

## Показатели мониторинга организации горячего питания в общеобразовательных учреждениях

- численность одновременно питающихся в перемену детей и количество посадочных мест в обеденном зале;
- наличие в столовой оборудованного места для мытья (1 кран на 20 посадочных мест – СанПиН 1.2.3685-21) и сушки рук, дезинфицирующих средств;
- наличие достаточного количества столовых приборов;
- чистота посуды, столов, обеденного зала;
- соответствие утвержденного меню фактически реализуемому;
- продолжительность перемен для приема пищи;
- интервал между завтраком и обедом (для учащихся льготных категорий);
- работа бракеражной комиссии, ведение журнала «Бракераж готовой продукции»;
- наличие суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции;
- наличие на информационном стенде в обеденном зале ежедневного меню с указанием наименованием приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, рекомендаций по организации здорового питания детей, актуальной информации о квалификации поваров школьной столовой, памяток;
- организация питьевого режима;
- наличие спецодежды у лиц, работающих на пищеблоке, накрывающих на столы;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи (объем несъеденных блюд = масса несъеденных остатков блюд / (масса блюд 1 ребенка \* количество питающихся учащихся на перемене) \*100%);
- температура подаваемых блюд;
- наличие локальных нормативных актов, регламентирующих предоставление диетического питания учащимся, имеющим хронические заболевания, на основании заявления родителя (законного представителя) и рекомендаций врача;
- создание условий для хранения продуктов/блюд, упаковки и маркировки, их разогрева, для приема пищи, в случае если принимается совместное с родителями (законными представителями) решение об организации питания учащегося с хроническими заболеваниями, требующем соблюдения диеты, из принесенных из дома продуктов и блюд;
- наличие родительского контроля за организацией питания учащихся;
- удовлетворенность питанием учащихся и родителей (законных представителей);

- реализация санитарно-просветительских программ, направленных на формирование культуры здорового питания, в том числе программы «Разговор о правильном питании»;
- ведение ведомости контроля за рационом питания (приложение №13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- соответствие массы порций рекомендованным нормам (приложение №9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20);
- соответствие калорийности завтраков, обедов, полдников рекомендованным нормам (приложение №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20).