

Вопрос	Ответ
Кто имеет право на бесплатное питание?	Льготное питание за счет средств федерального и муниципального бюджета для следующих категорий обучающихся: – дети, обучающиеся в 1-4 классах; – дети с ограниченными возможностями здоровья, в том числе дети-инвалиды; – дети – сироты (опекаемые); – дети из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума; – дети лиц, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Запорожской области и Херсонской области; – дети из многодетных семей.
Как подать заявление на бесплатное питание?	Чтобы поставить учащихся 5-11 классов на бесплатное питание, необходимо подготовить пакет документов и написать заявление. Необходимые документы: - дети с ограниченными возможностями здоровья - заключение ПМПК , СНИЛС заявителя и ребенка; - дети – инвалиды -справка об установлении инвалидности, СНИЛС заявителя и ребенка; - дети – сироты (опекаемые) - решение органа опеки и попечительства, СНИЛС заявителя и ребенка; - многодетные - удостоверение многодетной семьи, СНИЛС заявителя и ребенка; – дети из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума – если заявитель получает пособие, то заявление и СНИЛС заявителя и ребенка. Если заявитель не получает пособие, то справку о среднедушевом доходе и СНИЛС заявителя и ребенка; - дети лиц, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Запорожской области и Херсонской области - справка об установлении факта участия в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области и Херсонской области, СНИЛС заявителя и ребенка.
Каковы основания для прекращения льготного питания?	Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить: 1. выбытие обучающегося из образовательного учреждения; 2. истечение срока действия предоставленных документов.
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.
Какие категории обучающихся, имеющие право на бесплатное питание, в случае обучения на дому, обеспечиваются компенсацией ?	Дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ОВЗ, получающие образование на дому, получают компенсацию за питание в денежном эквиваленте. Выплата денежной компенсации родителям (законным представителям) обучающихся осуществляется по личному заявлению родителей (законных представителей). Заявление о выплате денежной компенсации подается ежегодно до 01 сентября на имя директора школы.
Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых	Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества. • 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. • 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 (не промышленного) изготовления. • Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты). • Зельцы, изделия из мясной обрешки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы. • Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки. • Простокваша-«самокваш». • 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.