

Ответы на часто задаваемые вопросы родителями об организации питания обучающихся

1. Кто имеет право на получение бесплатного питания?

Организовано льготного питания за счет средств федерального и муниципального 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.

2. Каковы основания для прекращения бесплатного питания?

Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить:

- выбытие обучающегося из образовательного учреждения;
- истечение срока действия предоставленной справки.

3. Кто должен (может) осуществлять контроль организации и качества питания?

На сегодняшний день, проводить проверку качества предоставляемых услуг могут не только федеральные органы, но и руководители образовательных организаций, а также специальные комиссии (в том числе, родители), сформированные по их приказу.

Данные группы могут осуществлять контроль качества поставляемых от заказчика продуктов, процесса приготовления, соответствия количества порций, своевременности поставок пищевых продуктов, срока годности, правил хранения продуктов, а также энергетической ценности и других важных для детей нюансы.

4. 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;
- обсудить меню для вашего ребенка.

5. Каким категориям обучающихся, имеющим право на бесплатное питание, в случае обучения на дому, производится денежная компенсация?

К данным категориям относятся 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).

6. 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 «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;
- первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

7. 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.