



«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель главы администрации-
начальник Управления образования администрации
Балтийского городского округа

О.И. Матасова

Положение об организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений муниципального образования «Балтийский городской округ»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования «Балтийский городской округ» (далее - Положение) устанавливает:

- порядок организации питания обучающихся;
- условия и порядок предоставления питания обучающимся.

Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 14.07.2022 года №299-ФЗ «О внесении изменений в статью 79 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», постановлением правительства Российской Федерации от 29.03.2023 года №498 «Об утверждении типовых условий контрактов на оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 года №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», методическими рекомендациями к организации общественного питания главного государственного санитарного врача России от 02.03.2021 года № 2.3.6.0233-21.2.3.6., методическими рекомендациями Роспотребнадзора от 18.05.2020 года №2.4.0179-20. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», уставами общеобразовательных организаций Балтийского городского округа.

1.2. Настоящее положение об организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений Балтийского городского округа разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, рационального и сбалансированного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в общеобразовательных учреждениях Балтийского городского округа. Определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет документацию по питанию.

1.3. Организация питания в общеобразовательных учреждениях Балтийского городского округа осуществляется на контрактной основе (аутсорсинг), организатор питания оказывает услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и/или основного общего, и/или среднего общего образования в установленные по контракту сроки и объёмы.

1.4. Общеобразовательные учреждения Балтийского городского округа обязаны предоставить организатору питания право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, предусматривающие приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1 Основной целью организации питания в общеобразовательных учреждениях Балтийского городского округа является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов.

2.2. Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

Обеспечение питанием обучающихся, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

- Предупреждение (профилактика) среди обучающихся общеобразовательных учреждений инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с факторами питания;
- Пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- Социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных семей, попавших в трудные жизненные ситуации.

3. Сфера действия настоящего Положения

3.1. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся общеобразовательных учреждений Балтийского городского округа, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников учреждения, осуществляющих образовательную деятельность, сторонние организации, предоставляющие услуги по организации питания по контракту.

3.2. Обеспечение питанием носит заявительный характер и осуществляется на основании заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося.

4. Условия и порядок предоставления питания обучающимся

4.1. Организация питания обучающихся обеспечивается образовательными организациями в соответствии с государственными санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

4.2. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

4.3. Санитарное состояние и содержание производственных и других помещений организаций должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

После каждого приема пищи проводится уборка обеденных залов: очищается поверхность столов с использованием моющих средств, с помощью чистой ветоши и тары со специальной маркировкой для школьной столовой.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой.

Один раз в месяц проводят генеральную уборку помещений, оснащения и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями,

предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

4.4. Предоставление горячего питания обучающимся производится по разработанному в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, согласованному с Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Калининградской области для каждой возрастной группы детей (от 7-11 лет и от 12 лет и старше) меню основного организованного питания, которое утверждается директором школы. В случае привлечения предприятия общественного питания к организации горячего питания обучающихся, меню утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовывается директором школы. Меню является основным документом для приготовления пищи. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утверждённым меню, которое необходимо разместить на стенде, где с ним могут свободно знакомиться родители и обучающиеся.

4.5. Обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции, подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

4.6. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов или на основании официального письма от организации, осуществляющей питание) ответственный за организацию питания в общеобразовательном учреждении и работники пищеблока составляют акт о замене/несоответствия блюд, который утверждается директором общеобразовательного учреждения. Допускается замена одного вида пищевой продукции на иные виды пищевой продукции в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение №1 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3./2.4.3590-20).

4.7. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного организованного питания пищевой продукции.

4.8. При наличии услуг дополнительного питания разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения и утверждать меню дополнительного питания.

4.9. В образовательной организации возможна организация питания по типовым специализированным меню, разработанным для обеспечения питанием детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, в соответствии с представленными родителями/законными представителями ребенка назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню, разработанное специалистом-диетологом с учетом заболевания ребёнка (по назначениям лечащего врача) необходимо утверждать.

В образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающихся в лечебном и диетическом питании допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями/законными представителями в обеденном зале или специально отведённых помещениях, оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

4.10. Обучающиеся образовательной организации питаются в школьной столовой по классам согласно графику, утвержденному руководителем образовательной организации. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактических приемов пищи, полученных обучающимися, возлагается на ответственного за школьное питание и заведующего столовой (шеф-повара).

Классные руководители или учителя, сопровождающие обучающихся в столовую, несут ответственность за питание обучающихся, согласно утвержденному приказу руководителя общеобразовательной организации, списку и журналу посещаемости.

Администрация образовательной организации организует в столовой дежурство учителей и обучающихся.

Ответственный за школьное питание ведёт ежедневный учет обучающихся, получающих бесплатное питание по классам.

4.11. Обучающиеся, входящие в категории лиц по обеспечению бесплатным горячим питанием, по образовательным программам начального общего, основного общего, среднего общего образования в общеобразовательных учреждениях Балтийского городского округа обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджета субъекта Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации. Льготы, установленные Федеральным законодательством и предусмотренные настоящим положением, оплачиваются из бюджета муниципального образования «Балтийский городской округ» и предоставляются по заявлению родителей (законных представителей) обучающихся. Денежные средства бюджета муниципального образования «Балтийский городской округ», выделенные для финансирования расходов на обеспечение бесплатным питанием отдельных категорий обучающихся, не могут быть использованы на другие цели.

4.12. Обеспечение питанием обучающихся общеобразовательных учреждений Балтийского городского округа за счет бюджетных ассигнований бюджета субъекта Российской Федерации осуществляется в случае и порядке, которые установлены органами государственной власти субъекта Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов – органами местного самоуправления.

4.13. Администрация общеобразовательного учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

4.14. В зависимости от социального статуса обучающиеся обеспечиваются льготным (бесплатным) и платным питанием.

В целях адресной, целенаправленной помощи семьям, право на льготу на бесплатное питание в общеобразовательных учреждениях Балтийского городского округа, за исключением обучающихся по образовательным программам начального общего образования (1-4 классов), предоставляется следующим категориям обучающихся:

- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей (справка органа опеки и попечительства, подтверждающая, что обучающийся относится к указанной категории «ребенок-сирота», «ребенок, оставшийся без попечения родителей» предоставляется законными представителями обучающегося одновременно с подачей заявления);
- дети из малообеспеченных семей (состоящих на учёте в органах социальной защиты и по акту обследования жилищных условий);
- обучающиеся, находящиеся в трудной жизненной ситуации (приказ образовательной организации об утверждении списка обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, изданный в соответствии с порядком отнесения обучающихся к категории обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, для реализации ими права на предоставление им бесплатного питания, установленного постановлением Правительства Калининградской области от 25.12.2013 года №1002);
- обучающиеся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья (родителями/законными представителями предоставляется справка, подтверждающая факт установления инвалидности, выдаваемая федеральными государственными учреждениями медико-социальной экспертизы/заключение областной психолого-медико-педагогической комиссии), получающие основное и среднее общее образование в муниципальных образовательных организациях обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (субсидия выделяется из средств областного бюджета);
- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано муниципальными образовательными организациями на дому обеспечиваются питанием в виде выдачи сухого пайка, либо выплаты денежной компенсации.

- Иные категории обучающихся, попадающие под предоставление услуги по обеспечению бесплатным горячим питанием, предусмотренные Федеральным законодательством Российской Федерации, нормативно-правовыми актами регионального и муниципального значения.

Получение обучающимися бесплатного питания осуществляется по заявлению родителей (законных представителей) о предоставлении бесплатного питания (подаётся ежегодно в образовательную организацию с момента возникновения основания для получения бесплатного питания обучающегося), приказа директора образовательного учреждения, при наличии подтверждающих документов. Право на получение бесплатного питания наступает со следующего учебного дня после издания приказа директора образовательной организации.

Данные обучающиеся должны находиться в списочном составе образовательной организации и имеют право на ежедневное получение горячего питания в течение учебного года в дни и часы работы образовательной организации.

Ответственность за определение количества обучающихся, получающих бесплатное питание, несет директор образовательной организации. Ответственность за достоверность документов, подтверждающих льготную категорию обучающегося, несут родители (законные представители), подающие заявление с просьбой предоставить их ребенку бесплатное питание.

Директор образовательной организации вправе принять решение о прекращении предоставления обучающемуся бесплатного питания. Указанное решение может быть принято в случае получения достоверных сведений об отсутствии или утрате права на получение бесплатного питания после проведения соответствующей проверки. На основании принятого решения в трехдневный срок издается соответствующий приказ.

4.15. Стоимость одноразового питания не должна превышать максимальный размер, установленный ежегодным приказом Управления образования администрации Балтийского городского округа «Об организации питания обучающихся». Стоимость питания обучающегося денежными средствами не компенсируется.

4.16. Для обучающихся предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и сертифицированной буфетной продукции.

5. Порядок организации питьевого режима

5.1. Основными формами организации питьевого режима в образовательных учреждениях является использование кипяченой водопроводной воды и воды, расфасованной в ёмкости, отвечающей обязательным требованиям. Форму организации питьевого режима администрация образовательного учреждения совместно с родительскими комитетами выбирает самостоятельно. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в образовательном учреждении.

При организации питьевого режима должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

5.2. При организации питьевого режима кипяченой водой

- Вода кипятиться не менее 5 минут;
- Кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры непосредственно в ёмкости в которой кипятилась;
- Смена воды в ёмкости проводится не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

5.3. При организации питьевого режима бутилированной водой

- Бутилированная вода должна иметь документы, подтверждающие её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.
- Бутилированная вода должна относиться к высшей или первой категории качества в соответствии с СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества», иметь государственную регистрацию.
- Замена емкости производится по мере необходимости, но не реже 1 раза в 2 недели.
- Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

6.Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

6.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- Подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- Вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты;
- Посещать школьную столовую по заранее поступившей заявке.

6.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- При представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации общеобразовательного учреждения все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- Своевременно предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- Вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

7.Мониторинг организации горячего питания

7.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Балтийского городского округа, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания. Мониторинг проводят ответственные за организацию питания, классные руководители общеобразовательных учреждений, государственные и муниципальные органы управления образованием и орган управления общеобразовательной организацией.

7.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;
- количество обучающихся в первую смену всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;
- количество обучающихся во вторую смену всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (догоотовочные), буфеты-раздаточные);
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню требованиям настоящего Положения;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с требованиями настоящего Положения;
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

7.3. С целью автоматизации процедур сбора и оценки показателей используются программные средства.

8.Ответственность и контроль за организацией питания

8.1. Управление образования администрации Балтийского городского округа к началу нового учебного года издает приказ об организации питания в образовательных организациях Балтийского городского округа и держит на постоянном контроле организацию питания в образовательных организациях Балтийского городского округа.

8.2. Директора общеобразовательных учреждений создают условия для организации качественного питания обучающихся и несут персональную ответственность.

8.3.К началу нового учебного года директором общеобразовательного учреждения издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в общеобразовательной организации, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

8.4. Ежедневно образовательной организацией осуществляется контроль за качеством и безопасностью питания, производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

8.5. Постоянный контроль организации питания и аудит пищеблоков и обеденных залов в части материально-технического обеспечения и наличия кадрового состава в общеобразовательном учреждении осуществляют директор, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе общеобразовательного учреждения.

8.6. Регулярно вести комплект журналов для организации работы пищеблока в соответствии с существующими требованиями законодательства Российской Федерации (журнал-график проведения генеральных уборок (Форма У), журнал учета текущих уборок, журнал учета получения и расходования дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ на объекте, журнал учета дезинфекции, дезинсекции и дератизации, журнал дезинфекции холодильников, журнал контроля концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств, журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки, санитарный журнал, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал С-витаминизации блюд (Форма 3-лп), журнал отбора проб на пищеблоке, гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал инструктажа по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал регистрации пищевых отходов, журнал инструктажа по личной гигиене). Страницы журналов должны быть пронумерованы и иметь подготовленные отверстия для шнуровки и дальнейшего архивирования.

8.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции осуществляет контроль:

- Качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности паковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также ознакомление с сопроводительной документацией на поступающий товар (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- Технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Контроль за ведением комплекта журналов для организации работы пищеблока;
- Режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- Работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока (ежедневно);
- Информирование родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- Выполнение суточных норм питания на одного ребенка;
- Выполнение норм потребления основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) в соответствии с энергетической ценностью (калорийности) дневного рациона.

8.8. Лицо ответственное за организацию питания:

- Координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- Обеспечивает учет фактической посещаемости обучающимися школьной столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков по классам;
- Осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- Вносит предложения по улучшению питания;
- Формирует списки обучающихся находящихся в трудной жизненной ситуации, из малообеспеченных семей, а также обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и направляет в Региональный центр образования.

8.9. Классные руководители общеобразовательной организации:

- Ведут ежедневный табель учета посещения обучающихся;
- Осуществляют в части своей компетенции мониторинг питания;

- Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на родительских собраниях вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- Вносят на обсуждение на совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.
- Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работников столовой в организации питания.

8.10. Ответственный за организацию питания в Управлении образования администрации Балтийского городского округа обеспечивает подачу отчетности по организации питания в образовательных организациях Балтийского городского округа в Министерство образования Калининградской области.

9. Мероприятия по обеспечению положительной динамики организации горячего питания обучающихся

9.1. В целях совершенствования организации питания образовательных организаций необходимо:

- организовывать постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- оформлять и постоянно (не реже 1 раза в четверть) обновлять информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- изучать режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей/законных представителей в решении вопросов улучшения питания школьников с учетом режима функционирования образовательной организации, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;
- организовать систематическую работу с родителями/законными представителями, проводить беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекать родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействовать созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала Управляющего совета, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания.