

ВОПРОС-ОТВЕТ: часто задаваемые вопросы родителями о школьном питании

ВОПРОС	ОТВЕТ
<i>Кто имеет право на бесплатное питание?</i>	<p>Организовано льготного питания за счет средств краевого и муниципального бюджета для следующих категорий граждан:</p> <ul style="list-style-type: none"> – всем обучающимся 1-4 классов; – обучающимся с ограниченными возможностями здоровья; – дети-инвалиды, имеющие статус учащихся с ограниченными возможностями здоровья <p><i>- имеют скидку по оплате питания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - дети из многодетных малоимущих семей - дети участников СВО
<i>Как подать заявление на бесплатное питание?</i>	<p>Чтобы поставить обучающегося на бесплатное питание, необходимо подготовить для ответственного по питанию пакет документов и написать заявление.</p> <p>Необходимые документы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - копия свидетельства о рождении (при достижении возраста 14 лет – паспорт); - копия паспорта родителя (законного представителя) - свидетельство о браке, усыновлении (если разные фамилии); - заключение ПМПК (для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья);
<i>Каковы основания для прекращения льготного питания?</i>	<p>Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. выбытие обучающегося из образовательного учреждения; 2. отсутствие актуального на новый учебный год заявления на предоставление льготного питания.
<i>Кто контролирует качество питания?</i>	<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>
<i>Можно ли дать с собой в школу ребёнку домашнюю еду?</i>	<p>Мы обратились к представителю Роспотребнадзора, который ответил, что прямого запрета на домашнюю еду нет. Но нужно учитывать, что пища может быстро испортиться, особенно мясо. Поэтому все продукты должны быть хорошо термически обработаны.</p>

<p><i>Какие категории обучающихся, имеющие право на бесплатное питание, в случае обучения на дому, обеспечиваются компенсацией?</i></p>	<p>Дети-инвалиды, 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.</p>
<p><i>Рекомендации Роспотребнадзора по питанию в школьных столовых</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • <p>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.</p>
<p><i>Кто занимается обеспечением школы посудой, из которой едят дети?</i></p>	<p>Согласно СанПИН в нашей школьной столовой мы используем только фарфоровую, стеклянную и фаянсовую посуду, столовые приборы из нержавеющей стали.</p>