального бюджета и республиканского бюджета для следующих категорий граждан:
    - всем обучающимся 1-4 классов;
    - из многодетных малоимущих семей;
    - из малоимущих семей;
    - обучающимся с ограниченными возможностями здоровья;
    - дети-инвалиды, имеющие статус учащихся с ограниченными возможностями здоровья;
    - дети из семей, члены которых убыли в зону проведения специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и Украины.
  - **Как подать заявление на бесплатное питание?** Чтобы поставить обучающегося 5-11 классов на бесплатное питание, необходимо подготовить пакет документов и написать заявление в школе
- Необходимые документы:
- копия свидетельства о рождении (при достижении возраста 14 лет – паспорт);
  - копия или справка о малоимущности семьи;
  - СНИЛС родителя
  - заявителя, ребенка, на которого предоставляется льготное питание;
  - свидетельство о браке, усыновлении (если разные фамилии);
  - заключение ПМПК (для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья);
  - справка с военного комиссариата установленного образца.
- **Каковы основания для прекращения льготного питания?** Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить:
  - выбытие обучающегося из образовательной организации;
  - истечение срока действия предоставленной справки о малоимущности;
  - 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 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 ребенка есть медицинские показания для диетического питания?**

Если у вашего ребенка 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.

• **Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых.**

- Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
- 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.
- Непотрошенная 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 обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- Простокваша-“самокваш”.
- 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 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.