

ВОПРОС	ОТВЕТ
<p>Кто имеет право на бесплатное питание?</p>	<p>Организовано льготного питания за счет средств муниципального и регионального бюджета для следующих категорий граждан:</p> <ul style="list-style-type: none"> — всем обучающимся 1-4 классов; — из многодетных семей; — из малоимущих семей; — состоящих на учете у врача фтизиатра; — обучающимся с ограниченными возможностями здоровья; — детям-инвалидам
<p>Как подать заявление на бесплатное питание?</p>	<p>Чтобы поставить обучающегося 5-11 классов на бесплатное питание, необходимо подготовить для ответственного по питанию пакет документов и написать заявление.</p> <p>Необходимые документы:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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; — заключение ПМПК (для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья); — заключения медико-социальной экспертизы, в которой установлен статус «ребенок-инвалид». <p>Для обучающихся 1-4 классов, не относящихся к иным категориям, не требуется предоставления документов и заполнение заявления.</p> <p><u>Весь пакет документов принимают и проверяют классные руководители!</u></p>
<p>Каковы основания для прекращения льготного питания?</p>	<p>Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить:</p> <ul style="list-style-type: none"> — выбытие обучающегося из образовательного учреждения; — отсутствие актуального на новый учебный год заявления на предоставление льготного питания.
<p>Кто контролирует качество питания?</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</p>

	<p>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>Какие категории обучающихся, имеющие право на бесплатное питание, в случае обучения на дому, обеспечиваются компенсацией?</p>	<p>Дети-инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому, получают компенсацию за питание в виде выдачи продуктовых наборов</p>
<p>Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ø Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества. Ø Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне. Ø Плодоовощная продукция с признаками порчи. Ø Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль. Ø Субпродукты, кроме печени, языка, сердца. Ø Непотрошенная птица. Ø Мясо диких животных. Ø Яйца и мясо водоплавающих птиц. Ø 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 обрезки, 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.

	<p>Квас.</p> <p>Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.</p> <p>Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.</p> <p>Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.</p> <p>Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;</p> <p>Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.</p> <p>Острые соусы, кетчупы, майонез, закусовые консервы, маринованные овощи и фрукты.</p> <p>Кофе натуральный; тонизирующие, в 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>Закусовые 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>Макарон по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным 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>Почему из школьного меню убрали сосиски?</p>	<p>Причина – повышенное содержание соли и тяжелых для переваривания детским организмом жиров. Детям в качестве альтернативы вместо сосисок сегодня предлагаются мясные и рыбные блюда – более физиологически полноценные.</p>