

Форма обратной связи для родителей, обучающихся по организации питания в МБОУ «Гаванская ООШ»



Уважаемые родители (законные представители)!

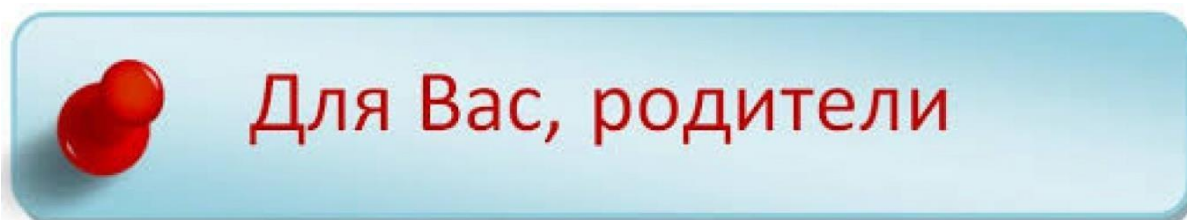
По любым вопросам **организации и качества питания детей** вы можете обратиться к директору школы Толстых Елене Владимировне

— по телефону: 83023525302

Письменно на электронную почту: **gavankyra2011@yandex.ru**

— Письменно на сайте школы в рубрике: "Вопрос ответ"

Ответы на вопросы родителей по питанию



ВОПРОС- ОТВЕТ :часто задаваемые вопросы родителями о школьном питании

ВОПРОС	ОТВЕТ
<i>Кто имеет право на бесплатное питание?</i>	Организовано льготного питания за счет средств федерального бюджета и краевого бюджета для следующих категорий граждан: — всем обучающимся 1-4 классов; — из многодетных семей; — из малоимущих семей; — обучающимся с ограниченными

	возможностями здоровья;
Как поддаться заявление на бесплатное питание?	Чтобы поставить обучающегося 5-9 классов на бесплатное питание, необходимо подготовить пакет документов и написать заявление 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 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.
<i>Что делать, если у ребенка есть медицинские показания для Диетического питания?</i>	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; — обсудить меню для вашего ребенка.
<i>Перечень запрещенных Продуктов и блюд для питания в школьных столовых</i>	— Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества. — Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная на кануне. — Плодоовощная продукция с признаками порчи. — Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль. — Субпродукты, кроме печени, языка, сердца. — Непотрошенная 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 (непромышленного)изготовления. — Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты). — Зельцы, изделия из мясной обрeзи, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы. — Творог из не пастеризованного 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.
<i>Рекомендации Роспотребнадзора по питанию в школьных столовых</i>	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.
--	---