

Принято  
Управляющим советом  
ГБОУ СОШ №14  
«Центр образования» г.о. Сызрань  
протокол №5  
от \_\_\_18.12.2021г. \_\_\_\_\_  
Учено мнение совета родителей  
Протокол № 4 от 18.12.2021г.

**Принято**  
на Педагогическом совете  
ГБОУ СОШ № 14 «Центр образования»  
г.о.Сызрань  
протокол № 6  
от \_20.12.2021г. \_\_\_\_\_  
**Утверждено**  
директором ГБОУ СОШ № 14 «Центр  
образования» г.о. Сызрань  
\_\_\_\_\_Е.Б.Марусина  
Приказ № 1082/од от 10.12.2021г.

**Положение об организации питания в  
СП «Детский сад №31»**

## **1. Общие положения**

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 14 «Центр образования» имени кавалера ордена Ленина Н.Ф.Шутова городского округа Сызрань Самарской области СП «Детский сад №31» (далее - Организация) устанавливает порядок организации горячего питания воспитанников в учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания воспитанников, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями) воспитанниками по вопросам организации питания.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28, Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.), Письма Министерства просвещения РФ от 26 ноября 2021 г. N АБ-2133/10 "О направлении методических рекомендаций".

1.3. Основными задачами настоящего положения являются:

- регулирование порядка организации питания воспитанников с целью обеспечения оптимального режима питания, сбалансированного и максимально разнообразного рациона с учетом возрастных, индивидуальных особенностей воспитанников образовательной организации (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

1.4. Родительские комитеты и другие общественные организации по согласованию с администрацией общеобразовательной организации могут принимать участие в контроле организации питания.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок.

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

## **2. Общие принципы организации питания**

2.1. Настоящее положение направлено на охрану здоровья воспитанников, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

2.2. Питание в организации организовано путем заключения договора на поставку продуктов питания из которых Организация готовит блюда.

2.3. В организации в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весо -измерительным инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок приема пищи воспитанниками (режим питания воспитанников).

2.4. Обслуживание горячим питанием воспитанниками осуществляется штатными сотрудниками Организации - поварами, кухонными работниками, помощниками воспитателей, воспитателями имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Кухонные работники

обеспечивают чистоту в помещениях столовой, уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи в соответствии с требованиями.

2.5. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Организации осуществляет специализированная организация.

2.6. В пищеблоке общеобразовательного учреждения постоянно должна находиться и своевременно заполняться следующая учетная документация:

- журнал заявок;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал определения влажности воздуха на складе пищевых продуктов пищеблока;
- журнал санитарного состояния пищеблока;
- журнал осмотра отсутствия гнойничковых заболеваний;
- копии примерного 12-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневное меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)

2.7. Для воспитанников образовательной организации предусматривается организация четырех разового питания (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник)

2.8. Питание воспитанников Организации осуществляется в соответствии с согласованным с Территориальным отделом Управления Федеральной службы Роспотребнадзора по Самарской области в г. Сызрани (далее – Роспотребнадзор) 10-дневным меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании воспитанников, должны

соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

2.10. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой, на основании приказа директора входят ответственный за организацию питания, медицинская сестра, представители родительской общественности (по согласованию). Результаты проверок . заносятся в бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

2.11. Руководитель СП «Детский сад №31» является ответственным лицом за организацию питания воспитанников .

### **3. Порядок организации питания в образовательной организации**

3.1. Требования к организации питания воспитанников

3.1.1 Воспитанники Учреждения получают четырёхразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

3.1.2 При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи для детей с дневным пребыванием 12 час. завтрак (20-25 %), 2 завтрак (5%), обед (30-35%), уплотненный полдник (30-35%).

3.1.3 Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать + 10%, микронутриентов  $\pm$  15%.

3.1.4 Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с 10-дневным меню разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей от 1,5 до 7 лет, утвержденным директором ГБОУ СОШ №14.

3.1.5 Перспективное 10-дневное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В перспективном 10- дневном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.1.6 В дошкольной образовательной организации, функционирующей в режиме 8 и более часов, примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводами.

3.1.7 При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

3.1.8 На основании утвержденного перспективного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается директором ГБОУ СОШ №14. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

3.1.9 При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта и пр.) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. Руководитель СП издает приказ, который подписывается директором ГБОУ СОШ №14. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью директором ГБОУ СОШ №14. Исправления в меню-требовании не допускаются.

3.1.10 Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.1.11 В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогреваются.

3.1.12 Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе председателя комиссии руководителя СП, медицинского работника, представителя родительского или педагогического сообщества. Результаты контроля регистрируются в «Журнале

бракеража готовой кулинарной продукции».

3.1.13 Выдавать готовую пищу детям следует производить только с разрешения медработника, после снятия им пробы (на качество пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов) и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. Директор ГБОУ СОШ №14 ежедневно утверждает меню.

3.1.14 Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПин пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также бличков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодоягодного сырья без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

3.1.15 При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

3.1.16 Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверения качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции, входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале 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.

3.1.17 Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют

приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

3.1.18 Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.1.19 Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3.1.20 Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

3.1.21 Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

3.1.22 В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря

3.1.23 Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.1.24 Ежедневно перед началом работы медицинским работникам проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и омытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья», не допускают или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

3.1.25 Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

3.1.26 В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям питьевой воды. Допускается использование кипяченой питьевой



воды, при условии ее хранения не более 2-х часов.

3.1.27 Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

### **3.2 Организация питания детей в группах**

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

- 1) в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи,
- 2) в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2.2 Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем СП Учреждения.

3.2.4 Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.2.5 Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- 1) вымыть столы горячей водой с мылом;
- 2) тщательно вымыть руки;
- 3) надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- 4) проветрить помещение;
- 5) сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.2.6 К сервировке столов могут привлекаться дети с 5 лет.

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

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

- 1) во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы;
- 2) помощник воспитателя разливает III блюдо;
- 3) помощник воспитателя подает первое блюдо; 4) дети рассаживаются за столы и начинают прием первого блюда; 5) по мере употребления детьми первого блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда и подает второе блюдо; 6) дети приступают к приему второго блюда; 7) прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

### **3.3. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания воспитанников**

3.3.1. Ежедневно калькулятором ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

3.3.2. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко

сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (дефростированные мясо, птица, печень), овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

3.3.3. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

2.3.4. Начисление платы за питание производится на основании табелей учета посещаемости детей.

2.3.5. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

#### **4. Организация питания сотрудников.**

##### 4.1. Требования к организации питания сотрудников

4.1.1 Сотрудники детского сада имеют право на получение одноразового питания в день (обеда ( 2 блюда)).

4.1.1. Питание сотрудников производится из общего котла (без права выноса).

4.1.2. Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольных групп.

4.1.3. Установление обеденного перерыва и его оптимальная продолжительность во время рабочей смены зависит от характера организации производственного процесса и условий труда. Время предоставления перерыва для питания и его конкретная продолжительность устанавливаются Правилами внутреннего трудового распорядка согласно статье 108 Трудового кодекса Российской Федерации,

4.1.4. В Учреждении установлен график приёма пищи сотрудниками.

4.1.5. Перерывы для питания не включаются в рабочее время и оплате не подлежат.

4.1.6. Административный персонал вправе использовать перерыв по своему усмотрению – находиться на рабочем месте или его покинуть на время обеденного перерыва.

##### 4.2. Финансирование расходов на питание сотрудников:

4.2.1. Сотрудники оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости.

4.2.2. Оплата питания сотрудниками производится по заявлению, удерживается с заработной платы согласно ведомости. В меню-требовании ответственное лицо проставляет на основании заявлений сотрудников соответствующее количество персонала, довольствующегося за плату, а также расход продуктов питания на персонал. Сведения из меню-требования после проверки заносятся в ежемесячную накопительную

ведомость по расходу продуктов питания.

4.1.2. Бухгалтерия ведет учет расхода продуктов и получения денег за питание сотрудников Организации.

4.1.3. Постановка на питание и снятие с питания сотрудников, не желающих питаться в Учреждении, осуществляется на основании личного заявления на имя директора ГБОУ СОШ №14

4.3. Ответственность за организацию питания сотрудников

4.3.1. Ответственность за строгое соблюдение порядка организации питания сотрудников несёт руководитель СП Учреждения.

4.3.2. Ответственность за составление меню для сотрудников несёт калькулятор.

4.3.3. Ответственность за ведение табеля питания сотрудников несет калькулятор

4.3.4. Ответственность за учёт денег на питание сотрудников несёт бухгалтер.

4.3.5. Ответственность за приобретение и расход продуктов питания несёт кладовщик с материальной ответственностью.

## **5. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов**

5.1. Поставки продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

5.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

5.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

5.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

5.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания и графиком работы Учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

## **6. Родительский контроль за организацией питания воспитанников**

6.1. Состав комиссии родителей формируется по рекомендациям совета родителей, воспитателей, знающих этих родителей и понимающих, что контроль с их стороны будет осуществляться объективно, конструктивно, на благо детей и Организации. Совместно с родителями в состав этих комиссий могут входить представители образовательной организации, организаторов питания, независимых экспертов. Работа данных комиссий в организованных детских коллективах построена с соблюдением санитарных условий.

6.2. Обучение комиссий их общественным компетенциям проводится для эффективного контроля и подачи предложений по улучшению организации питания необходимо обладать определенными знаниями в этой области, построено главным образом с изучением основных направлений родительского контроля за организацией питания, рекомендованных МР 2.4.0180-20, от 18 мая 2020 года.

6.3. Образовательная организация утверждает график работы и формы актов проверки комиссии по контролю за качеством организации питания.

6.4. Образовательная организация обеспечивает доступность для широкого круга родительской общественности освещения итоговых результатов мониторинга.

6.5. Образовательная организация проводит мероприятия по предложениям членов комиссий и родителей (законных представителей), направленных на улучшение системы организации питания обучающихся.

6.6. Проведение мониторинга качества организации питания с участием родителей (законных представителей) обучающихся осуществляется в соответствии и на основании МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г. в порядке, установленном локально-

нормативным актом образовательной организации, при сопровождении ответственного представителя общеобразовательной организации. Количество членов комиссии, при одновременном посещении помещения для приема пищи, не должно нарушать режима питания обучающихся.

6.7. Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга качества питания воспитанников могут:

- задавать ответственному представителю общеобразовательной организации и представителю организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;
- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;
- лично оценить органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств. При проведении дегустации использовать одноразовую посуду. Одноразовая посуда предоставляется образовательной организацией;
- запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;
- участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;
- руководствоваться МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года.

5.8. Родители (законные представители) воспитанников должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные образовательной организацией.

5.9. Родители (законные представители) воспитанников в ходе проведения мониторинга организации питания не должны:

- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;
- отвлекать воспитанников во время приема пищи;
- находиться в Организации вне графика, утвержденного руководителем образовательной организации;
- производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27 июля 2006 г. N 152-ФЗ "О персональных данных" как "персональные данные". Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии по контролю за качеством организации питания.

5.10. Родителю (законному представителю) обучающегося, изъявившему желание участвовать в мониторинге питания, необходимо:

- заблаговременно уведомить об этом письменно или в форме электронного обращения руководителя общеобразовательной организации;
- войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать разовое/периодическое участие в составе указанной комиссии; или согласовать индивидуальное посещение помещения для приема пищи по вопросу, относящемуся к питанию своего ребенка;
- в соответствии с временными методическими рекомендациями "Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции (COVID-19)", при каждом посещении в составе комиссии по контролю за организацией питания или при индивидуальном посещении соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, в соответствии с нормативными и методическими документами по борьбе с новой коронавирусной инфекцией, в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в регионе Российской Федерации в определенный период.
- применять при проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещениях приема пищи санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки). Специальная одежда и средства индивидуальной защиты предоставляются образовательной организацией.