

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания в школе.

1.2. Основными задачами при организации питания детей и подростков являются:

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение разработано с учетом:

- Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554.
- ФЗ от 02.01.2001 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Перечень пищевых продуктов, обогащённых витаминами и микроэлементами, производимых на территории Оренбургской области.
- Типового рациона питания для детей и подростков в возрасте 7-10 лет, от 11-17 лет, обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных учреждениях Свердловской области
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Методических рекомендаций № 0100/8605-07-34 «Примерное меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-10 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях»;

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в школе, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся в школе, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании детей и подростков, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микроэлементами.

2. Основные организационные принципы питания

2.1. В школе для детей и подростков организуется горячее питание. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не превышает 3,5-4 часа.

- 2.2. Для обучающихся предусматривается обязательная организация одноразового горячего питания (завтрак или обед). По желанию родителей обучающимся может быть предоставлено двухразовое горячее питание.
- 2.3. Обучающиеся групп продленного дня обеспечиваются двухразовым горячим питанием (завтрак и обед). Посещение детьми групп продленного дня может быть разрешено только при организации в них двухразового питания.
- 2.4. При организации питания необходимо руководствоваться:
- Санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормативами СанПиН 2.4.2. 2821– 10, раздел «Гигиенические требования к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов для продовольственного сырья».
- 2.5. Организацию горячего питания школа осуществляет самостоятельно.
- 2.6. Двухнедельное меню проходит, согласование в Роспотребнадзоре.
- 2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питание детей и подростков, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и продукции, реализуемых в ОУ.
- 2.8. Ответственность за организацию питания в школе возлагается на руководителя и должностное лицо, утвержденное приказом директора.
- 2.9. В школе для всех обучающихся за наличный расчет организуется продажа горячих завтраков и обедов.
- 2.10. Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы школы. Организация питания школьников осуществляется на переменах, график утверждается приказом директора по школе.
- 2.11. Отпуск питания организуется в соответствии с графиком.
- 2.12. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на организатора школьного питания.
- 2.13. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся. Классные руководители ведут журнал учета питания обучающихся в школьной столовой.
- 2.14. Определенный в установленном порядке организатор школьного питания ведет ежедневный учет обучающихся, получающих питание, по классам.
- 2.15. Руководство школы несет ответственность за организацию дежурства учителей и обучающихся.
- 2.16. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник, заведующий производством, организатор школьного питания, дежурный учитель, директор школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

2.17. Заявку на количество питающихся сдают заведующей столовой накануне дня питания классные руководители. Корректировка количества питающихся делается классным руководителем в 9 часов.

3. Принципы формирования рационов питания

3.1. При формировании рационов питания детей и подростков должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);
- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;
- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;
- разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса. Замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности.

3.2. Рационы питания детей и подростков различаются по качественному и количественному составу в зависимости от возраста детей и подростков и формируются отдельно для младшего, среднего и старшего школьного возраста в соответствии с Нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения РФ, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 28.05.1991 N 5786-91.

3.3. Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

3.4. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка. В качестве закуски на завтрак используются сыр, салат, порционные овощи, фрукты, салаты из свежих овощей и фруктов, колбасные изделия (ограниченно) и т.п. Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо - мясное, рыбное, творожное, яичное, крупяное (молочно-крупяное). В завтрак широко используются молочные каши, в том числе с овощами и фруктами, разнообразные пудинги и запеканки. В качестве горячих напитков в завтрак используются, какао-напиток с молоком, кофейный напиток с молоком, чай, чай с лимоном, чай с молоком и т.п.

3.5. Обед состоит из закуски, первого, второго и третьего блюда (напитка). В обед обязательно включается горячее первое блюдо, второе - мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматривается напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства), целесообразно в обед давать детям свежие фрукты.

3.6. В обед в качестве первых блюд используются самые разнообразные заправочные супы (щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, макаронными изделиями), кроме острых. Можно использовать бульоны - куриный, мясной, рыбный - готовить из них супы, заправленные овощами, крупами, клецками, фрикадельками. В питании школьников широко используются вегетарианские, молочные супы. В качестве вторых блюд используют припущенную или отварную рыбу, тушеное или отварное мясо, тушеные овощи с мясом, запеканки. Широко используются рыб-

ные, мясные, мясо - овощные, мясо - крупяные рубленые кулинарные изделия, на гарниры предусматривают картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия.

3.7. Организация питания обучающихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продуктами сухого пайка, без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможна только в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке, по эпидемиологическим показаниям), в течение непродолжительного времени (не более 1-2 недель). В этом случае рекомендуются молочно-фруктовые холодные завтраки: кисломолочные напитки и молоко, соки и витаминизированные напитки в индивидуальной упаковке, сыр, хлебобулочные изделия, фрукты.

3.8. При организации экскурсий, походов, выездных занятий и т.п. в состав наборов продуктов сухого пайка следует включать герметизированные молочные продукты на основе йогуртов, стерилизованное молоко, сливки, молочные напитки, хлебобулочные изделия, фрукты, соки в индивидуальной упаковке.

3.9. В наборы сухого пайка для питания детей во время длительных экскурсий допускается ограниченно включать мучные кондитерские изделия (вафли, пряники, печенье) в индивидуальной упаковке. В походах в питание детей и подростков используют макаронные изделия, пищевые концентраты (готовые супы, каши, сухое молоко), консервированные продукты: тушеную говядину, свинину, сгущенное молоко, сливки и т.д. При организации питания в походах не используют скоропортящиеся продукты, в том числе в вакуумной упаковке.

3.10. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документацией.

3.11. Не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни. В смежные дни следует избегать использования блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах).

3.12. В различных приемах пищи в один день не допускается повторение одних и тех же блюд. При наличии первых блюд, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду не должен приготавливаться из этих продуктов.

3.13. В качестве основного источника белков в составе рациона питания детей и подростков обязательно должны использоваться молочные продукты, мясо, рыба, яйца. Целесообразно включать в состав рациона питания детей и подростков продукты (в том числе кулинарные изделия), обогащенные белком.

3.14. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании детей и подростков используют кукурузное, подсолнечное масло. Растительные масла не следует использовать для обжаривания (жарки и пассировки) продуктов и кулинарных изделий.

3.15. В качестве основного источника животных жиров в питании детей и подростков используются мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье (используют несоленое сладко-сливочное масло, вологодское масло, ограниченно - крестьянское и топленое масло). Не рекомендуется использовать в питании детей и подростков масло с добавками гидрогенизированных растительных жиров.

3.16. В питании детей и подростков следует использовать цельное молоко 3,2-3,5%-ной жирности, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (невосстановленного) сырья. Ограниченно для приготовления блюд и кулинарных изделий можно использовать молоко меньшей жирности.

3.17. Рекомендуется включать в рацион питания детей и подростков сыры твердых сортов с наименьшей жирностью (кроме сыров острых сортов), пластифицированные сырные массы, а также

специализированные плавленые сыры для детского и диетического питания, при производстве которых не используются фосфаты.

3.18. В исключительных случаях допускается вместо молочных продуктов использовать молочные консервы (высшего сорта). Так, сгущенное молоко можно использовать в качестве соуса с творожными и мучными блюдами (не чаще одного раза в 3-4 недели). Сухое молоко может использоваться при производстве хлебобулочных изделий, мучных кондитерских и некоторых кулинарных изделий. Нецелесообразно использовать сухое или сгущенное молоко при приготовлении горячих напитков с молоком (какао, чай, кофейный напиток).

3.19. Маргарины (сливочные с минимальным содержанием трансизомеров жирных кислот) могут использоваться в питании детей и подростков лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.

3.20. В питании детей и подростков не должны использоваться кулинарные жиры, свиное или баранье сало, другие тугоплавкие жиры (в том числе для обжаривания в составе мясных кулинарных и колбасных изделий).

3.21. Ограничивается: использование в питании детей и подростков жирных видов мяса (птицы). В питании детей и подростков рекомендуется использовать менее жирное мясо: говядину I категории, мясную свинину, мясо птицы и т.п. Из субпродуктов допускается использовать только сердце, язык, печень.

3.22. В питании детей и подростков не должны использоваться майонезы (острые соусы на основе жировой эмульсии). Вместо майонезов при приготовлении салатов и холодных закусок используют растительное масло, а также стерилизованные и пастеризованные (термизированные) соусы на молочной (кисломолочной) или сырной основе.

3.23. В питании детей и подростков не должно применяться продовольственное сырье, изготовленное с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов и других опасных для здоровья человека веществ и соединений.

3.24. В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания детей и подростков, ограничивается использование пищевых добавок. Исключается использование химических консервантов (бензойная кислота и ее соли, сорбиновая кислота и ее соли, борная кислота, перекись водорода, сернистая кислота и ее соли, метабисульфит натрия, сернистый ангидрид и др.)

3.25. В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании детей и подростков могут использоваться только фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты (в том числе каротиноиды, рибофлавин и др.) и витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (свеклы, винограда, паприки и других видов растительного сырья).

3.26. В качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут использоваться свежая и сушеная зелень, белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корица; в небольших количествах - душистый перец, мускатный орех или кардамон.

3.27. При производстве кулинарной продукции для детей и подростков не используются ароматизаторы (за исключением ванилина), усилители вкуса (глутамат натрия и др.).

3.28. В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду (гидрокарбонат натрия).

3.29. В составе пищевых продуктов для детей и подростков должна использоваться только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (КЮЗ), а не йодидом калия (К1).

3.30. Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновой и конвекционный нагрев. При производстве пищевых продуктов, предназначенных для использования в питании детей и подростков, не используют такой технологический процесс, как жарка. Не допускается жарка продуктов, кулинарных изделий и отдельных ингредиентов в жире или масле (во фритюре).

3.31. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, могут включаться в рацион питания учащихся только в период до 1 марта.

3.33. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) в организации общественного питания не допускается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- не потрошеную птицу;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные. "хлопушки", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- продукцию домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению).

3.34. В питании детей и подростков в О У не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья детей и подростков, а также обострению хронических заболеваний:

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- жареные в жире (масле) продукты, изделия (пирожки, пончики, чипсы, картофель и т.п.);
- кулинарные жиры;
- уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые приправы; острые соусы (типа кетчупа);
- закусочные консервы и маринованные овощи и фрукты (консервированные с добавлением уксуса);
- сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, в т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основе искусственных ароматизаторов);
- майонез для заправки первых блюд; ограничить использование майонеза для заправки салатов;
- кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин; другие стимуляторы, алкоголь;
- газированные напитки;
- мороженое;
- биологически активные добавки к пище (БАД): с тонизирующим действием (содержащие элеутерококк, женьшень, родколу розовую или другие аналогичные компоненты), влияющие на

рост тканей организма, а также продукты, вырабатываемые с использованием перечисленных добавок;

- продукты, содержащие гормоны, гормоноподобные вещества и антибиотики.

3.35. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании детей и подростков не допускается использовать:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- блинчики с мясом, заливные блюда (мясные и рыбные), рыбные и мясные салаты, студни, паштеты собственного приготовления, форшмак из сельди;
- изделия из мясной обрести, свиных боков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- зеленый горошек консервированный без тепловой обработки (кипячения);
- фляжное (бочковое) молоко без тепловой обработки (кипячения);
- молоко - «самоквас», простокваша и другие кисломолочные продукты собственного (непромышленного) приготовления, в том числе для приготовления творога;
- творог из непастеризованного молока;
- творог собственного (непромышленного) приготовления;
- творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов (творожков, йогуртов и т.п.) промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта;
- холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас;
- окрошки (холодные супы);
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яичницу-глазунью;
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

3.36. Запрещается отпуск в буфеты - раздаточные соусных блюд, горячих и холодных соусов собственного приготовления.

3.37. Для приготовления блюд и кулинарных изделий, предназначенных для использования в питании детей и подростков, следует использовать яйцо с качеством не ниже диетического.

3.38. Производственный контроль за формированием рациона питания детей и подростков, его качественным и количественным составом, и формированием ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся, осуществляется школьной диетической сестрой.

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ МОНИТОРИНГА КАЧЕСТВА И АССОРТИМЕНТА

РЕАЛИЗУЕМЫХ БЛЮД В МАОО СОШ № 5 п. БОЛЬШОЙ ИСТОК

1. Общие положения

1.1. Мониторинг качества и ассортимента реализуемых блюд в МАОО СОШ № 5 (далее - Мониторинг) проводится в целях выявления причинно-следственной связи уровня организации питания в образовательных учреждениях и качества и ассортимента реализуемых блюд обучающихся.

1.2. Для ведения Мониторинга качества и ассортимента реализуемых блюд в ОУ создается рабочая группа (далее - рабочая группа), включающая зам. директора по АХР, представителя профсоюзного комитета школы, 1-2 учителей, представителей родительских комитетов классов

1.3. Выбор столовой для осуществления Мониторинга производится по решению рабочей группы и согласованию с директором школы.

1.4. Мониторинг проводится постоянно в соответствии с настоящим Положением.

2. Осуществление Мониторинга

2.1. Проведение Мониторинга осуществляется по следующим направлениям:

- создание нормативной правовой базы на школьном уровне;
- эффективность использования бюджетных средств;
- организация конкурсных торгов на поставку продукции и представление услуг по организации школьного питания;
- создание условий для обеспечения школьных пищеблоков квалифицированными кадрами, состояние технологического оборудования школьных пищеблоков.

2.2. Мониторинг осуществляется путем:

- анализа информации, представляемой заведующими столовыми № 14 т №15 по запросу рабочей группы;
- приглашения специалиста Роспотребнадзора;
- изучения мнений заинтересованных групп: обучающихся, родителей обучающихся, учителей образовательных учреждений, персонала школьных пищеблоков.

2.3. Обобщение результатов Мониторинга рабочей группой осуществляется по двум столовым раздельно.

2.4. Обобщенные результаты проведенного Мониторинга могут быть вынесены на обсуждение с директором школы, директором организации, которая по результатам аукциона осуществляет деятельность по питанию детей, при необходимости с главой местного самоуправления, после чего оформляются решением рабочей группы.

2.5. На основании выводов, полученных в результате проведенного Мониторинга, рабочей группой вырабатываются соответствующие предложения и направляются:

- для принятия решения и мер директору образовательного учреждения, директору предприятия, организующего питание учащихся, главе местного самоуправления;
- для сведения и контроля в местный орган управления образованием;
- для контроля в Роспотребнадзор.

3. Заключительные положения.

3.1. Рабочая группа вправе:

- проводить расширенные заседания с приглашением специалистов структур, заинтересованных в организации школьного питания, для ознакомления с результатами проведенных Мониторингов и выдачи рекомендаций по улучшению организации питания школьников;
- осуществлять контроль исполнения рекомендаций, данных по результатам проведенного Мониторинга.

Показатели эффективности деятельности по организации питания учащихся в ОУ

1. Организация одноразового горячего питания для всех учащихся.
2. Охват учащихся двухразовым горячим питанием по желанию родителей.
3. Реализация (продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте.
4. Организация питания в соответствии с циклическим двухнедельным меню, согласованным с органами Роспотребнадзора, рекомендованным ассортиментным перечнем буфетной продукции и Положением о рациональном питании.
5. Наличие рационов диетического питания.
6. Соответствие режима работы школьной столовой режиму работы ОУ.
7. Организация дежурства учителей и учащихся в столовой ОУ.
8. Ведение контроля за:
 - выполнением в учреждении образования денежных и норм питания в соответствии с нормативами;
 - учетом фактически отпущенных завтраков и обедов за бюджетные средства и родительскую доплату;
 - соблюдением гигиенических требований к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях "СанПиН 2.4.2.1178-02", утвержденных главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 25 ноября 2002 года, наличие актов, справок проверок органов управления образованием, Роспотребнадзора.
9. Наличие бракеражной комиссии ОУ, осуществляющей проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов приготовления, ведение журналов бракеража сырой и готовой продукции.
10. Соблюдение принципов рационального, сбалансированного питания, максимальное разнообразие рациона.

11. Разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса.

12. Соблюдение регламента по обеспечению учреждений продовольственной продукцией, непосредственно производимой личными подсобными хозяйствами, крестьянскими, фермерскими хозяйствами и другими товаропроизводителями области.

13. Организация работы по программе самообеспечения.

Механизм организации Мониторинга качества и ассортимента реализуемых блюд

1. Утверждение состава рабочей группы по Мониторингу качества и ассортимента реализуемых блюд в школе.

2. Предварительное изучение системы школьного питания в образовательных учреждениях муниципального образования (приложение - формы NN 1 - 7).

3. Распределение субъектов и объектов проведения Мониторинга качества и ассортимента питания в школьных столовых между членами рабочей группы.

4. Проведение Мониторинга качества и ассортимента реализуемых блюд рабочей группой непосредственно в столовых № 14 и № 15.

5. Обобщение результатов Мониторинга качества и ассортимента реализуемых блюд в посещенных столовых.

6. Подведение и обсуждение итогов проведения Мониторинга качества и ассортимента реализуемых блюд в столовых.

7. Представление информации результатов Мониторинга:

- педагогическому совету, общешкольному родительскому комитету - ежеквартально;

- рабочей группе по контролю за качеством и ассортиментом реализуемых блюд школьников - по запросу.

8. Организация и проведение в средствах массовой информации (в том числе на школьном сайте, в школьной газете) циклов передач и публикаций просветительского характера с целью информирования населения по качеству и ассортименту реализуемых блюд в школьных столовых.