9. Порядок информирования родителей (законных представителей) об условиях питания обучающихся

В таблице 7 представлен перечень информации об условиях организации питания для размещения на официальных сайтах общеобразовательных организаций:

Таблица 7

r	1 аолица
№	Информация для размещения на официальных сайтах общеобразовательных организаций (далее – OO)
1.	Информация, характеризующая открытость и доступность информации об организации питания
1.1.	Наличие на официальном сайте ОО:
1.1.	раздела, закрепленного на главной странице сайта;
	сведений о службах и номерах телефонов "горячих линий" по вопросам организа-
	ции питания федерального, регионального, муниципального, школьного уровней;
	анкетирования обучающихся и родителей по вопросам организации питания (нали-
	чие анкеты или гиперссылки на нее)
	формы обратной связи для родителей (законных представителей) обучающихся и
	ответы на вопросы
	ссылки на размещение ежедневных меню для автоматизированного мониторинга
1.0	федерального центра мониторинга питания обучающихся (FOOD)
1.2.	Наличие общей информации об условиях организации питания за счет разных ис-
	точников финансирования:
	об организации питания для обучающихся 1-4 классов;
	об организации питания для обучающихся 5-11 классов;
	о порядке предоставления льготного питания в ОО;
	о стоимости и размере обеспечения питанием для каждой категории обучающихся;
	об оплате основного и дополнительного питания за счет родительских средств;
	о наличии диетического меню в ОО;
	перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих
	услуги по организации питания в ОО;
	перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих
	(реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье
2.	Правомерность действий ОО в части условий и порядка обеспечения и организации
	питания, в том числе льготного
2.1.	Наличие применимых нормативных правовых актов в части условий и порядка
	обеспечения и организации питания, в том числе льготного на официальном сайте
	00:
	федерального уровня;
	регионального уровня;
	муниципального уровня
	возможно размещение гиперссылки на официальный сайт органа управления
2.2.	Наличие локальных нормативных актов на официальных сайтах, регулирующих
	порядок организации питания непосредственно в ОО:
	положение об организации питания в ОО;
	положение о школьной столовой;
	положение об организации питьевого режима;
	положение об организации питьсього режима, положение об организации питания обучающихся из социально незащищенных се-
	мей;
	положение об организации питания обучающихся льготной категории;
	положение об организации питания обучающихся льготной категории, положение об организации рационального питания на платной основе;
	толожение об организации рационального питания на платнои основе,

программа по совершенствованию организации питания;

примерное меню, дифференцированное по возрастам;

ежедневное меню;

положение о бракеражной комиссии;

приказ об организации питания в текущем учебном году;

приказ о назначении ответственного лица за организацию питания обучающихся в ОО;

приказ о создании бракеражной комиссии;

приказ об утверждении состава общественной комиссии по контролю за качеством питания с участием родителей (законных представителей)

график приема пищи;

график дежурства учителей;

2.3. Наличие применимых локальных нормативных актов в части условий и порядка организации родительского (общественного) контроля качества оказания услуг питания обучающихся в ОО:

положение о родительском контроле в ОО;

положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся;

положение, регламентирующее порядок доступа родителей (законных представителей) в помещения для приема пищи;

приказ об организации родительского контроля;

приказ о создании комиссии (общественно-экспертного совета) по контролю за организацией и качеством питания обучающихся;

график посещения столовой родителями (законными представителями)и/или общественной комиссией;

результаты родительского контроля (акты, чек-листы и т.п.)

- 3. Информация о способе организации питания, продавце (исполнителе) услуги питания в ОО
- 4.1. Наличие информации на официальном сайте OO о способе организации питания (аутсорсинг, инсорсинг) в OO;
- 4.2. Наличие информации об исполнителе услуги питания (возможно размещение гиперссылки на официальный сайт исполнителя услуги):

фирменное наименование уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя;

место нахождения (адрес);

режим работы;

государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица (ОГРН);

фамилия, имя, отчество (если имеется);

государственный регистрационный номер записи о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя (ОГРНИП/ ЕГРИП);

информация об основаниях оказания услуг по организации питания: указание реквизитов действующего соглашения и размещение его текста (договор на оказание услуг по организации питания обучающихся, дополнительные соглашения, информация о поставщиках продуктов питания)

- 4. Информация о режиме организации питания по приемам пищи
- 4.1. Наличие графика питания обучающихся
- 4.2. Соответствие графика питания обучающихся MP 2.4.0179-20: соответствие суточного режима питания по отдельным приемам пищи и в зависимости от сменности занятий обучающихся методическим рекомендациям

 $(\pi. 2.6.3.)$ соответствие порядку предоставления завтраков/обедов (п. 2.2, 2 или 3 перемена) соответствие продолжительности перемены для приема пищи – 20 мин. (п. 2.2.) 5. Информация о применяемых нормах обеспечения питанием детей (СанПин 2.3/2.4.3590-20, π . 8.1.2) 5.1. Наличие: основного (ранее - примерное) меню основного (организованного) питания разрабатывается на основе регионального типового меню минимум на 2 недели для каждой возрастной группы (7-11 лет, старше 12 лет, типовая форма в приложении 8, Сан-Пин 2.3/2.4.3590-20, п. 8.1.2, 8.1.4.) и должно включать горячее питание; основное меню согласовано и утверждено в установленном порядке (аутсорсинг: директор ОО - согласовывает, директор КШП/ИП - утверждает; инсорсинг- утверждает директор ОО); в основном (примерном) меню информации о содержании витаминов и минералов; фактического (ежедневного) меню основного (организованного) питания разрабатывается на сутки на основе основного меню для всех возрастных категорий (должно содержать такие сведения, как наименование приема пищии блюда, массу и калорийность порции, стоимость); информации об организации питания обучающихся, нуждающихся в лечебном и/или диетическом питании на основе индивидуального меню (СанПин 2/32.4.3590- $20, \pi. 8.1.2$); меню (ассортимент) дополнительного питания в условиях свободного выбораи в соответствии с рекомендуемым ассортиментом дополнительного питания, который утверждается и согласовывается в установленном порядке (СанПин 2/32.4.3590-20, пп. 8.1.2, 8.1.3); в основном/примерном меню информации о содержании витаминов и минералов; информации об условиях организации питьевого режима 5.2. Соответствие фактического (ежедневного) меню установленным нормам: соответствие суммарного объема блюд по приемам пищи (завтрак не менее 500 г, обед не менее 700 г) (СанПин 2.3/2.4.3590-20, приложение № 9); соответствие энергетической ценности школьного завтрака 400-550 ккалв соответствии с МР 2.4.0179-20, п. 2.6.1. соответствие энергетической ценности школьного обеда 600-750 ккал (30-35% от суточной калорийности) в соответствии с МР 2.4.0179-20, п. 2.6.1. наличие пищевой продукции, которая не допускается при организации питания обучающихся (СанПин 2.3/2.4.3590-20, приложение № 6) соответствие масса порций основных блюд (не менее 90 г) (СанПин 2.3/2.4.3590-20, π . 2.6): наличие стоимости в ежедневном меню Наличие ежедневного фотоотчета на официальном сайте ОО 5.3. 6. Информации о системе работы педагогического коллектива по формированию навыков и культуры здорового питания: наличие программ/планов работы по формированию навыков и культуры здорового 6.1. питания; организация работы по программе "Разговор о правильном питании"; информация об организации работы по обучающей (просветительской) программе "Основы здорового питания" (утверждена приказом Роспотребнадзора от 07.07.2020 № 379); наличие информации об участии в конкурсах;

наличие отчетов (фотоотчетов) о проведенных мероприятиях (бесед, лекций, викто-

рин и т.д.)