

Ответы на часто задаваемые вопросы по питанию

- **В1. Кто имеет право на бесплатное питание?**

О1. Организовано льготное питание за счет средств федерального и средства бюджета Санкт-Петербурга для следующих категорий граждан:

- всем обучающимся 1-4 классов;
 - из многодетных малоимущих семей;
 - из малоимущих семей;
 - обучающимся с ограниченными возможностями здоровья;
 - дети-инвалиды, имеющие статус учащихся с ограниченными возможностями здоровья.
 - обучающимся и лиц старше 18 лет, один из родителей (законных представителей) которых является (являлся) участником специальной военной операции;
 - обучающимся и лиц старше 18 лет, являющихся пасынками и падчерицами граждан, которые являются (являлись) участниками специальной военной операции
-

- **В2. Как подать заявление на бесплатное питание?**

О2. Чтобы поставить обучающегося 1-4 и 5-11 классов на бесплатное питание, необходимо подготовить для ответственного по питанию (социального педагога) пакет документов и написать заявление.

Необходимые документы:

- Заявление родителя или законного представителя для категорий обучающихся, перечисленных в п.1.2 и 3
- Копия свидетельства о рождении ребенка/копия паспорта (с 14 лет); для многодетных — копии свидетельств о рождении всех детей
- Удостоверение многодетной семьи (или справка)
- Опекунское удостоверение (школьникам, являющимся детьми-сиротами); постановление местной администрации об установлении опеки или решение суда
- Справка из МСЭ (школьникам, являющимся инвалидами)
- Справка из медицинского учреждения (школьникам, страдающим

хроническими заболеваниями)
Для обучающихся 1-4 классов, не относящихся к иным категориям, предоставляются те же документы без заполнения заявления. Весь пакет документов принимает и проверяет ответственный по питанию.

- **В3. Каковы основания для прекращения льготного питания?**

О3. Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить:

1. выбытие обучающегося из образовательного учреждения;
 2. истечение срока действия льготы;
 3. отсутствие актуального на новый учебный год заявления на предоставление льготного питания.
-

- **В4. Кто контролирует качество питания?**

О4. 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 представителей школы и 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.

- **В5. Что делать, если у ребенка есть медицинские показания для диетического питания?**

О5. 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, если в школе есть такая возможность;
 - написать заявление о предоставлении компенсации, если в школе нет возможности предоставления диетического питания
-

- **В6. Какие категории обучающихся, имеющие право на бесплатное питание, в случае обучения на дому, обеспечиваются компенсацией ?**

Об. 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.

- **В7. Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых**

О7. Перечень:

- 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 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.
- 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, закусовые 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.
-

• **В8. Рекомендации Роспотребнадзора по питанию в школьных столовых**

О8. 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.