

Вопросы и ответы родителям (законным представителям) о питании

ВОПРОС	ОТВЕТ
<i>Кто имеет право на бесплатное питание?</i>	В МКОУ ООШ №4 г.п. Терек льготное питание организовано за счет средств федерального и муниципального бюджета для следующих категорий граждан: – всем обучающимся 1-4 классов; – из многодетных и малоимущих семей; – обучающимся с ограниченными возможностями здоровья; – дети-инвалиды, имеющие статус учащихся с ограниченными возможностями здоровья.
<i>Кто контролирует качество питания?</i>	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. В соответствии с приказом директора школы М.А. Умаровой действует родительский контроль за организацией горячего питания детей, в том числе 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>Где можно ознакомиться с меню для школьников</i>	На основании письма № ГД-1158/01 от 17.05.2021 г. Министерства просвещения Российской Федерации, в целях организации автоматического мониторинга и анализа ежедневного меню горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях, в разделе «Питание» ежедневно публикуется меню в виде электронной таблицы в формате XLSX. Раздел «Питание» создан в целях совершенствования системы питания школьников и повышения уровня осведомленности родителей относительно организации

	школьного питания. Данный раздел позволяет упорядочить и автоматизировать работу с содержанием меню, проводить мониторинг фактического меню касательно его сбалансированности и соответствия установленным нормам здорового питания.
<i>Какие категории обучающихся, имеющие право на бесплатное питание, в случае обучения на дому, обеспечиваются компенсацией ?</i>	Дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ОВЗ, получающие образование на дому, получают компенсацию за питание в денежном эквиваленте.
<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.