

Форма обратной связи для родителей, обучающихся по организации питания  
в общеобразовательной организации

Уважаемые родители (законные представители)

По любым вопросам организации и качества питания детей вы можете обратиться к директору МБОУ Хамсыринской НОШ – Серен Людмиле Бараановне.

- по телефону : 89832644979

письменно на электронную почту: obrtodzha@yandex.ru

письменно на сайте школы в рубрике: «Вопрос-ответ»».

<b>Вопрос</b>	<b>Ответ</b>
Кто имеет право на бесплатное питание?	Организовано льготного питания за счет средств федерального бюджета и республиканского бюджета для следующих категорий граждан: - всем обучающимся 1-4 классов; - из многодетных малоимущих семей, - из малоимущих семей, обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, - дети-инвалиды, имеющие статус учащихся с ограниченными возможностями здоровья.
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 садике: предоставить в садик справку, подтверждающую и описывающую диету; - написать заявление о предоставлении диетического питания: совместно с поставщиком питания обсудить меню для вашего ребенка
<i>Рекомендации Роспотребнадзора по</i>	Роспотребнадзор представил список

*питанию в школьных столовых*

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.