

Вопросы и ответы по питанию в школе

— *Какова стоимость бесплатного питания?*

на 1 ступени обучения — 72,60 руб;

на 2 и 3 ступенях обучения — 81,40 руб.

— для детей ОВЗ предоставляется двухразовое горячее питание:

на 1 ступени обучения – 106,73 руб.;

на 2,3 ступенях обучения – 119,47 руб.

— *Кто имеет право на бесплатное питание?*

Организовано льготное питание за счет средств федерального, краевого и муниципального бюджета для следующих категорий граждан

— всем обучающимся 1-4 классов;

— обучающимся из многодетных семей;

— Обучающимся из малоимущих семей;

— Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья

— *Каковы основания для прекращения бесплатного питания?*

Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить:

выбытие обучающегося из образовательного учреждения

окончание срока справки о малоимущности, выданной территориальным органом Министерства социального развития Пермского края сроком на 12 месяцев либо на меньший срок, в течение которого многодетная малоимущая и малоимущая семья имеет право на получение мер социальной поддержки
— для учащихся из малоимущих, многодетных малоимущих семей;

утрата оснований для предоставления бесплатного питания

представления родителями учащегося с ОВЗ заявления о переводе учащегося с адаптированных программ на обучение по общеобразовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования и издания приказа руководителя Организации для обучающихся с ОВЗ.

Если статус прекратил свое действие в период с 30 марта по 01 октября 2020 года, то статус малоимущности продлевается автоматически на новый срок (12 месяцев) без выдачи новых справок. Основание: Постановление Правительства Пермского края от 29.07.2020 № 565-п.

Где я могу, как мама ученика начальной школы, посмотреть меню школьного обеда?

– Утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, вывешивается ежедневно в обеденном зале.

Что должно входить в школьный завтрак?

– Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать также овощи и фрукты.

Сколько времени должно быть выделено на прием горячей пищи школьника?

– Горячая пища должна быть отпущена учащимся школы на перемене, продолжительность которой составляет не менее 20 минут.

Какое количество классов может находиться одновременно в столовой?

– Все зависит от размера столовой. Площадь обеденного зала устанавливается из расчета не менее 0,7 кв. м на одно посадочное место.

В нашей школьной столовой детям часто дают холодный суп на обед. Существуют ли какие-либо требования к температуре первых блюд и куда нам, родителям, следует обратиться для решения этой проблемы?

– при раздаче горячие блюда должны иметь температуру: супы-60°C, напитки-14°C, вторые блюда-65-75°C, Для решения Вашего вопроса следует обратиться в администрацию школы в письменном виде, а если нарушение не будет устранено, то с заявлением в органы Роспотребнадзора.

Можно ли в школьной столовой применять одноразовую посуду?

– Да, допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, если они отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущены для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

Кто и как контролирует качество и безопасность питания детей в школе?

– Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляет юридическое лицо (или индивидуальный предприниматель), обеспечивающие питание в образовательном учреждении.

Продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и должны сопровождаться документацией, удостоверяющей их качество и безопасность, с указанием даты выработки,

сроков и условий хранения продукции. Сопроводительные документы сохраняются до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводят её бракераж и делают запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой.

В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

Какие исследования должны проводиться при организации питания в школе?

– Для определения в продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовления блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования. Их порядок и объем устанавливают юридические лица или индивидуальные предприниматели, обеспечивающие и (или) организующие питание, независимо от формы собственности и профиля производства, в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

