

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ**

П Р И К А З

30.11.2020

№ 1555

Мурманск

**Об утверждении Единого регионального стандарта оказания услуги по
обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов
государственных и муниципальных образовательных организаций**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с учетом Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 18.05.2020, Перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях Мурманской области, утвержденного заместителем Губернатора Мурманской области Е.В. Дягилевой 19.06.2020, а также в целях совершенствования организации питания обучающихся государственных и муниципальных образовательных организаций Мурманской области, осваивающих программы начального общего образования, оказания методической помощи муниципальным органам, осуществляющим управление в сфере образования, организациям, предоставляющим услуги общественного питания в образовательных организациях, осуществляющих реализацию программ начального общего образования, в сфере организации качественного и доступного горячего питания **п р и к а з ы в а ю:**

утвердить прилагаемый Единый региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций.

Министр



О.А. Дзюба

Единый региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций

1. Общие положения

1.1. Настоящий Единый региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций (далее – Стандарт) представляет собой совокупность требований к:

- организации питания обучающихся, осваивающих программы начального общего образования в государственных областных и муниципальных образовательных организациях (далее – образовательные организации, учреждения);
- организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся образовательных организаций;
- качеству питания и условиям приема пищи в образовательных организациях;
- 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.

1.2. Настоящий Стандарт разработан с целью совершенствования организации питания обучающихся образовательных организаций, осваивающих программы начального общего образования, оказания методической помощи муниципальным органам, осуществляющим управление в сфере образования, организациям, предоставляющим услуги общественного питания в образовательных организациях, руководителям и ответственным специалистам образовательных организаций и предприятий общественного питания в сфере организации качественного и доступного горячего питания.

1.3. Функции, выполняемые Стандартом:

- информационная, которая даст возможность всем заинтересованным специалистам получить актуальную информацию о состоянии системы школьного питания в регионе, об эффективном опыте организации питания,

типичных ошибках при организации системы школьного питания и путях их преодоления, о нормативных правовых документах, действующих в данной сфере;

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

Стандарт распространяется на услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Мурманской области, оказываемые как непосредственно образовательными организациями, так и комбинатами (центрами) школьного питания, предприятиями общественного питания юридических лиц и индивидуальных предпринимателей (далее – предприятия) (далее – организаторы питания).

1.4. Задачи Стандарта:

1) обеспечение безопасности, качества и доступности питания в образовательных организациях Мурманской области;

2) установление унифицированных требований к организации питания обучающихся в образовательных организациях Мурманской области.

1.5. Основными принципами при разработке Стандарта являются:

1) оптимизация обязательных требований к организации питания обучающихся в образовательных организациях, требований к безопасности, качеству, доступности питания в образовательных организациях;

2) повышение роли агропромышленного комплекса Мурманской области, местных товаропроизводителей для обеспечения качества и доступности питания;

3) развитие государственно-частного партнерства.

1.6. Стандарт формирует основу для разработки региональных, муниципальных и ведомственных планов действий в сфере питания в образовательных организациях, совершенствования организации систем управления, установления обязательных требований, относящихся к компетенции соответствующих органов управления и руководителей образовательных организаций.

2. Организация питания обучающихся в образовательных организациях

2.1. В образовательной организации должны быть созданы условия для организации питания 100% обучающихся 1-4 классов, посещающих образовательную организацию.

2.2. Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно образовательной организацией с учетом мнения родителей (законных представителей) учащихся. При организации

питания обучающихся образовательной организацией 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 образовательных организаций обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака или обеда.

2.5. Обучающиеся первой смены 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. Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом, включающим закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток, содержать 20-25 г белка, 20-25 г жира и 80-100 г углеводов.

Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. Не допускается замена обеда завтраком.

2.7. 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 то числе обогащенные продукты (макро - 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 действующих санитарных правил и нормативов (далее – СанПиН).

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.

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 требованиями СанПиН.

2.10. Модель организации питания в образовательных организациях должна соответствовать технологическим процессам, которые закладывались при проектировании и создании либо модернизации пищеблока (полный цикл, доготовочный, раздаточный). Модель организации питания в образовательных организациях должна соответствовать процессам работы образовательной организации (количество питающихся и пропускная способность залов для приема пищи, время на организацию процесса питания, количество смен приема пищи и посадок за столы и т.п.).

Исходя из типа пищеблока в каждой образовательной организации применяется одна из трех моделей организации питания:

- модель полного цикла организации питания;
- модель доготовочной организации питания;
- модель раздаточной организации питания.

При применении модели полного цикла организации питания все технологические операции по организации питания осуществляются на пищеблоке учреждения. На пищеблоке полного цикла должен соблюдаться принцип поточности выполнения технологических операций, должны исключаться встречные и перекрестные потоки кулинарных полуфабрикатов и пищевой продукции, загрязненной и чистой транспортировочной тары, налитной посуды и инвентаря. На пищеблоке должны быть выделены специальные помещения для приемки, входного контроля и хранения сырья; для предварительной обработки поступившего сырья и продукции; цеха горячей кулинарной обработки сырья; помещения для отгрузки, сервировки готовой продукции; помещения для обработки тары и упаковки.

При применении модели доготовочной организации питания в товаропроводящей цепочке организации питания выделяются комбинаты (центры) школьного питания или предприятия, на которых организовано производство кулинарных изделий из сырьевых заготовок и полуфабрикатов, в т.ч. высокой степени готовности. На доготовочных пищеблоках остаются только «чистые» операции по тепловой обработке сырьевых заготовок и полуфабрикатов, и организации обслуживания, исключаются «грязные» операции по первичной обработке сырья.

При применении модели раздаточной организации питания все операции по тепловой кулинарной обработке сырья вынесены на комбинаты (центры)

школьного питания или предприятия. Пищевые блоки учреждений не оснащены горячими цехами и осуществляют операции только по регенерации (разогреву) приготовленных и охлажденных блюд, а также осуществляют раздачу и сервировку.

2.11. Повышение эффективности процесса непрерывных улучшений в сфере питания в образовательных организациях, результатом которого является улучшение состояния здоровья детей, удовлетворённость родителей (законных представителей) обучающихся организацией и качеством питания, возможно осуществлять путём принятия эффективных управленческих решений на основе постоянного всестороннего мониторинга одного из важнейших аспектов пребывания ребенка в образовательной организации – организации питания.

В каждом муниципалитете должен проводиться постоянный мониторинг организации системы питания.

Мониторинг проводят учредитель образовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием и орган управления образовательной организацией. Формы, содержание, методы и процедуры сбора и оценки показателей определяются контролирующими органами самостоятельно.

2.12. Системное комплексное совершенствование условий организации питания в образовательных организациях рекомендуется осуществлять посредством разработки и реализации региональных и муниципальных программ («дорожных карт») по совершенствованию организации питания в образовательных организациях комплексно (рассматривая систему организации питания целостно), что предполагает отбор приоритетных целей экономического, социального развития, разработку взаимоувязанных мероприятий по их достижению в заданные сроки с максимальной эффективностью при требуемом обеспечении ресурсами.

3. Требования к организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся образовательных организаций

3.1. Питание обучающихся в образовательных организациях осуществляется с учетом требований СанПиН. Организациями общественного питания в образовательных организациях могут быть:

– базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых образовательных организаций. В базовых организациях питания, столовых образовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию;

– 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;

– буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, приготовление горячих напитков и отдельных блюд.

3.2. Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании образовательной организации, пристроенном к зданию, или в отдельно стоящем здании. В образовательных организациях с численностью обучающихся не более 50 человек 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 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.

Для реализации принципов здорового питания, в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков, рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400-450 человек). Пароконвектоматы обеспечивают гастроемкостями установленных техническим паспортом объемов и конфигураций.

Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

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.

3.6. При доставке готовых блюд и холодных закусок в буфеты-раздаточные должны использоваться изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям,

предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами и поддерживает требуемый температурный режим.

3.7. В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемнопланировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд.

Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования:

- не менее двух моечных ванн (или одной двухсекционной) с обеспечением горячей и холодной воды к ним через смесители с душевыми насадками,
- раковина для мытья рук,
- два цельнометаллических производственных стола: один для термоконтейнеров, второй — для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.),
- холодильник (холодильный шкаф),
- стеллаж (шкаф) для хранения чистых: кухонного разделочного инвентаря, ножей, досок, столовой посуды и приборов.

Перед входом в комнату для приема пищи или непосредственно в комнате устанавливается не менее двух раковин для мытья рук обучающихся.

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

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.

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 требованиями СанПиН.

Хранение пищевых отходов осуществляется в соответствии с СанПиН.

3.10. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся.

4. Требования к качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации

4.1. Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся в образовательной организации, должны соответствовать

действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам и техническим регламентам таможенного союза.

4.2. Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, должны соответствовать 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, должна соответствовать требованиям СанПиН.

4.4. При организации питания необходимо учитывать виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания и для детей школьного возраста.

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 при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

4.6. Остаточный срок годности продукта на момент поставки должен составлять не менее 50% от установленного срока.

4.7. Упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.

4.8. При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в образовательных организациях государственные (муниципальные) заказчики в соответствии с законодательством об осуществлении закупок 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.

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

4.9. Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать требованиям СанПиН, и быть выполненными из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами.

4.10. Столовые образовательных организаций необходимо обеспечивать 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.

4.11. 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.

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, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь 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 договоре.

5.2. Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН.

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 должны быть разграничены.

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

Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить 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.

5.4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом организатора питания. 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.

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 требованиями СанПиН.

6.2. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СанПиН.

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

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

7. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

7.1. Образовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество питания обучающихся.

7.2. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением 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 должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой, медработник и представитель администрации школы. Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

7.4. В столовых учреждений, где применяется модель полного цикла организации питания, в соответствии с планировочными решениями должны приниматься меры по организации самостоятельной системы лабораторного контроля входного сырья.

7.5. Повседневный контроль за работой школьной столовой должен осуществляться при взаимодействии с родителями (законными представителями) обучающихся.

Организация родительского контроля может осуществляться родителями (законными представителями) индивидуально, в форме анкетирования родителей (законных представителей) и детей, участия в работе общешкольной комиссии. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующий порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом образовательной организации. 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.)

7.6. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в образовательных организациях 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;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);
- информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании.

7.7. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

7.8. Информация о ежедневном меню, а также о циклическом меню должна размещаться на видном месте в столовой образовательной организации, а также в сети интернет на сайте образовательной организации и организации общественного питания. В случае изменения меню, такая информация должна публиковаться в столовой образовательной организации и в сети интернет с указанием причины изменения.

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