



УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ АДМИНИСТРАЦИИ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПАВЛОВСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

от 20.09.2021 г.

№ 695

ст. Павловская

**Об организации питания обучающихся 1-4 классов**

В соответствии с приказом министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 18 августа 2021 года № 2677 «Об утверждении регионального стандарта по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Краснодарского края», п р и к а з ы в а ю:

1. Руководителям общеобразовательных организаций организовать питание обучающихся 1-4 классов в соответствии с региональным стандартом по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Краснодарского края (приложение).

2. Персональную ответственность за выполнение данного приказа возложить на руководителей общеобразовательных организаций.

3. Контроль исполнения приказа возложить на главного специалиста управления образованием В.В. Зубенко.

Исполняющий обязанности  
начальника управления образованием

Н.А. Попко

## ПРИЛОЖЕНИЕ

к приказу управления образованием  
от 20.09.2021 № 695

### **РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Краснодарского края**

#### **1. Общие положения**

1.1. Региональный стандарт по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Краснодарского края (далее – региональный стандарт) разработан в соответствии с межгосударственным стандартом услуги общественного питания (ГОСТ 31984-2012), Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 213н/178, рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020 г. № МР 2.4.0179-20, рекомендациями к организации общественного питания населения, утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 2 марта 2021 г. № МР 2.3.6.0233-21, санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи СП 2.4.3648-20, утвержденными постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28, Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденными постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32.

Региональный стандарт рассматривается в качестве основного документа для создания и внедрения современной системы организации питания в государственных и муниципальных образовательных организациях Краснодарского края (далее – образовательные организации).

1.2. Основная цель регионального стандарта – сохранение и укрепление здоровья обучающихся путем совершенствования организации их питания в образовательных организациях Краснодарского края, который определяет перечень услуг общественного питания, общие требования к услугам, методы оценки качества услуг.

Региональный стандарт распространяется на обеспечение горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Краснодарского края, оказываемые как образовательными организациями самостоятельно, так и комбинатами школьного питания, предприятиями общественного питания юридических лиц и индивидуальных предпринимателей (далее – предприятия).

1.3. Задачи регионального стандарта:

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

2) установление унифицированных требований к обеспечению питанием обучающихся в образовательных организациях Краснодарского края.

1.4. Основными принципами при разработке регионального 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 Краснодарского края, местных товаропроизводителей для обеспечения качества и доступности питания;

3) развитие государственно-частного партнерства.

1.5. Региональный стандарт представляет собой совокупность требований к:

безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству содержимого "тарелки" и условиям приема пищи в образовательных организациях;

условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для обучающихся в образовательных организациях;

результатам применения данного регионального стандарта в организации питания в образовательных организациях;

методов оценки и контроля качества услуг по обеспечению обучающихся горячим питанием.

1.6. Региональный 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.

1.7. Термины и определения:

обеспечение горячим питанием обучающихся 1-4 классов образовательных организаций – деятельность исполнителя (образовательных организаций,

предприятий) по удовлетворению потребностей потребителя в продукции горячего питания, в создании условий для реализации и потребления продукции горячего питания и покупных товаров;

процесс обслуживания – совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации и потреблении продукции горячего питания;

условия обслуживания – совокупность факторов, воздействующих на потребителя в процессе оказания услуги;

безопасность услуги – комплекс свойств услуги (процесса), при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску.

1.8. Виды обеспечения горячим питанием 1-4 классов образовательных организаций:

организация горячего питания, которая представляет собой изготовление продукции горячего питания, создание условий для реализации и потребления продукции питания и покупных товаров на школьных комбинатах питания, на предприятиях общественного питания;

изготовление продукции горячего питания, которая включает изготовление продукции общественного питания: полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий, в соответствии с предъявляемыми требованиями.

## **2. Требования к составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации**

2.1. Обеспечение горячим питанием обучающихся 1-4 классов образовательных организаций Краснодарского края должно отвечать следующим общим требованиям:

социальной адресности – обеспеченность горячим питанием и доступность для обучающихся 1-4 классов образовательных организаций, в том числе реализация единого меню и специализированного меню;

функциональной пригодности – соблюдение установленного графика питания обучающихся, ассортиментного перечня реализуемых блюд, изделий и напитков, соответствие времени оказания услуг, обслуживания потребителей;

безопасности – обеспечение питанием в соответствии с требованиями законодательства, предъявляемыми к организации школьного питания с учетом возраста обучающихся;

эстетичности – характеризует гармоничность условий обслуживания, в том числе внешний вид персонала, оформление меню, сервировку стола, оформление и подачу блюд и напитков;

информативности - полное, достоверное и своевременное информирование обучающихся и их законных представителей обо всех предоставляемых

услугах, информацию об изготовляемой и реализуемой продукции. Информация доводится до сведения потребителей в наглядной и доступной форме посредством оформления информационных стендов или папок для потребителей, в меню, на официальных сайтах образовательной организации;

гибкости – характеризует способность услуг изменяться в соответствии с изменяющимися требованиями и условиями.

2.2. Требования к составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации.

Все сырье, используемое в производстве продуктов питания, продукты и блюда должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.3.2.1078-01 и разделам 2 и 22 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (приложение № 2), утвержденных решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе".

2.3. Требования к безопасности используемой посуды.

Столовые образовательных организаций необходимо обеспечить 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.

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

При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых изготовлена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

Требования к обработке кухонной и столовой посуды и столовых приборов изложены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.4. Требования к удовлетворению физиологических норм потребностей в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных минорных веществах.

Каждый обучающийся образовательной организации обеспечивается пищевыми продуктами, необходимыми ему для нормального роста, развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа, с учетом его возрастных и физиологических потребностей, а также времени пребывания в образовательной организации (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.1.2432-08).

2.5. Требования к ассортименту продуктов, перечни разрешенных и неразрешенных продуктов для организации питания обучающихся.

Ассортимент основных пищевых продуктов, рекомендуемых для использования в питании детей в образовательных организациях согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных организаций, представлен в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.6. Требования к среднесуточным наборам продуктов (рационам) для разных возрастных групп обучающихся с учетом региональных особенностей и специфики образовательного процесса.

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся государственных и муниципальных образовательных организаций, предусматривающие формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени, представлены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.7. Требования к меню и методика его формирования, требования к объему порций, примерное меню.

В случае отсутствия утвержденного единого меню требования к организации здорового питания и формированию примерного меню установлены для образовательных организаций СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности изложены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.8. Требования к организации питьевого режима.

Организация питьевого режима в образовательных организациях осуществляется с соблюдением требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.9. Требования к организации основного и дополнительного питания.

Организация основного и дополнительного питания в образовательных организациях осуществляется с соблюдением требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

### **3. Требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для образовательных организаций**

3.1. Требования к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды.

Сырье и готовые продукты питания, используемые в производстве продуктов детского питания, должны соответствовать требованиям Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (това-

рам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (приложение № 2), утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе", СанПиН 2.3.2.1078-01.

Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, предлагаемых к поставке, должны соответствовать действующим национальным стандартам на пищевые продукты, поставляемые для организации питания в образовательных организациях.

Виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания, виды продукции, которые не должны содержать готовые продукты детского питания для детей школьного возраста, изложены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно положениям законодательства в сфере защиты прав потребителей, в частности, Федерального закона от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота. Остаточный срок годности продукта на момент поставки должен составлять не менее 80% от установленного.

Требования к информации, нанесенной на этикетку продуктов детского питания, устанавливаются в соответствии с Законом Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 "О защите прав потребителей" и техническими регламентами.

Кухонный инвентарь и посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны быть выполнены из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора для контакта с пищевыми продуктами, и соответствовать требованиям раздела 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе".

При организации закупки пищевых продуктов и продовольственного сырья в договоры включаются обязательные требования пищевой ценности, качества и безопасности поставляемой продукции и сырья. При заключении договоров количество посредников минимизируется на этапе доставки от производителя в образовательную организацию (не более 1).

3.2. Санитарно-гигиенические и санитарно-технические требования к организации питания.

Питание обучающихся в образовательных организациях обеспечивают организации общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации.

Организациями общественного питания, обслуживающих образовательных организаций, являются:

базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, комбинаты социального питания и т.п.), которые осуществляют закупки

продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций;

догоготовочные организации общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

столовые образовательных организаций, работающие на сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных организаций должны соответствовать требованиям санитарных правил СП 2.4.3648-20.

3.3. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов.

Поступающие в образовательные организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации; сопровождаться документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность; находиться в исправной, чистой таре; транспортироваться специальным, чистым транспортом, кузов которого изнутри обшит легко поддающимся санитарной обработке материалом и оборудован стеллажами. Условия транспортировки должны обеспечивать сохранение температурных режимов, установленных производителем продукции. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, обеспечиваются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.); иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Приемка 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 в порядке, определяемом в государственном (муниципальном) контракте.

Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с информацией, указанной на маркировочных ярлыках, и требованиями СанПиН 2.3.2.1324-03.

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.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.



#### 3.4. Требования к технологическому процессу приготовления блюд.

Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды. Набор и площади помещений должны соответствовать производственной мощности и обеспечивать соблюдение санитарных правил и норм.

Способы производства питания определяются применяемыми технологиями приготовления блюд и включают две группы: индустриальные и традиционные технологии общественного питания.

Индустриальные способы производства питания для образовательных организаций – способы, предусматривающие промышленное производство полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными (увеличенными) сроками годности на пищевых производственных комплексах с использованием современных технологий, обеспечивающих крупносерийное производство рационов питания с последующей их выдачей в раздаточных столовых образовательных организаций. Данные способы рассматриваются как основной перспективный способ организации питания в образовательных организациях.

Традиционные способы производства питания для образовательных организаций – способы, предусматривающие производство кулинарной продукции на предприятиях общественного питания, обеспечивающие производство готовых блюд и полуфабрикатов для непосредственной реализации потребителям (или ограниченными сроками годности). Данные способы применяются в образовательных организациях при невозможности организации обеспечения полуфабрикатами и готовыми блюдами промышленного производства или в дополнение к ним.

Требования к продукции, поставляемой комбинатами по производству пищевой продукции, должны обеспечивать:

гарантию безопасности в случае пролонгированных сроков годности без применения консервантов и тепловой обработки при высоких температурах;

гарантию качества, сохранения пищевой ценности, включая предотвращение потерь микро- и макроэлементов при тепловой обработке (уровень потерь составляет не менее чем на 10% ниже по сравнению с обычными способами приготовления пищи).

Санитарное состояние и содержание производственных помещений, мытье и хранение кухонной и столовой посуды должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.5. Требования к оснащенности технологическим оборудованием и инвентарем, требования к оборудованию, инвентарю.

В соответствии с ассортиментом вырабатываемой и реализуемой продукции образовательные организации обеспечиваются достаточным количеством необходимого холодильного и технологического оборудования и предметами материально-технического оснащения.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, разрешенных органами и учреждениями Госсанэпидслужбы в установленном порядке, и должны соответствовать требованиям раздела 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (приложение № 2), утвержденных решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе".

При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности предусматривается и используется раздельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах – сменные механизмы.

3.6. Требования к управлению организацией питания с учетом типов и видов образовательных организаций.

Организация питания в образовательных организациях должна соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Необходимо обеспечить организацию производственного контроля, основанного на принципах ХАССП.

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

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

В столовой создаются условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Министерства здравоохранения Российской Федерации.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок (приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 марта 2014 г. № 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям").

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

#### **4. Экономические и правовые аспекты организации питания в образовательных организациях**

4.1. Организация питания обучающихся возлагается на государственные и муниципальные образовательные организации.

4.2. Обеспечение питанием обучающихся государственных образовательных организаций осуществляется за счет средств краевого бюджета, в муниципальных образовательных организациях – за счет средств местных бюджетов.

4.3. Бюджетам муниципальных районов (городских округов) могут предоставляться межбюджетные трансферты из краевого бюджета на софинансирование расходных обязательств по организации обеспечения питанием обучающихся в муниципальных образовательных организациях.

4.4. Образовательная организация вправе привлекать средства на организацию питания за счет иных источников, предусмотренных действующим законодательством

4.5. Требования к порядку учета и отнесения расходов на организацию питания из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников и родительских средств.

Учет расходов на организацию питания осуществляется в порядке, определяемом законодательством Российской Федерации о бюджетном учете, - применительно к учету расходов на организацию питания, осуществляемых бюджетами разных уровней и казенными образовательными организациями, а также законодательством Российской Федерации о бухгалтерском учете - применительно к учету расходов на организацию питания, производимых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими поставку продукции и (или) оказание услуг по питанию в государственных и муниципальных образовательных организациях. Основной формой оплаты горячего питания в образовательных организациях являются безналичные расчеты.

Оплата питания обучающихся в образовательных организациях за счет родительских средств по безналичному расчету осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 27 июня 2011 г. № 161-ФЗ "О национальной платежной системе":

путем зачисления принятых от физических лиц наличных денежных средств через специальный банковский счет образовательной организации, идущий на оплату питания в образовательной организации;

через зачисление денежных средств, списанных с другого специального банковского счета.

## **5. Требования к результатам применения регионального стандарта в организации горячего питания в образовательных организациях**

### **5.1. Требования к охвату питанием.**

В образовательной организации должны создаваться условия для организации питания 100% обучающихся, нуждающихся в нем, в соответствии с настоящим региональным стандартом.

**5.2. Требования к организации мониторинга состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в государственных и муниципальных образовательных организациях.**

Под мониторингом понимается система наблюдения, анализа, оценки состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в образовательных организациях.

Мониторинг проводится в соответствии с методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций от 18 мая 2020 г. № МР 2.4.0179-20.

## **6. Методы оценки и контроля качества услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся**

**6.1. Для оценки и контроля качества услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов образовательных организаций Краснодарского края используют следующие основные методы:**

экспертный – опрос или анкетирование исполнителей в сфере услуг общественного питания, оценку результатов опроса (анкетирования);

социологический – опрос или интервьюирование потребителей услуг общественного питания, оценку результатов опроса (интервьюирования);

родительский контроль, организованный в соответствии с МР 2.4.0180-20.

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии образовательных организаций с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

**6.2. На оценку и контроль продукции горячего питания для обучающихся 1-4 классов как результата оказания услуг горячего питания влияет отсутствие мотивированных обращений о несоответствии качества продукции требованиям, предъявляемым к организации детского питания, а также ситуаций, связанных с нанесением вреда здоровью обучающихся.**

Начальник управления общего образования,  
начальник отдела общего образования  
в управлении общего образования

 Е.В. Мясичева