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 МКОУ «Карчагская СОШ им. М. Караханова»

— по телефону:

* письменно на электронную почту**: nasir.curbanov@yandex.ru**
* письменно на сайте школы в рубрике: sh-karchagskays-r82.gosweb.gosuslugi.ru [«Вопрос-ответ»](http://berkut.yalobr.ru/%D0%B2%D0%BE%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%81-%D0%BE%D1%82%D0%B2%D0%B5%D1%82/)

Ответы на вопросы родителей по питанию



**ВОПРОС-ОТВЕТ: часто задаваемые вопросы родителями о школьном питании**

|  |  |
| --- | --- |
| **ВОПРОС** | **ОТВЕТ** |
| *Кто имеет право на бесплатное питание?* | 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*
 |

|  |  |
| --- | --- |
|  | *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 школе**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)
 |
| *Каковы основания для прекращения льготного питания?* | Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить:* выбытие обучающегося из образовательной организации;
* 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 школе;
* предоставить в школу справку, подтверждающую и описывающую диету;
* написать заявление о предоставлении диетического питания;
* совместно с поставщиком питания обсудить меню для вашего ребенка.
 |
| *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.
* 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;
* 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. |