

Ответы на вопросы родителей по питанию

Родительский и общественный контроль

- **Кто имеет право на бесплатное питание?**

Организовано **льготного питания** за счет средств краевого и муниципального бюджета для следующих категорий граждан:

- из многодетных малоимущих семей;
- из малоимущих семей;
- обучающимся с ограниченными возможностями здоровья;
- дети-инвалиды, имеющие статус учащихся с ограниченными возможностями здоровья.

- **Каковы основания для прекращения льготного питания?**

Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить:

1. выбытие обучающегося из образовательного учреждения;
2. истечение срока действия предоставленной справки о малоимущей семье;
3. 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 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.

- **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:

1. связаться с ответственным по организации питания в школе;
2. предоставить в школу справку, подтверждающую и описывающую диету;
3. написать заявление о предоставлении диетического питания;
4. совместно с поставщиком питания обсудить меню для вашего ребенка.

- **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.