

Ответы на некоторые вопросы родителей

<p><i>Как научить детей правильно питаться?</i></p>	<p>Рекомендации по обучению детей принципам здорового питания изложены в разработанных Роспотребнадзором «Рекомендациях по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (МР 2.4.0179-20, раздел IV, п.п.4.3.-4.6.). Документ можно найти на официальном сайте Роспотребнадзора: rospotrebnadzor.ru</p>
<p><i>Кто имеет право на бесплатное питание?</i></p>	<p>Организовано льготное питание для следующих категорий граждан:</p> <ul style="list-style-type: none">– дети, обучающиеся по образовательным программам начального общего образования;– детям из многодетных семей;– детям из малоимущих семей;-детям из многодетных семей, имеющих статус малоимущих,– детям, находящимся под опекой (попечительством), опекуны (попечители) которых не получают ежемесячную выплату на содержание ребенка, находящегося под опекой (попечительством)– дети-инвалиды- дети с ОВЗ, обучающиеся по программам НОО, ООО, СОО- детям, состоящим на учете в противотуберкулезном диспансере;- детям из семей мобилизованных- детям ветеранов боевых действий;- детям участников ликвидации последствий катастрофы на Чернобыльской АЭС;- детям, жилое помещение (место жительства) которых уничтожено при пожаре- детям, у которых один из родителей является инвалидом 1 или 2 группы;

	<p>- детям, потерявшим кормильца</p>
<p><i>Как подать заявление на бесплатное питание? Какие документы для этого необходимы?</i></p>	<p>Социальная услуга по обеспечению бесплатным горячим питанием предоставляется на основании заявления и документов, подтверждающих право на получение бесплатного горячего питания.</p> <p>В соответствии с требованиями федерального закона от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ все обучающиеся начальных классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием. Для этого необходимо написать заявление, предоставляющее право на бесплатное питание.</p> <p>Для обучающихся 5-11 классы заявление о предоставлении бесплатного горячего питания и документы, подтверждающие право на получение бесплатного горячего питания, предоставляются в образовательную организацию ежегодно с момента возникновения права на получение бесплатного горячего питания.</p>
<p><i>Каковы основания для прекращения льготного питания?</i></p>	<p>Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбытие обучающегося из образовательного учреждения; - истечение срока действия предоставленной справки; - 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><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> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p><i>Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых</i></p>	<p>Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.</p> <p>Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.</p> <p>Фруитоовощная продукция с признаками порчи.</p> <p>Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.</p> <p>Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.</p> <p>Непотрошенная птица.</p> <p>Мясо диких животных.</p> <p>Яйца и мясо водоплавающих птиц.</p>

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; 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.

	<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, закусочные 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>Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны 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.</p>
<p>К кому можно обратиться по вопросам, связанным с</p>	<p>По всем вопросам, связанным с питанием в школе, можно обратиться к</p>

питанием и его организацией в
школе?

Загорской Людмиле Славомировне по
тел.: 8(48535) 3-37-96