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. |