

**ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ**

<b>ВОПРОС</b>	<b>ОТВЕТ</b>
<p><u>1. Что представляет собой горячее питание?</u></p>	<p>Внесённые изменения в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» зафиксировали необходимость обеспечить учащихся начальной школы бесплатным горячим питанием не менее одного раза в день.</p> <p>Школы обязаны предоставить: качественное, здоровое и полноценное горячее питание, не допуская подмены приёмов пищи полумерами (разогретыми бутербродами с чаем или чем-то иным); горячее питание, отвечающее всем стандартам и требованиям безопасности; питание, включающее горячее блюдо, не считая горячего напитка; сбалансированный рацион, обеспечивающий правильное физиологическое развитие молодого организма; горячее первое и второе блюда или второе блюдо в зависимости от приёма пищи.</p> <p>Учащиеся начальных классов обеспечиваются бесплатным горячим питанием в зависимости от режима обучения.</p> <p>Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счёт ассигнований из федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.</p>
<p><u>Могут ли родители участвовать в составлении меню?</u></p>	<p>Родители могут давать предложения по составу школьного меню, участвовать в мониторинге качества питания в соответствии с локальными актами школы. Подробнее с формами участия родителей можно ознакомиться:</p> <p>в Методических рекомендациях «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях» (МР 2.4.0180-20), разработанных Роспотребнадзором;</p> <p>в Методических рекомендациях (Порядке) «Создание условий участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях», разработанных Минпросвещения России.</p> <p>Кроме того, родители могут узнать информацию о меню на сайте школы.</p>

<p><i>Кто контролирует качество питания?</i></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><b>Группа может набираться из ответственных родителей, которые желают отслеживать качество предоставляемых детям продуктов и условий приготовления.</b></p> <p>Данные группы могут осуществлять контроль над 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><i>Какие категории обучающихся, имеющие право на бесплатное питание, в случае обучения на дому, обеспечиваются компенсацией ?</i></p>	<p>Дети-инвалиды, и дети 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).</p> <p>Заявление о выплате денежной компенсации подается ежегодно до 01 сентября на имя директора школы.</p>
<p><i>Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ø Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.</li> <li>Ø Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.</li> <li>Ø Плодоовощная продукция с признаками порчи.</li> <li>Ø Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.</li> <li>Ø Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.</li> <li>Ø Непотрошенная птица.</li> <li>Ø Мясо диких животных.</li> <li>Ø Яйца и мясо водоплавающих птиц.</li> <li>Ø Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.</li> <li>Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.</li> <li>Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.</li> <li>Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.</li> <li>Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).</li> <li>Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.</li> <li>Творог из непастеризованного молока, фляжный</li> </ul>

	<p>творог, фляжную сметану без термической обработки. Простокваша-“самоквас”.</p> <p>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.</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; Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.</p> <p>Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные 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>Закусочные 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>Макаронны по-флотски (с мясным фаршем), макаронны 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><u>Должны ли кулеры стоять в каждом классе, в школе?</u></p>	<p>Такого однозначного требования нет. Должен быть организован питьевой режим у школьников, вода должна отвечать требованиям, предъявляемым к качеству питьевой воды – это может быть и питьевой фонтанчик, ничего в этом страшного нет.</p> <p>Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– кипятить воду нужно не менее 5 минут;</li> <li>– до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;</li> </ul>

	<p>– смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.</p> <p>В течение всего дня, когда дети находятся в школе, у них должен быть обеспечен свободный доступ к питью. Как это организовано – принципиального значения не имеет.</p>