



АДМИНИСТРАЦИЯ БАРДЫМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА
ПЕРМСКОГО КРАЯ

ПО С Т А Н О В Л Е Н И Е

29.02.2024 № 292-01-02-369-п

**Об утверждении Положения
об организации питания
в дошкольных образовательных
учреждениях на территории
Бардымского муниципального
округа**

В соответствии с федеральными законами от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Уставом Бардымского муниципального округа, администрация Бардымского муниципального округа

ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить Положение об организации питания в дошкольных образовательных учреждениях на территории Бардымского муниципального округа, согласно приложению к настоящему постановлению.

2. Постановление опубликовать в газете «Тан» («Рассвет») и разместить на официальном сайте Бардымского муниципального округа Пермского края барда.рф.

3. Настоящее постановление вступает в силу со дня официального опубликования.

4. Контроль исполнения постановления возложить на заместителя главы администрации Бардымского муниципального округа по социальному развитию Балтаеву Т.В.

Глава муниципального округа-
глава администрации Бардымского
муниципального округа

Х.Г. Алапанов

Приложение
к постановлению администрации
Бардымского муниципального округа
от 29.02.2024 № 292-01-02-369-п

Положение
об организации питания в дошкольных образовательных учреждениях
на территории Бардымского муниципального округа

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о порядке организации питания в дошкольных образовательных учреждениях на территории Бардымского муниципального округа (далее - Положение и дошкольное учреждение (ДОУ) соответственно) разработано в соответствии с Федеральными законами от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" статьей 25.2., Приказом Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений", МР 2.4.0260-21 "2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 04.10.2021), МР 2.4.0180-20 "2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020), МР 2.4.0179-20 "2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020), Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания воспитанников.

1.2. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в дошкольном учреждении, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении и документацию.

1.3. Организация питания в учреждении осуществляется самостоятельно. Воспитанники питаются в групповых помещениях.

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей и сотрудников ДООУ.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в дошкольном учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДООУ являются:

2.2.1. обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

2.2.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

2.2.3. пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

2.2.4. анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

2.2.5. разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Порядок учета и контроля питания, поступления и расходования денежных средств.

3.1. Источником финансирования организации питания в ДООУ является родительская плата и средства бюджета.

3.2. Обеспечение питанием в ДООУ отнесено к компетенции заведующего дошкольным образовательным учреждением и завхоза. Сумма средств, полученная в качестве родительской платы, направляется на оплату продуктов питания. Сумма средств, оставшаяся после оплаты расходов, необходимых на питание детей, может направляться на оплату расходов по содержанию детей, на прочие расходы. Расходование средств родительской платы на иные цели не допускается. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителями, размер которой устанавливается Приказом Учредителя.

3.3. Для ежедневного осуществления учета питающихся детей, воспитатели ведут таблицу учета посещаемости детей. В конце месяца, согласно таблице посещаемости детей, производится расчет. Оплату за питание детей в ДООУ родители производят авансом через Банк на счет учреждения. В случае непосещения детьми детского сада происходит перерасчет в следующем месяце.

Бухгалтерия осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

3.4. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

3.5. В целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи, и выполнения санитарно-гигиенических требований в ДОО создается бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек по организации из состава администрации, педагогов, медсестры, родителей.

3.6. В состав бракеражной комиссии входят: медсестра, воспитатель (старший воспитатель), родитель. При отсутствии медсестры в состав комиссии могут входить педагоги.

3.7. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

3.8. Основные задачи «Бракеражной комиссии»:

- Оценка органолептических свойств приготовленной пищи. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

- Предотвращение пищевых отравлений.

- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

- Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания. Сроки реализации продуктов;

3.9. Бракеражная комиссия ежедневно проводит снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

- Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

- Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.10. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры.

3.11. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно и должна соответствовать технологическим картам блюд.

3.12. При оценке «неудовлетворительно» блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции «К раздаче не допускаю» напротив того блюда, которое не соответствует качеству.

3.13. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

Оценка качества «К раздаче не допускаю» обсуждается на аппаратном совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности.

3.14. Ответственное лицо (медсестра) проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.15. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары, делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.16. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

3.17. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

3.18. В целях текущего контроля за организацией и качеством питания в ДОО создается комиссия по приказу руководителя в начале каждого учебного года.

3.19. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания осуществляет:

- контроль за качеством доставляемой продукции, их правильным хранением и соблюдением сроков реализации;
- проверку по соблюдению норм выдачи пищи с пищеблока на группы;
- проверку по соблюдению норм выдачи питания на одного ребенка в группах;
- проверку по сервировке стола, организации работы дежурных, привитие детям культуры поведения;
- проверку хранения и выдачи продуктов в кладовой;
- контроль сроков реализации продуктов;
- контроль санитарного состояния пищеблока;
- проверку хранения суточной пробы;
- контроль соблюдения питьевого режима.

3.20. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания по результатам проверки составляет акты.

4. Основные требования к организации питания на пищеблоке.

4.1. Воспитанники дошкольного учреждения обеспечены двухразовым и четырехразовым питанием (в зависимости от времени пребывания в ДОУ-10,5 часовое, 12 часовое, 5 часовое).

4.2. При формировании рациона питания детей в ДОУ среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания за отдельную календарную неделю может колебаться в большую или меньшую сторону (по сравнению с нормами физиологической потребности в пищевых веществах и энергии) не более чем на 5 %;

пищевая ценность (содержание в рационе питания тех или иных пищевых веществ- макро или микронутриентов) не более +/- – 10% Рекомендуемый среднесуточный (среднесуточный) набор пищевых продуктов следует выполнять в течение недели, т.е. при анализе набора продуктов используется период 10 дней.

4.3. Суммарный объем блюд должны соответствовать возрасту ребенка и СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение № 9.

4.4. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным, утвержденным заведующим ДОУ 10-дневным меню, разработанным на основе со Сборником технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений; составители Перевалов А.Я, Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В.; Уральский региональный центр питания, 2013 г., в соответствии физиологическими потребностями в пищевых веществах и нормами питания детей дошкольного возраста.

Примерное меню должно содержать информацию о пищевых веществах (белках, жирах, углеводах), энергетической ценности, витаминизации, ссылку на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания.

Наименование блюд должно соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

4.5. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, составляется меню-требование для следующего дня и утверждается руководителем дошкольного учреждения.

4.6. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно.

4.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОУ, запрещается. Возврат и дополнение продуктов в меню-требуемое производится до 9.00. медсестрой, поварами.

Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.

4.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медсестрой (или поварами) составляется служебная записка на имя руководителя с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню не допускаются.

4.9. При формировании повседневного рациона питания (на основе перспективного меню), при условии полной эквивалентности пищевой и энергетической ценности заменяющих и заменяемых продуктов, блюд и кулинарных изделий, а также использования в составе недельного рациона питания рекомендуемого среднесуточного набора продуктов, с учетом фактического наличия продуктов (в случае непредвиденных перебоев с доставкой тех или иных продуктов и т.п.) допускается проводить замены. В частности, в повседневном меню допускаются замены блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, на основе технологических карт, указанных в перспективном меню. Аналогичными - вырабатываемыми из того же сырья и (или) относящимися к той же группе продуктов (в соответствии с классификацией по нутриентному составу, в зависимости от того, источником каких пищевых веществ является продукт) и сходными по пищевой и энергетической ценности.

4.10. В исключительных случаях, в течение ограниченного времени (не более 2-3 дней и не чаще одного раза в течение месяца), как правило, в случаях неожиданных срывов поставки продуктов или выбраковки поступившей их партии по причине недоброкачественности, допускается при формировании рациона питания использовать в его составе кулинарные изделия и блюда, приготовленные из других видов сырья со схожей пищевой ценностью (определяется содержанием основных пищевых, в первую очередь белка, а также жира в суточном рационе, которое не должно меняться). Так, блюдо из рыбы, яиц, творога могут служить для замены ими мясных блюд, равных им по пищевой ценности. В то же время мясо нельзя заменять крупой, а молоко - фруктами. Замены, отдельных видов продовольственного сырья и пищевых продуктов при приготовлении блюд и кулинарных изделий производятся в соответствии с нормами взаимозаменяемости продуктов. Замены пищевых продуктов и видов продовольственного сырья могут осуществляться только в течение ограниченного времени. При этом не следует проводить замены растительных масел животными жирами.

4.11. Для обеспечения преемственности питания детей дома воспитатели и медсестра информируют родителей об ассортименте питания ребенка в ДОУ, вывешивая меню на информационный стенд с указанием полного наименования блюд и их выхода.

4.12. Ежедневно медсестра ведет учет питающихся детей и сотрудников.

4.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

4.14. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом руководителя. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.15. После приготовления пищи повар отбирает суточную пробу (в полном объеме), стерильными ложками в стерильную и маркированную банку с плотно закрывающейся крышкой и хранит 48 часов в специально отведенном месте.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом – медсестрой.

4.16. В ДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода выдается на группы согласно графику. Кипяченая вода хранится не более 3 часов.

4.17. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, повар, под контролем медицинского работника, осуществляет С-витаминация охлажденного III - блюда, с занесением данных в журнал.

4.18. Кладовщик:

- Постоянно следит за качеством поступающей продукции с базы, сроками их реализации, наличии сопроводительных документов, сертификатов (документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции должна сохраняться до окончания реализации продукции: маркировка, ярлыки, подтверждение происхождения товара), ведет журнал поступающей продукции.

- Соблюдает правила хранения продуктов, следит за t-режимом и влажностью воздуха в кладовых комнатах и t-режимом холодильного оборудования.

- Соблюдает правила хранения мяса, рыбы, яиц и др.

- Соблюдает правила личной гигиены.

4.19. Повара:

- Продукты, получаемые из кладовой, принимают по весу и следят за качеством продуктов.

- Ежедневно оставляет суточную пробу на 48 часов в полном объеме и маркировкой.
- Ежедневно взвешивают отходы, вносят данные в журнал обработки полуфабрикатов, оставляют отходы до 12.00.
- Соблюдают технологию приготовления салатов, запеканок, омлетов и т.д. работают в соответствии технологических карт и утвержденного меню.
- Соблюдает норму закладки жидкости в 1, 2 и 3 блюдо.
- Выдают пищу на группы только по весу и согласно утвержденному графику.
- Повара несут персональную ответственность за калорийность, качество питания, санитарное состояние пищеблока.
- Соблюдают правила личной гигиены, работают в спецодежде.

5. Организация питания детей в группах

5.1. Питание детей организуется в помещении групповой комнаты. Доставка пищи от пищеблока до групповой комнаты осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда.

5.2. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

Воспитатели при организации питания в группах контролируют:

- соблюдение и доведение норм питания на ребенка.
- сервировку стола, организацию дежурства.
- соблюдение питьевого режима.
- соблюдение правил личной гигиены, воспитание навыков культуры питания.

5.3 Выдача пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

5.4. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

5.5. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- организовать сервировку столов в соответствии с приемом пищи;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- получить пищу с пищеблока согласно графику в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях по весу в соответствии с меню.
- довести норму питания до каждого ребенка

- соблюдать и правила режим мытья посуды
- учить детей сервировке стола, правилам поведения за столом
- соблюдать правила личной гигиены.

5.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

5.7. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю, младшему воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети на специально отведенный стол).

5.8. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

- разливают III блюдо;

- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);

- подается первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;

дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;

- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно для привития культурно гигиенические навыки (исключение в младшей группе).

5.10. В группах младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, детей докармливают воспитатели и младшие воспитатели.

6. Порядок поставки продуктов

6.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

6.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.

6.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад дошкольной образовательной организации.

6.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДООУ, содержащей

дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

6.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

6.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

6.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

6.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

6.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

6.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОУ, который хранится в течение года.

7. Условия и сроки хранения продуктов

7.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и кладовщика ДОУ, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

7.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

7.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

7.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

7.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

7.6. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия, и для овощей.

7.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

8. Организация питания сотрудников

8.1. На основании письма Министерства просвещения РСФСР от 16.02.1981 г. №46-М «О порядке организации питания сотрудников дошкольных учреждений».

8.2. Питание сотрудников в детском саду осуществляется на основании принятых заявлений от сотрудников на начало календарного года.

8.3. Питание сотрудников осуществляется в учреждении (без права выноса). Воспитатели принимают пищу вместе с детьми, остальной персонал обедает в установленный час обеденного перерыва.

8.4. Блюда для питания сотрудников готовятся вместе с детским питанием.

8.5. Объем блюд, выдаваемых с пищеблока для сотрудников, должен соответствовать норме для детей старшего дошкольного возраста.

8.6. Оплату стоимости питания производится по фактической стоимости выписанных продуктов.

Ежемесячно производится сбор денег за питание сотрудников согласно расчетам централизованной бухгалтерии на основании меню-требования, поданного в бухгалтерию 1-го числа каждого месяца.

Сбор денег производится в детском саду ежемесячно до 8-го числа (ответственный: кладовщик). Собранные деньги перечисляются не позднее 15 числа на внебюджетный счет ДООУ и используются на питание.

8.7. Снятие и постановка на питание сотрудников, осуществляется на основании личного заявления на имя заведующего.

9. Родительский контроль за организацией горячего питания детей

9.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с родительским комитетом, общественными организациями.

9.2. 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 образовательной организации.

9.3. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в образовательной организации могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- 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;