

## Форма обратной связи для родителей, обучающихся по организации питания в профессиональной образовательной организации

### Уважаемые родители (законные представители)!

По любым вопросам организации и качества питания детей вы можете обратиться к заместителю директора ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум» Маняповой Елене Васильевне

— по телефону: 8-(3456)-34-80-10

— письменно на электронную почту: [manyapova@tmt72.ru](mailto:manyapova@tmt72.ru)

— письменно на сайте техникума в рубрике: **«Задать вопрос»**

### ВОПРОС-ОТВЕТ: часто задаваемые вопросы родителями о питании в техникуме

ВОПРОС	ОТВЕТ
Кто имеет право на бесплатное питание?	Организовано льготного питания за счет средств областного бюджета для следующих категорий граждан: <ul style="list-style-type: none"><li>- обучающиеся из числа детей-сирот;</li><li>- обучающиеся с ОВЗ, проживающие в ОУ</li><li>- обучающиеся с ОВЗ, за исключением проживающих в ОУ;</li><li>- обучающиеся по программам профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации, имеющих основное общее образование;</li><li>- обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих из малоимущих семей;</li><li>- обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих за исключением обучающихся льготных категорий;</li><li>- социальная поддержка семьям военнослужащих, проходящих военную службу в ВС РФ и принимающих участие в специальной военной подготовке</li></ul>
Какие документы необходимы на бесплатное питание? Где можно получить справку?	На бесплатное питание, необходимо подготовить пакет документов и предоставить социальному педагогу отделения. Справку можно получить в МФЦ, органы социальной защиты населения по месту прописки. Для получения справки с социальной защиты населения о признании семьи малоимущее, малообеспеченной/либо оказана государственная адресная помощь нужно собрать пакет документов: <ul style="list-style-type: none"><li>- Справка с места учёбы</li><li>- Справка о стипендии (доход за 12 месяцев), если 1 курс, то с сентября 2023 года</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Состав семьи</li> <li>- Доход работающих родителей (справка 2НДФЛ)</li> <li>- Паспорт заявителя</li> </ul> <p>Весь пакет документов принести в соц. защиту по месту жительства либо МФЦ. Необходимые документы на бесплатное питание в техникуме обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих из малоимущих семей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— справка о получении государственной социальной помощи, о признании семьи малоимущими (обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих из малоимущих семей)</li> <li>— свидетельство о рождении, если справка выдана на законного представителя;</li> <li>— заключение ПМПК (для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья)</li> </ul>
<p>Каковы основания для прекращения льготного питания?</p>	<p>Основанием для прекращения предоставления льготного питания может послужить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— отчисление обучающегося из образовательной организации;</li> <li>— истечение срока действия предоставленной справки о получении государственной социальной помощи, о признании семьи малоимущими;</li> </ul>
<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>В техникуме создана бракеражная комиссия и комиссия по питанию, которые осуществляют 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 нюансы организации питания.</p>
<p>Что делать, если у ребенка есть медицинские показания для диетического питания?</p>	<p>Если у вашего ребенка есть медицинские показания для предоставления диетического питания, то вам необходимо:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— связаться с ответственным по организации питания в техникуме;</li> <li>— предоставить в техникум справку, подтверждающую и описывающую диету;</li> <li>— написать заявление о предоставлении диетического питания;</li> <li>— совместно с поставщиком питания обсудить меню для вашего ребенка.</li> </ul>

Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в столовой ОО?

- 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;
- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.</li> <li>— Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.</li> <li>— Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.</li> <li>— Ядро абрикосовой косточки, арахис.</li> <li>— Газированные напитки.</li> <li>— Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.</li> <li>— Жевательная резинка.</li> <li>— Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).</li> <li>— Карамель, в том числе леденцовая.</li> <li>— Закусочные консервы.</li> <li>— Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.</li> <li>— Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодовоягодного сырья.</li> <li>— Окрошки и холодные супы.</li> <li>— Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.</li> <li>— Яичница-глазунья.</li> <li>— Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.</li> <li>— Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.</li> </ul>
<p>Рекомендации Роспотребнадзора по питанию в столовых ОО?</p>	<p>Роспотребнадзор представил список разрешенных и запрещенных продуктов и блюд для питания в столовых ОО. 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</p>

	<p>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.</p>
--	---