Что нужно сделать родителям, чтобы их дети получили бесплатное горячее питание?	Родители (законные представители) пишут **заявление** на предоставление бесплатного горячего питания учащимся начальных классов в соответствии с требованиями, которые установлены региональными, муниципальными нормативно-правовыми документами, а также локальными актами образовательной организации.
Что представляет собой горячее питание?	Согласно изменениям в ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» школьники начальной школы будут обеспечены бесплатным горячим питанием не менее одного раза в день. Школа предоставляет: — качественное, здоровое и полноценное горячее питание, не допуская подмены приемов пищи полумерами (разогретыми бутербродами с чаем или чем-то иным); — горячее питание, отвечающее 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. Обучающиеся начальных классов обеспечиваются бесплатным одноразовым горячим питанием в зависимости от режима обучения: — дети, обучающиеся в первую смену, – бесплатным горячим завтраком;
За счёт каких средств организовано предоставление горячего питания в школе?	Все школьники с 1-го по 4-й класс будут обеспечены горячим питанием на безвозмездной основе. Финансирование будет производиться из средств федерального, регионального и муниципального бюджетов и прочих источников.
Где получить полную информацию о проекте «Горячее питание для школьников»?	На сайте Минпросвещения России (https://edu.gov.ru/) запускается специальный раздел «Горячее питание для школьников» Он включает: — информацию о проекте; — электронную форму обращения по

	вопросам питания; — популярные вопросы по горячему питанию и ответы на них; — необходимые документы и материалы по теме.
Могут ли родители участвовать в составлении меню?	Родители могут давать предложения по составу школьного меню, участвовать в мониторинге качества питания (в том числе в качестве членов бракеражной комиссии) 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; ▪ в Методических рекомендациях (Порядке) «Создание условий участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях», разработанных Минпросвещения России. Кроме того, родители могут узнать информацию о меню на сайте школы.
Что получают дети, находящиеся на домашнем обучении?	Учащиеся начальных классов, находящиеся на домашнем обучении и закрепленные за государственной или муниципальной образовательной организацией, в случае посещения образовательной организации могут быть обеспечены бесплатным горячим питанием непосредственно в школе.
Кто контролирует качество питания?	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. Группа может набираться из ответственных родителей, которые желают отслеживать качество

	предоставляемых детям продуктов и условий приготовления. Данные группы могу осуществлять 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 для детей.
Какие 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. 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.