

Вопрос 1: По каким принципам формируется меню учащихся?

Ответ: Меню формируется согласно всем требованиям санитарных правил (СанПин 2.3/2.4.3590-20).

- 1. Рацион питания состоит из набора разрешенных продуктов на основании сан пина*
- 2. Разрабатывается перспективное 2-х недельное меню .*
- 3. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд(выход блюда в граммах), энергетической и пищевой ценности (ккал, белки, жиры, углеводы), включая содержание витаминов и минеральных веществ согласно возрастной категории учащихся (7-11 лет и 12- 18 лет).*
- 4. Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, используются способы приготовления блюд — варка, тушение, запекание в жарочном шкафу и пароконвектомате.*
- 5. Так же учитывается распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи : завтрак, обед.*

Вопрос 2: Какие виды кулинарной обработки используются при приготовлении блюд?

Ответ: При приготовлении блюд используется кулинарная обработка — варка, тушение, запекание, припускание.

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.

Вопрос 3: Все ли категории школьников будут включены в процесс горячего питания?

Ответ: Горячим питанием в школах будут обеспечены все учащиеся 1–4-х классов, включая **льготные категории** обучающихся, получающих начальное общее образование.

Вопрос 4: Могут ли родители участвовать в составлении меню?

Ответ: 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.

Вопрос 5: За счёт каких средств организовано предоставление горячего питания в школах?

Все школьники с 1-го по 4-й класс будут обеспечены горячим питанием в школах на **безвозмездной** основе. Финансирование будет производиться из средств федерального, регионального и муниципального бюджетов.

Вопрос 6: А что получают дети, находящиеся на домашнем обучении?

Ответ: Учащиеся начальных классов, находящиеся на домашнем обучении и закрепленные за государственной или муниципальной образовательной организацией, в случае посещения образовательной организации могут быть обеспечены бесплатным горячим питанием непосредственно в школе в виде сухого пайка.

Вопрос 7: Что нужно сделать родителям, чтобы их дети получили бесплатное горячее питание?

Родители (законные представители) пишут **заявление** на предоставление бесплатного горячего питания учащимся начальных классов в соответствии с требованиями, которые установлены региональными, муниципальными нормативно-правовыми документами, а также локальными актами образовательной организации.

Вопрос 8: Где получить полную информацию о проекте?

На сайте Минпросвещения России запускается специальный раздел «**Горячее питание для школьников**».

Он включает:

- информацию о проекте;
- электронную форму обращения по вопросам питания;
- популярные вопросы по горячему питанию и ответы на них;
- необходимые документы и материалы, а также новости по теме.

Вопрос 9: А можно ли найти информацию в соцсетях?

Подробнее о проекте пользователи соцсетей смогут узнать из информационных материалов, опубликованных в сообществах Минпросвещения во всех социальных сетях.

ВОПРОС	ОТВЕТ
<i>Кто имеет право на бесплатное питание?</i>	<p>Организовано бесплатное питание за счет федерального и областного бюджетов для следующих категорий граждан:</p> <ul style="list-style-type: none"> – всем обучающимся 1-4 классов; – обучающимся с ограниченными возможностями здоровья;
<i>Как обеспечивается питание при обучении ребенка на дому?</i>	<p>Согласно разъяснениям Минобрнауки «дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому, должны получать компенсацию за питание в денежном эквиваленте» (Письмо Минобрнауки России от 14 января 2016 года № 07-81 «Об осуществлении выплат компенсации родителям (законным представителям) детей, обучающихся на дому»).</p>
<i>Какие документы необходимы для получения ежемесячной компенсационной денежной выплаты на питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья?</i>	<p>Чтобы получать ежемесячную компенсационную денежную выплату на питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья муниципальных общеобразовательных организаций, получающих образование по основным общеобразовательным программам на дому необходимы документы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) заключение о необходимости обучения на дому; 2) копия документа, удостоверяющего личность родителя (законного представителя); 3) копия свидетельства о рождении (паспорта) ребенка с ограниченными возможностями здоровья; 4) копия документа, подтверждающего полномочия законного представителя обучающегося; 5) копия СНИЛС одного из родителей (законного представителя); 6) копия СНИЛС ребенка;

	<p>7) реквизиты банковского счета, на который будет производиться зачисление ежемесячной компенсационной денежной выплаты на питание.</p> <p>8) копия заключения психолого-медико-педагогической комиссии о том, что обучающийся относится к категории детей с ограниченными возможностями здоровья.</p>
<p>Каковы основания для прекращения льготного питания?</p>	<p>Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. выбытие обучающегося из образовательного учреждения; 2. истечение срока действия предоставленной справки о ежемесячном государственном пособии на ребенка.
<p>Кто контролирует качество питания?</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>Группа может набираться из ответственных родителей, которые желают отслеживать качество предоставляемых детям продуктов и условий приготовления.</p> <p>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.</p>
<p>Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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;
- Пищевые продукты, не предусмотренные прил.№9
- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
- Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные 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.