


Рассмотрено
на заседании педагогического совета
Протокол № 1
от «29» августа 2013 г.

Утверждаю:
директор МБОУ «Ивнянская средняя
общеобразовательная школа № 1»
Е.М.Мироненко
Приказ № 211 от «31» августа 2013 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации рационального питания детей и подростков в МБОУ «Ивнянская средняя общеобразовательная школа № 1» п.Ивня Ивнянского района Белгородской области

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания детей и подростков в ОУ, определяет основные организационные принципы, принципы формирования рационов питания.
- 1.2. Основными задачами при организации питания детей и подростков в Учреждении являются:
- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);
 - соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам обучающихся и воспитанников Учреждения;
 - оптимальный режим питания;
 - обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
 - учёт индивидуальных особенностей обучающихся Учреждения (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;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
 - соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся Учреждения гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3. 2.1940-05 СанПиН 2.3.2.1078-01.
- 1.3 Настоящее Положение разработано на основании следующих нормативно - правовых документов:
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 (далее - Единые требования);
 - Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»;
- Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», разработанные Институтом возрастной физиологии РАО в рамках реализации мероприятия «Организационно - аналитическое сопровождение мероприятий приоритетного национального проекта «Образование»;
- Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 213н/178;
- Постановление Правительства Белгородской области от 30 декабря 2013 г. № 528-пп «Об утверждении государственной программы Белгородской области «Развитие образования Белгородской области на 2014 - 2020 годы»;
- Положение об организации рационального питания детей и подростков в общеобразовательных учреждениях Белгородской области, утвержденное приказом департамента образования Белгородской области № 1086 от 1 апреля 2014 г.;
- Постановление администрации муниципального района «Ивнянский район» № 465 от 19 сентября 2012 г. «О внесении изменений в программу «Развитие образования Ивнянского района на 2011 - 2015 г. г.».

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания учащихся в Учреждении, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся в Учреждении, 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 микронутриентами.

2. Основные организационные принципы питания обучающихся в образовательном учреждении

Питание детей в Учреждении регламентировано требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденных постановлением от 23 июля 2008 г. № 45 и действующими с 1 октября 2008 года по настоящее время.

- 2.1. Ответственность за организацию питания в Учреждении возлагается на директора Учреждения.
- 2.2. Учреждение самостоятельно разрабатывает и утверждает двухнедельное меню горячих завтраков, обедов и полдников для обучающихся с учетом сезонности и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам, которое подлежит обязательному согласованию с Территориальным Отделом Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Яковлевском районе. Основу меню составляет рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания. При включении в рацион питания блюд и кулинарных изделий принимается во внимание их потенциальная эпидемиологическая опасность с учётом фактического оснащения пищеблока торгово-технологическим оборудованием и организации доставки готовой продукции и транспортного обеспечения.
- 2.3. Ежедневно формируется меню на предстоящий день по двум возрастным группам, которое утверждается директором Учреждения. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.
- 2.4. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором Учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- 2.5. Для обучающихся Учреждения организуются:
 - горячие завтраки для всех обучающихся, используя средства из местного бюджета;
 - горячие обеды для всех желающих за родительскую плату;
 - полдники для обучающихся, посещающих ГПД по присмотру и уходу за детьми, за родительскую плату.
- 2.6. Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.
- 2.7. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.
- 2.8. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно - минеральными премиксами.
- 2.9. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника.
- 2.10. Подогрев витаминизированной пищи не допускается.
- 2.11. Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.
- 2.12. Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.
- 2.13. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.
- 2.14. Интервалы между приёмами пищи обучающихся составляют не менее 2 -3-х часов и не более 3,5-4 часов. Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы Учреждения. Обучающимся 1 – 7-х классов завтраки предоставляются после 2 урока, 8-11-х классов – после 3 урока; обеды обучающимся 1-2-х классов (ГПД по присмотру и уходу за детьми) и 5-7-х классов предоставляются после 4 урока, 3-4-х классов (ГПД по присмотру и уходу за детьми) и 8-11-х классов – после 5 урока; полдник для учащихся 1-4-х классов осуществляется в 16.00.
- 2.15. Ежедневно, в конце первого урока заведующей столовой предоставляется заявка от

- классных руководителей на количество питающихся в этот день.
- 2.16. Главный бухгалтер организует сбор родительской платы по следующей схеме:
- классные руководители обеспечивают сбор родительской платы по ведомости с подписью обучающихся или родителей, с учётом пропущенных дней;
 - ведомости передаются в бухгалтерию бухгалтеру - кассиру;
 - бухгалтер - кассир осуществляет приход в кассу родительской платы.
- 2.17. Классные руководители ведут строгий ежедневный учёт детей, которые питаются в школьной столовой и контролируют поведение обучающихся в столовой.
- 2.18. Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется дежурными учащимися старше 14 лет с согласия их родителей (законных представителей) под руководством дежурного классного руководителя.
- 2.19. Ежегодный всероссийский мониторинг организации школьного питания осуществляется на основе анализа состояния питания обучающихся общеобразовательного учреждения по следующим направлениям:
- состояние здоровья обучающихся Учреждения;
 - характеристика питания (по фактически применяемым рационам питания), в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность), выходу блюд (вес), цикличности меню;
 - обеспеченность обучающихся Учреждения горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
 - соответствие школьного пищеблока требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;
 - ценообразование, стоимость питания в общеобразовательном учреждении, дотации на питание обучающимся Учреждения из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников;
 - изучение общественного мнения об организации питания в Учреждении;
 - система электронных безналичных расчетов при оплате питания обучающихся Учреждения;
 - пропаганда здорового питания в Учреждении;
 - осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;
 - реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в Учреждении;
 - подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в Учреждении.

3. Организация поставок продуктов питания в столовую

- 3.1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее - продукты питания) в столовую осуществляются поставщиками на основании заключённых договоров.
- 3.2. Учреждение может использовать для организации питания продукцию, выращенную на пришкольном участке, которая прошла соответствующие исследования.
- 3.3. Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с примерными рационами питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения.
- 3.4. В Учреждении предусмотрено централизованное обеспечение бутылированной питьевой водой, к которой обеспечен свободный доступ обучающихся в течение всего времени их пребывания в Учреждении.
- 3.5. Бутылированная вода, продукты питания, поставляемые в Учреждение, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 3.6. Заведующая столовой обеспечивает приёмку продуктов питания на основании заключённых договоров на поставку продуктов и наличия соответствующих

документов, подтверждающих их качество и безопасность.

4. Контроль за организацией питания

- 4.1. Контроль за организацией питания учащихся, работой столовой и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, государственными органами управления образования, торговлей и иными государственными органами в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.
- 4.2. Ежегодно заключается договор производственного контроля с Территориальным Отделом Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Яковлевском районе.
- 4.3. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора. В состав бракеражной комиссии входят: заведующая столовой, представитель администрации Учреждения, медицинский работник ОГБУЗ «Ивнянская центральная районная больница» в соответствии с договором. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.
- 4.4. Ежедневно проводится отбор суточных проб, которые хранятся 24 часа.
- 4.5. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой, проводит витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров и другое.
- 4.6. Ответственность за организацию питания учащихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение правил торгово-производственной деятельности, санитарно-гигиенических требований возлагается на директора Учреждения, заведующую столовой.
5. Использование отдельных видов продуктов, в том числе повышенной биологической и пищевой ценности, обогащенных микронутриентами.
- 5.1. При организации экскурсий, походов, выездных занятий и т.п. в состав наборов продуктов сухого пайка включаются термизированные молочные продукты на основе йогуртов, стерилизованное молоко, сливки, молочные напитки, хлебобулочные изделия, фрукты, соки в индивидуальной упаковке.
- 5.2. 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.
- 5.3. В качестве основного источника белков в составе рациона питания детей и подростков используются молочные продукты, мясо, рыба, яйца.
- 5.4. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании детей и подростков используется кукурузное, подсолнечное масло. Растительные масла не используются для обжаривания (жарки и пассировки) продуктов и кулинарных изделий.
- 5.5. 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). Запрещено использовать в питании детей и подростков масло с добавками гидрогенизированных растительных жиров.
- 5.6. В питании детей и подростков используется цельное молоко 2,5 - 3,2% - ной жирности, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (невосстановленного) сырья.
- 5.7. В рацион питания детей и подростков включают 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.
- 5.8. Поскольку молоко относится к продуктам повышенной эпидемической опасности, к его получению и переработке предъявляются повышенные требования. В питании обучающихся в Учреждении запрещается использовать молоко в натуральном виде.
 - 5.9. Для достижения оптимальной температуры отпуска молока его за 1,5 - 2 часа до реализации извлекают из холодильной установки и оставляют на хранение при комнатной температуре.
 - 5.10. Маргарины (сливочные с минимальным содержанием транс - изомеров жирных кислот) используются в питании детей и подростков лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.
 - 5.11. В питании детей и подростков не используются кулинарные жиры, свиное или баранье сало, другие тугоплавкие жиры (в том числе для обжаривания в составе мясных кулинарных и колбасных изделий).
 - 5.12. Ограничено использование в питании детей и подростков жирных видов мяса (птицы). В питании детей и подростков используется менее жирное мясо: говядина I категории, мясную свинину, мясо птицы и т.п. Из субпродуктов используется только сердце, язык, печень.
 - 5.13. В питании детей и подростков не используются 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.
 - 5.14. В питании детей и подростков не применяется 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.
 - 5.15. Исключено 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.).
 - 5.16. В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании детей и подростков используются только фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты (в том числе каротиноиды, рибофлавин и др.) и витаминные (витаминноминеральные) 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).
 - 5.17. В качестве пряностей в составе пищевых продуктов используются свежая и сушеная зелень, белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корица; в небольших количествах - душистый перец, мускатный орех или кардамон.
 - 5.18. В составе пищевых продуктов для детей и подростков используется только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (K10з), а не йодидом калия (K1).
 - 5.19. 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).
 - 5.20. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, включаются в рацион питания обучающихся только

в период до 1 марта.

5.21. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации питания в Учреждении 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;
- непотрошеную 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, «хлопуши», 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);
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- мясо диких животных;
- ядро абрикосовой косточки, арахис.

5.22. В питании детей и подростков в Учреждении 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;
- кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин; другие стимуляторы, алкоголь;
- газированные напитки;
- мороженое и молочные продукты на основе растительных жиров;
- биологически активные добавки к пище (БАД): с тонизирующим действием (содержащие элеутерококк, женьшень, родиолу 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;
- жевательная резинка;
- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

5.23. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании детей и

подростков в Учреждении 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;
- блюда из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку;
- остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне;
- карамель, в том числе леденцовая.

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

6. Порядок предоставления льготного питания

- 6.1. Право на предоставление бесплатного питания в Учреждении имеют дети из многодетных семей.
- 6.2. Для детей из малообеспеченных семей, детей - инвалидов, детей матерей - одиночек, детей, находящихся под опекой, организовано льготное питание.
- 6.3. Дети льготных категорий семей включаются в списки на получение льготного питания на основании справки из отдела социальной защиты населения.
- 6.4. Дополнительное включение обучающихся в списки на получение льготного питания производится после предоставления справки из отдела социальной защиты населения.
- 6.5. Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления льготного питания несёт классный руководитель и социальный педагог школы.
- 6.6. Списки обучающихся льготной категории утверждаются приказом директора.
- 6.7. В случае отсутствия по болезни или другим уважительным причинам в Учреждении обучающихся из многодетных семей, питание которых оплачивается за счет средств областного бюджета, обучающихся, питание которых оплачивается за счет средств муниципального бюджета, обучающимся выдается набор продуктов школьного питания в виде сухого пайка на сумму с учетом количества пропущенных дней.

Выдача сухого пайка осуществляется продуктами, рекомендуемыми СанПиН 2.4.5.2409-08, за исключением скоропортящихся продуктов, а также пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, указанных в приложении 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

При выборе продуктов питания для выдачи их в качестве компенсации, также рекомендуется руководствоваться ассортиментом пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся, регламентированным требованиями п.6.31 (приложение 9 СанПиН 2.4.5.2409 - 08).

7. Заключительные положения

7.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся, Учреждение:

- организует постоянную информационно - просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- оформляет и постоянно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания школьников с учётом режима функционирования общеобразовательного учреждения, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;
- 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;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учётом широкого использования потенциала Управляющего совета, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
- проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в муниципальный орган управления образованием сведения по показателям эффективности реализации мероприятий областной программы совершенствования организации школьного питания, в том числе:
 - а) количество обучающихся, охваченных питанием;
 - б) количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе школьного питания;
 - в) количество работников школьных столовых, повысивших квалификацию в текущем году на областных, районных курсах, семинарах;
 - ё) обеспеченность пищеблока школьной столовой современными технологическим оборудованием;
 - е) удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.