Часто задаваемые вопросы родителей по питанию и ответы на них

**Вопрос:**

Кто имеет право на бесплатное питание?

**Ответ:**

Организовано **льготное питание**для  следующих категорий граждан:

– обучающихся 1-4 классов;

– из малоимущих семей;

– из многодетных малоимущих семей;

– обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (2-х разовое питание);

– дети граждан, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации.

**Вопрос:**

Каковы основания для прекращения льготного питания?

**Ответ:**

Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить:

 - выбытие обучающегося из образовательного учреждения;

- истечение срока действия предоставленной -  справки о малоимущности;

отсутствие актуального на новый учебный год заявления на предоставление льготного питания.

**Вопрос:**

Что получают  дети, находящиеся на домашнем обучении?

**Ответ:**

Учащиеся,  находящиеся на домашнем обучении, имеют право на получении денежной компенсации стоимости питания. Выплата денежной компенсации родителям (законным представителям) обучающихся осуществляется по личному заявлению родителей (законных представителей).

**Вопрос:**

Какие рекомендации Роспотребнадзора по питанию в школьных столовых?

**Ответ:**

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.