МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

П Р И К А З

от 18.08.2021 № 2677

г. Краснодар

Об утверждении регионального стандарта по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Краснодарского края

В целях реализации поручений Президента Российской Федерации от 24 января 2020 г. № Пр-113 по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций, протокола заседания Совета при полномочном представителе Президента Российской Федерации в Южном федеральном округе от 25 июня 2021 г. № А52-2680-33 п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить региональный стандарт по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Краснодарского края (далее – Стандарт) (приложение).

2. Руководителям государственных образовательных организаций, подведомственных министерству образования, науки и молодежной политики Краснодарского края, обеспечивать горячим питанием обучающихся 1-4 классов в соответствии со Стандартом.

3. Рекомендовать органам местного самоуправления муниципальных районов (городских округов), осуществляющих управление в сфере образования, обеспечивать горячим питанием обучающихся 1-4 классов муниципальных образовательных организаций с учетом Стандарта.

4. Контроль за выполнением настоящего приказа возложить на начальника управления общего образования, начальника отдела общего образования в управлении общего образования министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края Мясищеву Е.В.

5. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Министр Е.В. Воробьева

УТВЕРЖДЕН
приказом министерства
образования, науки
и молодежной политики
Краснодарского края
от 18.08.2021 № 2677

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 организации, 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;

доготовочные 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 соответствие 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 Мясищева Е.В. Мясищева