

МКОУ Топчихинская средняя общеобразовательная школа №1  
имени Героя России Дмитрия Ерофеева  
Топчихинского района  
Алтайского края

ПРИКАЗ

03.09.2020

№ 210/1

Об утверждении порядка оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования

В целях организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных и бюджетных образовательных организациях Алтайского края, и во исполнение Перечня мероприятий (Дорожной карты) по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных и бюджетных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях Топчихинского района, согласно приказа комитета по образованию № 141/1 от 28.08.2020 г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить порядок оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования (1-4 классы) в МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева, (далее - порядок).
2. Социальному педагогу Гирюшкиной Е.Н., ежемесячно до 5 числа предоставлять информацию о количестве обучающихся 1-4 классов, получающих бесплатное горячее питание в комитет по образованию.

Директор школы

Т.В. Кравцова





## Порядок

оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования (1-4 классы) в МКОУ Топчихинская средняя общеобразовательная школа №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева

### 1. Общие положения

1.1. Порядок оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева (далее - Порядок) представляет собой совокупность требований к:

организации питания обучающихся 1-4 классов в МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева,

организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева,

качеству питания и условиям приема пищи в МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева,

приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов,

кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала,

обеспечению контроля качества и организации питания обучающихся,

организации мониторинга горячего питания.

Порядок рассматривается в качестве основного документа для создания и внедрения современной системы организации питания в МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева.

1.2. Настоящий Порядок разработан с целью совершенствования организации питания обучающихся, в МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева и оказания методической помощи и доступного горячего школьного питания.

Порядок выполняет две основные функции:



информационную, которая даст возможность всем заинтересованным специалистам получить актуальную информацию о состоянии системы школьного питания в МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева, об эффективном опыте организации питания, типичных ошибках при организации системы школьного питания и путях их преодоления, о нормативных правовых документах, действующих в данной сфере;

методическую, которая позволит соответствующим специалистам разработать и реализовать модель организации школьного питания с учетом климатогеографических, социально-экономических, этнических, культурных и других особенностей.

Ожидаемым результатом использования Порядка станут разработанные и внедрённые модели организации качественного и доступного горячего школьного питания, сформированные на основе принципов, лежащих в основе выявленных лучших региональных практик, учитывающие специфику региональных особенностей, позволяющие создать условия для стопроцентного охвата обучающихся общеобразовательных организаций здоровым горячим школьным питанием.

Порядок распространяется на услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева, оказываемые школьными столовыми.

### 1.3. Задачи Порядка:

- 1) обеспечение безопасности, качества и доступности питания в МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева;
- 2) установление унифицированных требований к организации питания обучающихся в МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева.

### 1.4. Основными принципами при разработке Порядка являются:

- 1) оптимизация обязательных требований к организации питания обучающихся в МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева, требований к безопасности, качеству, доступности питания;
- 2) повышение роли агропромышленного комплекса Алтайского края, местных товаропроизводителей для обеспечения качества и доступности питания.

## 2. Организация питания обучающихся в МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева

2.1.В МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева должны быть созданы условия для организации питания 100% обучающихся 1-4 классов МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева.

2.2. Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева с учетом мнения родителей (законных представителей) учащихся. При организации питания учащихся МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева самостоятельно, ее деятельность должна соответствовать всем требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

2.3. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса. На домашние завтраки обучающихся в первую смену в среднем может приходиться до 10% энергетической ценности от суточного потребления.

2.4. Обучающиеся МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева, обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака или обеда.

2.5. Обучающиеся обеспечиваются завтраком, который должен состоять из горячего блюда и напитка, содержать 12-16 г белка, 12-16 г жира и 48-60 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

2.6. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом сезонности, требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития. Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- \* продукты повышенной пищевой ценности, в том числе обогащенные продукты (макро и микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли. Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человека.

При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд) в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.8. Энергетическая ценность школьного завтрака для обучающихся 1-4 классов должна составлять 400-550 ккал (20-25% от суточной



калорийности), школьного обеда - 600-750 ккал (30-35% от суточной калорийности). При разработке меню рекомендуется включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки (парение, тушение, припускание, для чего необходимо на пищеблоке наличие электрического духового или жарочного шкафа, электросковороды).

2.9. Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых технологических картах. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.10. Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте и т.п.).

2.11. Модель организации питания в МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева должна соответствовать технологическим процессам, которые закладывались при проектировании и создании либо модернизации пищеблока (полный цикл, доготовочный, раздаточный). Разрабатываются графики питания с учетом времени на организацию питания.

2.12. Повышение эффективности процесса непрерывных улучшений в сфере питания в МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева, результатом которого является улучшение состояния здоровья детей, удовлетворённость родителей (законных представителей) воспитанников организацией и качеством питания, возможно осуществлять путём принятия эффективных управленческих решений на основе постоянного всестороннего мониторинга одного из важнейших аспектов пребывания ребенка в общеобразовательной организации - организации питания.

В каждом муниципалитете должен проводиться постоянный мониторинг организации системы питания.

Мониторинг питания общеобразовательной организацией не реже 1 раза в полугодие

3. Требования к организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева

3.1. Питание обучающихся в МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева осуществляется с учетом требований СанПиН 2.4.5.2409-08. Организациями общественного питания общеобразовательных организаций для обслуживания обучающихся являются столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню; столовые-догоготовочные, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд;

3.2. Питание обучающихся осуществляется в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации. В малокомплектных образовательных организациях (до 50 обучающихся) допускается выделение одного отдельного помещения, предназначенного для хранения пищевых продуктов, раздачи и приема пищи, мытья столовой посуды.

3.3. При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т.п.) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (первое, второе или третье блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

3.4. Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню.

Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

Перед входом в столовую устанавливается не менее двух раковин для мытья рук обучающихся.

3.8. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.



Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) — с использованием специальных щипцов.

3.9. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08, СП 2.3.6.1079-01.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

Санитарную обработку технологического оборудования и уборку помещений проводят в соответствии с СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08.

Хранение пищевых отходов осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.10. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева.

3.11. В рамках профилактики новой коронавирусной инфекции на пищеблоках в соответствии с СП 3.1/2.4.3598 в МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева проводятся противоэпидемические мероприятия, включающие организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок производится не реже 1 раза в 3 часа; мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

#### 4. Требования к качеству питания и условиям приема пищи в МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева

4.1. Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся в МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева, соответствуют действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01, техническим регламентам таможенного союза и СанПиН 2.4.5.2409-08.

4.2. Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, соответствуют требованиям действующих технических регламентов, национальных стандартов и технических условий на пищевые продукты, поставляемые для организации социального питания.



4.3. Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, соответствует нормам СанПин 2.1.4.1074-01.

4.4. При организации питания необходимо учитываются виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания и для детей школьного возраста и изложены в СанПин 2.3.2.1940-05, СанПиН 2409 08.

4.5. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, фермерских хозяйствах, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных организаций в соответствии с требованиями СанПин 2.4.5.2409-08 при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

4.6. Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева, предусматривающие формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени, представлены в СанПиН 2.4.5.2409-08.

4.7. Остаточный срок годности продукта на момент поставки составляет не менее 50% от установленного срока.

4.8. Согласно положениям законодательства в сфере защиты прав потребителей, в частности, Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» упаковка продуктов детского питания обеспечивает безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.

4.9. При упаковке продуктов детского питания используются материалы, соответствующие требованиям Раздела 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе».

4.10. Требования к информации, нанесенной на этикетку продуктов детского питания, устанавливаются в соответствии с Законом Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» и действующих технических регламентов и нормативных документов и ГОСТ Р 5 1740-2003.

4.11. При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева государственные (муниципальные) заказчики в соответствии с законодательством о размещении заказов для государственных и муниципальных нужд устанавливают требования, которые должны включать обязательные требования к безопасности, пищевой ценности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды, а также дополнительные требования к пищевой ценности, качеству, срокам годности, таре и упаковке пищевых продуктов.



Требования к качеству и безопасности пищевой продукции в полном объеме указываются в конкурсной документации при заключении контрактов на организацию питания.

Поступающая пищевая продукция имеет все необходимые сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, достоверную, доступную и достаточную информацию на маркировке продукции в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов.

4.12. Столовая посуда и приборы, тара соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям СанПиН 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08 и выполнена из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами. Требования к мытью и хранению столовой посуды и приборов изложены в СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08.

4.13. Столовые МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева обеспечены достаточным количеством столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также шкафами для их хранения около раздаточной линии.

4.14. Не допускается использование деформированной столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с повреждённой эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

## 5. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов

5.1. Перевозка и прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, используют специальную одежду (халат, рукавицы), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах

медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Приёмка пищевых продуктов и услуг по организации питания на соответствие условиям договоров на поставки (оказание услуг) осуществляется с обязательным проведением периодических лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, с привлечением независимых экспертных и аккредитованных организаций, и в порядке, определяемом в государственном (муниципальном) контракте.

5.2. Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов разграничены.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Продукты, имеющие специфический запах, хранятся отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

5.3. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале соответствии с формой, приведенной СанПиН 2.4.5.2409-08.

5.4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года, форма журнала определяется с учетом вида питания и санитарных норм.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с формой, приведенной в СанПиН 2.4.5.2409-08.

6. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала

6.1. Условия труда работников организаций питания образовательных организаций должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. Санитарно-бытовое



обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами СП 2.3.6.1079-01.

6.2. В столовой созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.3. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Минздравсоцразвития России, прошедшие гигиеническую подготовку и аттестацию.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний проводят в соответствии с национальным календарем прививок (приказ Минздравсоцразвития России от 31.01.2011 № 51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»).

6.4. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца и отметку о допуске к работе.

## 7. Обеспечение контроля качества и организации питания

### обучающихся

7.1. МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

7.2. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов; проведение производственного контроля,

проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

7.3. Качество готовой пищи в школьных столовых ежедневно проверяет бракеражная комиссия.

7.4. Готовая продукция подвергается проверке по мере ее изготовления, о чем производится запись в бракеражном журнале.

7.4. В производственно-логистических комплексах контроль за качеством поступающего сырья, различных видов полуфабрикатов и готовых изделий



должен возлагаться на технологическую лабораторию, без разрешения которой отправка продукции в школьные столовые - доготовочные не допускается.

7.5. В столовых, где производится питание из сырья по полному циклу в соответствии с планировочными решениями должны приниматься меры по организации самостоятельной системы лабораторного контроля входного сырья.

7.6. Повседневный контроль за работой школьной столовой должен осуществляться при взаимодействии с родителями обучающихся. Организация родительского контроля может осуществляться родителями индивидуально в ежедневном режиме, в форме анкетирования родителей и детей, в участии в работе общешкольной комиссии. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации, а также включать в договоры, заключаемые с родителями обучающихся на организацию питания. Результаты проверок должны отражаться в контрольном журнале. Рекомендуется использовать при организации контроля современные информационные технологии (публикация результатов контроля в сети интернет, возможность направлять информацию о результатах контроля с помощью интернет-сайтов, мобильных приложений и т.д.) Персональная ответственность за организацию ежедневного родительского контроля возлагается на директора школы.

7.7. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- возможность дегустации блюд, их внешний вид, вкусовые качества;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;

информирование родителей и детей о здоровом питании.

7.8. Итоги проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

7.9. Информация о ежедневном меню, а также о цикличном меню размещается на видном месте в столовой МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева, а также в сети интернет на сайте МКОУ Топчихинская СОШ №1 имени Героя России Дмитрия Ерофеева и организации общественного питания.

7.10.. Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацию питания учащихся в целом возлагается на директора.