

Форма обратной связи для родителей, обучающихся по организации питания в общеобразовательной организации



Уважаемые родители (законные представители)!

По любым вопросам **организации и качества питания детей** вы можете обратиться к директору МБОУ СОШ №20 п.Сулук – **Цыбекжапова Цэ-Дари Хандаевна** -+79141847712 , **ответственному по питанию – Дорошенко Валентин Васильевич**

- письменно на электронную почту: 224013@mail.ru

- письменно на сайте школы в рубрике: «Вопрос-ответ»

Ответы на вопросы родителей по питанию



ВОПРОС-ОТВЕТ: часто задаваемые вопросы родителями о школьном питании

ВОПРОС	ОТВЕТ
<i>Кто имеет право на бесплатное питание?</i>	Организовано льготного питания 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

	<p><i>возможностями здоровья;</i></p> <p>— дети-инвалиды, имеющие статус учащихся с ограниченными возможностями здоровья.</p>
<p><i>Как подать заявление на бесплатное питание?</i></p>	<p>Чтобы поставить обучающегося 5-11 классов на бесплатное питание, необходимо подготовить пакет документов и написать заявление в школе</p> <p>Необходимые документы:</p> <p>— копия свидетельства о рождении (при достижении возраста 14 лет – паспорт);</p> <p>— копия или справка о малоимущности семьи;</p> <p>— СНИЛС родителя – заявителя, ребенка, на которого предоставляется льготное питание;</p> <p>— свидетельство о браке, усыновлении (если разные фамилии);</p> <p>— заключение ПМПК (для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья)</p>
<p><i>Каковы основания для прекращения льготного питания?</i></p>	<p>Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить:</p> <p>— выбытие обучающегося из образовательной организации;</p> <p>— истечение срока действия предоставленной справки о малоимущности;</p> <p>— отсутствие актуального на новый учебный год заявления на предоставление льготного питания.</p>
<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>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>
<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>	<ul style="list-style-type: none"> — 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 обреси, 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

	<p>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 рубленым 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</p>

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.