**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- 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. |