

при подготовке технического задания определяются виды и количественные объёмы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта согласно приложению 6 Рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, утверждённых Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020.

5.2. При подготовке технического задания на проведение закупки по обеспечению питанием обучающихся 1-4 классов необходимо вносить такие характеристики, как калибровка фруктов (определение среднего веса например: яблока 100-120 гр. мандарина - 60-70 гр. и др.); кроме того, обязательными условиями является соответствие продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.

6. Организация мониторинга горячего питания

6.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в образовательных организациях, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания.

Мониторинг проводят администрация и коллегиальный орган управления образовательной организацией, учредитель образовательной организации. Периодичность и сроки проведения мониторинга устанавливаются учредителем образовательной организации совместно с родительской общественностью и администрацией образовательной организации.

6.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся в 1-4 классах всего;
- количество обучающихся в первую смену 1-4 классов,
- количество обучающихся во вторую смену 1-4 классов,
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню положениям в СанПиН 2.4.5.2409-08;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями СанПиН 2.4.5.2409-08 и рекомендаций МР 2.4.0179-20;
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- информация по выполнению контрактных (договорных) обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов (качестве оказании услуг);
- удовлетворенность питанием обучающихся и их родителей.

7. Родительский контроль за организацией питания детей 1-4 классов в образовательных организациях

7.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания образовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа не более 2-3 представителей родительской общественности в помещения для приёма пищи (обеденный зал), рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом образовательной организации.

7.2. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и тому подобное;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объём и вид пищевых отходов после приёма пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

7.4. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей при участии в работе общешкольной комиссии.

Итоги проверок обсуждаются на заседаниях коллегиальных органов управления образовательной организации и общих родительских собраниях и фиксируются в протоколах, которые могут быть направлены в адрес администрации образовательной организации, её учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора) с целью содействия в решении обсуждаемых вопросов.

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

8.1. Закупка продуктов (услуга по организации питания) осуществляются в соответствии с договором поставки (оказания услуг) с организацией – исполнителем

8.2. Работодатель обеспечивает всех сотрудников столовой форменной одеждой (специальной санитарной одеждой с логотипом организации, оказывающей услуги по организации питания), что позволяет обеспечить повышение организованности, повышение ответственности сотрудников, престижности профессии, фирменного имиджа.

Форменная одежда должна быть выдержана в едином стиле и цветовой гамме, подходить по размеру, содержаться в чистоте и должна быть аккуратно выглажена, постоянно носится в рабочее время. Форменная одежда выдается в количестве не менее двух комплектов на каждого сотрудника.

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

В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

8.4. 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.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

Допуск персонала к работе производится в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

9. Дополнительная справочная информация

9.1. Перечень предприятий Ярославской области, продукция которых удостоена Знака «Ярославское качество», который зарегистрирован в Роспатенте и защищен законодательством Российской Федерации от его незаконного использования:

№	Наименование предприятия
1.	АО «Ярославский бройлер»
2.	ООО «АгриВолга»
3.	ООО «Ярославский комбинат молочных продуктов»
4.	ЗАО «Атрус»
5.	АО СХП «Вошажниково»
6.	ООО «Интрейдинг»
7.	ООО «Переславский завод минеральных вод»
8.	ОАО «Волжанин»
9.	ООО «Молочные продукты»
10.	ООО «Рыбинский молочный продукт»
11.	ООО «Рыбинский молочный завод»
12.	АО «Учличская птицефабрика»

13.	ООО «Брейтовчанка»
14.	ООО «Собрание»
15.	ООО «Кофе-цикорный комбинат «Аронап»
16.	ООО «Переславский завод минеральных вод»

9.2. Организация (предприятие), оказывающее услугу по организации горячего питания в образовательной организации, вправе самостоятельно выбирать поставщиков.