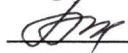


СОГЛАСОВАНО

Управляющим Советом школы

 А.И. Ткаленко

УТВЕРЖДЕНО

Директор МОУ «Средняя школа-

детский сад №7 им. М. Октябрьской»

 Л. С. Добренькая



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
в МОУ «Средняя школа-детский сад №7
имени Героя Советского Союза Марии
Октябрьской» города Джанкоя
Республики Крым

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- статьей 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 23.07. 2008г.;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 17.01.2005г.;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требованиями к организации Санитарно-эпидемиологические требованиями к организациям общественного питания, организацию и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001г.;
- СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение №1 к СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требованиями к организации Санитарно-эпидемиологические требованиями к организациям общественного питания, организацию и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 01.04.2003г.;
- Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» СП 1.1.1058-01, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001г.;
- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов СП 2.3.6.1066-01, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 06.09.2001г.;
- ГОСТами, в числе которых:
 - ✓ ГОСТ Р 50647-94-2010 «Общественное питание. Термины и определения»;
 - ✓ ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя»;
 - ✓ ГОСТ Р 51740-2016 «Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению»;
 - ✓ ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
 - ✓ ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

- Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 №67 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №882 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- Федеральным законом от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»;
- Федеральным законом от 27.10.2008 № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- Указом Президента РФ от 05.05.1992 № 431 «О мерах по социальной поддержке многодетных семей» с изменениями и дополнениями от 25 февраля 2003 года;
- Указом Президента РФ от 28 февраля 1995 года № 221 «О мерах по упорядочению государственного регулирования цен (тарифов)»;
- статьей 5 Закона Республики Крым от 17.12.2014 №39-ЗРК/2014 (в ред. от 13.08.2019) «О социальной поддержке многодетных семей в Республике Крым».

1.2 Положение о порядке организации питания обучающихся в МОУ «Средняя школа детский сад №7 им. М. Октябрьской» города Джанкоя Республики Крым (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между участниками образовательных отношений по организации питания, а также устанавливает размеры и порядок платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за организацию дополнительного питания.

1.3 Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием в соответствии с режимом работы МОУ «Средняя школа-детский сад №7 им. М. Октябрьской» города Джанкоя Республики Крым (далее – Общеобразовательное Учреждение).

1.4. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных в школьной столовой, в соответствии с двухнедельным-дневным меню, согласованным с Территориальным отделом по Джанкойскому району Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю и утвержденным директором общеобразовательного учреждения за счет средств местного бюджета и бюджета Республики Крым.

1.5. Под дополнительным питанием обучающихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, приготовленных в школьной столовой и готовых к употреблению в соответствии с двухнедельным-дневным меню и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, с Территориальным отделом по Джанкойскому району Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю и утвержденным директором общеобразовательного учреждения за счет средств платы, взимаемой с родителей (законных представителей).

1.6. Основная цель при организации питания учащихся в общеобразовательном учреждении:

- Обеспечивать учащихся качественным питанием от которого напрямую зависит жизнь, здоровье и эффективность умственной и физической деятельности растущего организма.

1.7. Задачи при организации питания учащихся в общеобразовательном учреждении:

- организовывать питание учащихся, соответствующее их возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечивать гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждать (осуществлять профилактику) среди учащихся инфекционные и неинфекционные заболевания, связанных с фактором питания;
- пропагандировать принципы полноценного и здорового питания;
- осуществлять модернизацию школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий в рамках установленных лимитов учреждению;
- использовать бюджетные средства, выделяемые на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся в школе.

1.9. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с советом родителей и большим советом обучающихся и утверждается приказом директора Общеобразовательного Учреждения.

1.10. Положение принимается на неопределенный срок.

1.11. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.7. настоящего Положения.

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

2.ПЕРЕЧЕНЬ (ВИДЫ) ОКАЗЫВАЕМЫХ ПЛАТНЫХ УСЛУГ

2.1. Виды платных услуг определяются с учетом имеющихся условий для предоставления данных услуг.

2.2. К платным услугам, предоставляемым Общеобразовательным Учреждением, относятся:

- оказание услуг общественного питания в столовой и буфетах Общеобразовательного Учреждения;
- организация и предоставление питания обучающимся (воспитанникам) оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей, созданного на базе Общеобразовательного Учреждения;
- выездная торговля, организация торговых мест, организация и ведение розничной торговли продукцией собственного производства;
- организация питания и обслуживание различных мероприятий (детских утренников, праздников, банкетов и др.).

Приведенный перечень может быть расширен как путем конкретизации каждой позиции, поименованной в перечне, так и путем добавления к нему иных видов платных услуг в соответствии с уставной деятельностью Общеобразовательного Учреждения, на которые имеются спрос и технические возможности Общеобразовательного Учреждения.

3.ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

3.1. Организация питания обучающихся возлагается на образовательную организацию в соответствии с п.1 статьей 37, п.2 подпункт 2 статьи 34 Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения

(пищеблок), соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
 - обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- 3.3.1. Заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- 3.3.2. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- 3.3.3. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- 3.3.4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- 3.3.5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 3.3.6. Ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- 3.3.7. Копии двухнедельного-дневного меню, согласованных с Территориальным отделом по Джанкойскому району Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю;
- 3.3.8. Ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- 3.3.9. Документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- 3.3.10. Книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация общеобразовательного учреждения совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

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

3.6. Режим питания в общеобразовательном учреждении определяется приказом директора общеобразовательного учреждения.

3.7. Ежедневное меню рационов питания согласовывается с директором Общеобразовательного Учреждения, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешивается в обеденном зале.

3.8. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

Предельные наценки на продукцию (товары), реализуемые общеобразовательным учреждением, устанавливаются в соответствии с приказом Государственного комитета по ценам и тарифам Республики Крым от 22.01.2015г. № 3/2 «Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях на территории Республики Крым»:

- на сырье и пищевые продукты, используемые для приготовления продукции собственного производства и проходящие кулинарную обработку, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия собственного производства – 55%;
- на пищевые продукты, реализуемые в потребительской упаковке или порционно без кулинарной обработки (молочная и кисломолочная продукция (кроме молока кипяченого), сыры, мороженое, творожные изделия, соки фруктовые, овощные (за исключением используемых как сырье для изготовления блюд), минеральная вода и вода питьевая, расфасованная в емкости, кондитерские сахаристые изделия промышленного производства, плодоовощная консервированная продукция в индивидуальной мелкоштучной упаковке (джемы, конфитюры, повидло, пасты, пюре и т.д.), фрукты, овощи свежие (кроме используемых как сырье для приготовления блюд), орехи, сухофрукты и их смеси и т.п.) – 25%;
- хлеб, хлебобулочные, сухарные и бараночные изделия промышленного производства – 20%.

Наценки являются предельными и могут понижаться Общеобразовательным Учреждением самостоятельно. Цены на реализуемую продукцию (товары) утверждаются руководителем.

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школьной столовой, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), индивидуальные предприниматели, специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, в соответствии с муниципальным контрактом, заключенным на основании Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ (ред. от 30.12.2015) "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно Общеобразовательным Учреждением, являющимся муниципальным заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально - техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.12. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в Общеобразовательном Учреждении:

3.12.1. Охват обучающихся основным (горячим) питанием не менее 80% от общего контингента обучающихся;

3.12.2. Отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания обучающихся в Общеобразовательном Учреждении со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Питание учащихся в Общеобразовательном Учреждении организуется в дни учебных занятий.

4.2. Обеспечение питанием отдельных категорий обучающихся осуществляется на основании Постановления администрации города Джанкоя Республики Крым от 01.09.2017 №418 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений» (с изменениями и дополнениями).

4.3. Обеспечение питанием учащихся 1-4 классов осуществляется на основании Постановления администрации города Джанкоя Республики Крым от 11.02.2016 №39 «Об утверждении Порядка расходования субсидии из бюджета Республики Крым местному бюджету муниципального образования городской округ Джанкой Республики Крым на обеспечение одноразовым бесплатным горячим питанием (завтрак) учащихся 1-4 классов муниципальных образовательных организаций» (с изменениями и дополнениями).

4.4. Питание на платной основе предоставляется всем обучающимся и сотрудникам по их желанию в соответствии с действующим законодательством.

4.5. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

4.7. Каждая последняя суббота месяца - санитарный день.

Особенности организации санитарного дня регламентируются приказом руководителя Общеобразовательного Учреждения.

5. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется за счет:

5.1. межбюджетных трансфертов и субсидий из бюджета Республики Крым;

5.2. средств бюджета муниципального образования городской округ Джанкой Республики Крым;

5.3. собственных средств учащихся и сотрудников Общеобразовательного Учреждения.

6. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

6.1. Директор Общеобразовательного Учреждения:

6.1.1. Несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Республики Крым, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Общеобразовательного Учреждения и настоящим Положением.

6.1.2. Обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением.

6.1.3. Назначает из числа работников Общеобразовательного Учреждения ответственного за организацию питания в Общеобразовательном Учреждении.

6.1.4. Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания.

6.2. Ответственный за организацию питания в Общеобразовательном Учреждении:

6.2.1. Координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в Общеобразовательном Учреждении.

6.2.2. Формирует сводный список учащихся для предоставления платного и бесплатного питания.

6.2.3. Предоставляет сведения о предоставлении платных услуг по организации питания учащихся в централизованную бухгалтерию.

6.3. Классные руководители:

6.3.1. Обеспечивают учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием.

6.3.2. Ежедневно представляют в школьную столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на следующий учебный день.

6.3.3. Ежедневно, не позднее, чем в 9.15, в день питания уточняют представленную накануне заявку.

6.3.4. Ведут ежедневный учет полученных обучающимися обедов.

6.3.5. Не реже, чем один раз в неделю, представляют ответственному за организацию питания в Общеобразовательном Учреждении о количестве фактически полученных обучающимися обедов.

6.3.6. Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся.

6.3.7. Носят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

6.4. Родители (законные представители) обучающихся:

6.4.1. Представляют заявления на предоставление платного и бесплатного питания.

6.4.2. Своевременно вносят плату за питание ребенка.

6.4.3. Обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Общеобразовательном Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания.

6.4.4. Ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

6.4.5. Вправе вносить предложения по улучшению организации питания лично.

6.4.6. Вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания учащихся.

6.5. Координатор по организации школьного мониторинга:

6.5.1. Осуществляет ежемесячно мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

6.5.2. Осуществляет раз в четверть, в части своей компетенции, мониторинг эффективности школьного питания.

6.6. Ответственный дежурный по Общеобразовательному Учреждению:

6.6.1. Обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой.

6.7. Сопровождающие классные руководители, педагоги:

6.7.1. Обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок.

6.7.2. Содействуют работникам столовой в организации питания.

6.7.3. Контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

6.7.4. Ведут учет использования талонов на отпуск платного питания.

7. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

7.1. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания уполномоченным Уставом Общеобразовательного Учреждения органом, а именно Советом попечителей, созданным в целях учета мнения родителей (законных представителей) несовершеннолетних по вопросам управления образовательной организацией и советом обучающихся, созданным в целях учета мнения обучающихся, затрагивающим их права и законные интересы, создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждают директором Общеобразовательного Учреждения.

7.1.1. Комиссия общественного контроля за организацией питания (далее –Комиссия),
в состав которой включаются:

- директор Общеобразовательного Учреждения;
- работник, ответственный за организацию питания обучающихся;
- представитель родительского комитета Общеобразовательного Учреждения;
- работник пищеблока.

7.1.2. Комиссия:

7.1.2.1. Проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню.

7.1.2.2. Следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов.

7.1.2.3. Разрабатывает график посещения учащимися столовой под руководством классного руководителя.

7.1.2.4. Контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой.

7.1.2.5. Формирует предложения по улучшению организации питания школьников.

7.1.3. Комиссия не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты.

7.1.4. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения директором и работниками образовательного учреждения.

7.2. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются: - не реже 1 раза в полугодие на **родительских собраниях в классах**; - не реже 1 раза в год на **общешкольном родительском собрании**.

7.3. Медицинский работник, находящийся в Общеобразовательном Учреждении:

7.3.1. Осуществляет контроль организации питания обучающихся в Общеобразовательном Учреждении в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

7.4. Бракеражная комиссия:

7.4.1. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Общеобразовательного Учреждения.

7.4.2. Бракеражная комиссия осуществляет проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья .

7.4.3. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

7.5. Органы Роспотребнадзора:

7.5.1. Дают медико-биологическую и гигиеническую оценку рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой.

7.5.2. Выдает санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии.

7.5.3. Осуществляет плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школьной столовой.

7.6 . Сектор внутреннего финансового контроля финансового управления администрации города Джанкоя Республики Крым:

7.6.1. Осуществляет контроль за целевым использованием бюджетных средств, выделяемых на питание в Общеобразовательном Учреждении.

8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

8.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся в Общеобразовательном Учреждении:

8.1.1. Организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеурочных мероприятий.

8.1.2. Оформляет и постоянно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания.

8.1.3. Изучает режим и рацион питания учащихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания школьников с учётом режима функционирования образовательного учреждения, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока.

8.1.4. Организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

8.1.5. Содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учётом широкого использования потенциала родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания.

8.1.6. Обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством школьного питания.

8.1.7. Проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в муниципальный орган управления образованием сведения по показателям эффективности реализации мероприятий совершенствования организации школьного питания, в том числе: а) количество обучающихся, охваченных питанием; б) количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе школьного питания; в) обеспеченность пищеблока школьной столовой современным технологическим оборудованием; г) удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

8.2. В данное Положение могут быть внесены изменения и дополнения в соответствии с законодательством Российской Федерации, Республики Крым.