

ВОПРОС	ОТВЕТ
<i>Кто имеет право на бесплатное питание?</i>	Бесплатное питание организовано для следующих категорий граждан: – все учащиеся 1-4 классов; – дети из малообеспеченных семей, стоящих на учете в УСЗН; – учащиеся с ограниченными возможностями здоровья; – дети-инвалиды; – дети из многодетных семей; – тубинфицированные дети.
<i>Чем будут кормить?</i>	Меню должно соответствовать нормам САНПИН, включать горячее блюдо и горячий напиток.
<i>Могут ли родители участвовать в составлении меню?</i>	Родители могут давать предложения по составу школьного меню, участвовать в мониторинге качества питания (в том числе в качестве членов бракеражной комиссии) в соответствии с локальными актами школы. Подробнее с формами участия родителей можно ознакомиться: - в Методических рекомендациях «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях» (МР 2.4.0180-20), разработанных Роспотребнадзором; - в Методических рекомендациях (Порядке) «Создание условий участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях», разработанных Минпросвещения России.
<i>Где можно ознакомиться с меню горячего питания?</i>	Актуальное меню размещается на сайте образовательного учреждения.
<i>Кто контролирует качество питания?</i>	Проводить проверку на качество предоставляемых услуг могут не только федеральные органы, но и руководители учебных учреждений, а также специальные комиссии, состоящие из родителей учащихся (родительский контроль).

<i>Рекомендации</i> <i>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.
--	--