* **Кто имеет право на бесплатное питание в МБОУ «СУВУ №14 «Подросток»**

Обучающиеся  в  государственных  и  муниципальных специальных

учебно-воспитательных   учреждениях  открытого  типа  Пермского  края,

осуществляющих  отдельные  функции  по  профилактике  безнадзорности и

правонарушений  несовершеннолетних, обеспечиваются бесплатным питанием по  нормам  и  в  порядке,  установленным правовым актом Правительства Пермского    края.     (Дополнен     -     Закон     Пермского    края [от 29.12.2016 № 39-ПК](http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&prevDoc=155030971&backlink=1&&nd=155125665)

* **Предоставляется ли бесплатное горячее питание обучающимся на дому, находящимся на семейном обучении?**

Нет. Обеспечение бесплатным питанием осуществляется МБОУ «СУВУ №14 «Подросток» путем предоставления бесплатных завтраков и обедов в столовой данной организации в период учебного процесса.

В дни непосещения обучающимися образовательной организации, бесплатное питание не предоставляется, денежные средства не возмещаются (п. 5.5. Постановления правительства Пермского края от 06.07.2007 г. № 130-п «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам)

* **Предоставляется ли денежная компенсация или компенсация сухими пайками обучающим, получающим бесплатное питание за дни непосещения образовательной организации (например, по причине болезни)?**

Нет. Обеспечение бесплатным питанием осуществляется МБОУ «СУВУ №14 «Подросток» путем предоставления бесплатных завтраков и обедов в столовой данной организации в период учебного процесса.

В дни непосещения обучающимися образовательной организации, бесплатное питание (в том числе, сухие пайки) не предоставляется, денежные средства не возмещаются (п. 5.5. Постановления правительства Пермского края от 06.07.2007 г. № 130-п «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам)

* **Что делать, если у ребенка есть медицинские показания для диетического питания?**

Если у вашего ребенка есть медицинские показания для предоставления диетического питания, то вам необходимо:

* Связаться с ответственным по организации питания в ОУ (Мусихиной Татьяной Игоревной, т.51769)
* предоставить в школу справку, подтверждающую и описывающую диету;
* написать заявление о предоставлении диетического питания;
* совместно с поставщиком питания обсудить меню для вашего ребенка.
* Какие продукты не разрешены для реализации в школе, в буфете?

Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых

* + Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности.
  + 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.
  + Непотрошеная 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 обрези, 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.
* **Рекомендации Роспотребнадзора по питанию в школьных столовых**
* 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.
* Под запрет школьного питания попали: пирожные и торты, зельц, кровяная и ливерная колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), форшмак из сельди,
* макароны по-флотски (с фаршем) и рубленым яйцом, яичница-глазунья, творог из непастеризованного молока, грибы, консервированные овощи и фрукты, паштеты, блинчики с мясом и с творогом, жареные во фритюре продукты, острые соусы,
* горчица, кетчуп, майонез, квас, кумыс, газировка, жевательная резинка и леденцовая карамель.
* 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.