**Ответы на часто задаваемые вопросы по организации питания**

***1. Что представляет собой горячее питание?***

Школы обязаны предоставить:

* качественное, здоровое и полноценное горячее питание, не допуская подмены приемов пищи полумерами (разогретыми бутербродами с чаем или чем-то иным);
* горячее питание, отвечает всем стандартам и требованиям безопасности;
* питание, включающее горячее блюдо, не считая горячего напитка; сбалансированный рацион, обеспечивающий правильное физиологическое развитие молодого организма;
* горячее первое и второе блюдо или второе блюдо в зависимости от приёма пищи.

***2. Все ли обучающиеся школы-интерната обеспечиваются горячим питанием?***

Да. Горячим питанием в школе-интернате обеспечены все обучающиеся.

Для обучающихся, воспитанников, проживающих в интернате, организовано бесплатное 5-разовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин);

для обучающихся, воспитанников, не проживающих в интернате, организовано бесплатное 3-разовое питание (завтрак, обед, полдник).

***3. Могут ли родители участвовать в составлении меню?***

Родители могут давать предложения по составу школьного меню, участвовать в мониторинге качества питания 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.

***4. Как организовано питание обучающихся, находящихся на надомном обучении?***

На основании постановления Правительства Алтайского края от 15.11.2022 № 427 «Об утверждении порядка предоставления бесплатного двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано краевыми государственными общеобразовательными организациями на дому», приказа Министерства образования и науки Алтайского края от 18.04.2022 № 545 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Алтайского края от 23.04.2020 № 595» обучающимся, находящимся на надомном обучении, горячее питание заменено на продуктовые наборы.

***5. Где можно посмотреть меню школьного питания?***

Десятидневное цикличное меню горячего питания, в котором указываются сведения об объемах, калорийности блюд опубликовано на сайте школы-интерната в разделе «Школьное питание». Ежедневное меню размещается на стенде в школьной столовой.

***6.******Сколько времени должно быть отведено на прием горячей пищи для обучающихся?***

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

***7. Какие продукты блюда запрещены для школьного питания?***

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в школьном питании запрещены:

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;

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.