

Ответы на вопросы родителей по питанию

ВОПРОС

ОТВЕТ

Что представляет собой горячее питание?

Внесённые изменения в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» зафиксировали необходимость обеспечить учащихся начальной школы бесплатным горячим питанием не менее одного раза в день.

Школы обязаны предоставить:

- качественное, здоровое и полноценное горячее питание, не допуская подмены приемов пищи полумерами (разогретыми бутербродами с чаем или чем-то иным);
- горячее питание, отвечающее всем стандартам и требованиям безопасности;
- питание, включающее горячее блюдо, не считая горячего напитка; сбалансированный рацион, обеспечивающий правильное физиологическое развитие молодого организма;
- горячее первое и второе блюдо или второе блюдо в зависимости от приёма пищи.

Учащиеся начальных классов обеспечиваются бесплатным горячим питанием в зависимости от режима обучения.

Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счёт ассигнований из федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Организовано льготного питания за счет средств краевого 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.

Кто имеет право на бесплатное питание?

Как подать заявление на бесплатное питание?

Чтобы поставить обучающегося 5-11 классов на бесплатное питание, необходимо подготовить для ответственного по питанию (социального педагога) пакет документов и написать заявление.

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);

Для обучающихся 1-4 классов, не относящихся к иным категориям, предоставляются те же документы без заполнения заявления.

Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить:

Каковы основания для прекращения льготного питания?

1. выбытие обучающегося из образовательного учреждения;
2. истечение срока действия предоставленной справки о малоимущности;
3. отсутствие актуального на новый учебный год заявления на предоставление льготного 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.

Кто контролирует качество питания?

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.

Если у вашего ребенка есть медицинские показания для предоставления диетического питания, то вам необходимо:

Что делать, если у ребенка есть медицинские показания для диетического питания?

1. связаться с ответственным по организации питания в школе;
2. предоставить в школу справку, подтверждающую и описывающую диету;
3. написать заявление о предоставлении диетического питания;
4. совместно с поставщиком питания обсудить меню для вашего ребенка.

А что получают дети, находящиеся на домашнем обучении?

Учащиеся начальных классов, находящиеся на домашнем обучении и закрепленные за государственной или муниципальной образовательной организацией, в случае посещения образовательной организации могут быть обеспечены бесплатным горячим питанием непосредственно в школе.

За счёт каких средств организовано предоставление горячего питания в школах?

Все школьники с 1-го по 4-й класс будут обеспечены горячим питанием в школах на безвозмездной основе. Финансирование будет производиться из средств федерального, регионального и муниципального бюджетов.

Перечень запрещенных

· Пищевые продукты с истекшими сроками годности и

продуктов и блюд для
питания в школьных
столовых

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; 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, закусовые 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.

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.

Рекомендации
Роспотребнадзора по
питанию в школьных
столовых