**Ответы для родителей на часто задаваемые вопросы по питанию**

|  |  |
| --- | --- |
| ВОПРОС | ОТВЕТ |
| Кто имеет право на бесплатное питание? | Организовано льготного питания за счет средств краевого и муниципального бюджета для  следующих категорий граждан:  – всем обучающимся 1-4 классов;  – из всех многодетных семей;  – из малоимущих семей;  – обучающимся с ограниченными возможностями здоровья;  – дети-инвалиды, имеющие статус учащихся с ограниченными возможностями здоровья. |
| *Как подать заявление на бесплатное питание?* | Чтобы поставить обучающегося 5-11 классов на бесплатное питание, необходимо подготовить  пакет документов и написать заявление в КГКУ "Центр социальной поддержки населения" с. Богородское, для признания семьи малоимущей.  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);  - справка о составе семьи;  - справки о доходах на всех членов семьи.  Для обучающихся 1-4 классов, не относящихся к иным категориям, предоставляются те же документы без заполнения заявления. |
| *Каковы основания для прекращения льготного питания?* | Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить:  - выбытие обучающегося из образовательного учреждения;  - истечение срока действия предоставленной справки о малоимущности;  - отсутствие актуального на новый учебный год заявления на предоставление льготного питания. |
| *Кто контролирует качество 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.  Группа может набираться из ответственных родителей, которые желают отслеживать качество предоставляемых детям продуктов и условий приготовления.  Данные группы могу 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. |
| *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 гимназии;  - предоставить в гимназию справку, подтверждающую и описывающую диету;  - написать заявление о предоставлении диетического питания;  - совместно с поставщиком питания обсудить меню для вашего ребенка. |
| *Какие категории обучающихся, имеющие право на бесплатное питание, в случае обучения на дому, обеспечиваются продуктовыми наборами?* | Дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ОВЗ, получающие образование на дому, обеспечиваются сухим пайком либо 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 31 мая на имя директора гимназии. |
| *Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых* | - Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности.  - 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.  - Непотрошеная птица.[Хочу такой сайт](https://сайтобразования.рф/)  - 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 обрези, 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;  - Пищевые продукты, не предусмотренные прил.№9  - 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. |
| *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. |