

муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Товарковская средняя общеобразовательная школа № 1»

Принято  
Общим собранием  
трудоого коллектива  
Протокол № 4 от 30.08.2022.

Утверждаю  
Директор МКОУ «Товарковская СОШ  
1» Е.А. Абрамова  
Приказ № 83/12 от 31.08.2022.



**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЕННОГО  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
«ТОВАРКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1»**

Согласовано  
Председатель Совета старшеклассников  
Чертков Р.В.Чертков  
31.08.2022.  
Протокол № 1 от 31.08.2022.

Согласовано  
Председатель Общешкольного родительского комитета  
Колоколова Л.М.Колоколова  
31.08.2022.  
Протокол № 1 от 31.08.2022.

## I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Товарковская средняя общеобразовательная школа № 1» (Далее – Положение) направлено на организацию здорового питания, в том числе горячего в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Товарковская средняя общеобразовательная школа № 1» (далее – Школа).

1.2. Под организацией горячего питания обучающихся понимается предоставление обучающимся горячего сбалансированного питания, обеспечивающего организм необходимым количеством основных питательных веществ и предусматривающего наличие в рационе горячего первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи.

1.3. Основной целью организации горячего питания в Школе является создание условий для стопроцентного охвата обучающихся качественным и доступным горячим питанием.

1.4. Настоящее Положение разработано в соответствии:

- с подпунктом 15 пункта 3 статьи 28 Федерального закона от 29.12.2012. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями на 14 июля 2022 года);
- с подпунктом 2 пункта 2 статьи 34 Федерального закона от 29.12.2012. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями на 14 июля 2022 года);
- с пунктами 1, 2, 4 статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями на 14 июля 2022 года);
- с подпунктом 2 пункта 1 статьи 41 Федерального закона от 29.12.2012. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями на 14 июля 2022 года);
- с пунктом 7 статьи 79 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (с изменениями на 14 июля 2022 года);
- с подпунктом «а» пункта 5 перечня поручений от 24.01.2020. № Пр-113 по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному собранию Российской Федерации от 15.01.2020;
- с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020. «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- с письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 05.11.2020 № Ан-1889/09 «О направлении разъяснений по вопросам организации питания обучающихся в образовательных организациях»;
- с рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (методические рекомендации – МР 2.4.0179-20), утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18 мая 2020 года;
- с письмом Министерства образования и науки Калужской области «Об организации горячего питания 1-4 классов» от 22.04.2022. № 20-021/804-22;
- с Порядком организации и предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях Дзержинского района, утвержденным постановлением администрации Дзержинского района от 06 сентября 2021 года № 1111 «Об утверждении Порядка организации и предоставления питания

обучающимся в общеобразовательных организациях Дзержинского района» (В редакции постановления администрации Дзержинского района от 28.01.2021 № 71).

1.5. Школа в своей деятельности руководствуется принципами здорового питания.

1.6. Положение предусматривает дифференцированную социальную поддержку обучающимся, находящимся в трудной жизненной ситуации и нуждающимся в особой заботе государства.

1.7. Актуальные нормативные правовые документы федерального, регионального, муниципального и школьного уровней, регулирующие вопросы организации питания размещаются на официальном сайте Школы и на информационных стендах в обеденных залах.

1.8. В Школе назначается ответственное лицо за организацию горячего питания, в обязанности которого входят:

- организация горячего питания обучающихся;
- разработка рекомендаций по организации здорового питания обучающихся;
- осуществление контроля за организацией горячего питания обучающихся.

1.9. Школа разъясняет обучающимся принципы здорового питания и правила личной гигиены.

1.10. Во время организации образовательной деятельности педагогическому коллективу рекомендуется проведение бесед, лекций, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

1.11. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания организуется во взаимодействии с общешкольным родительским комитетом.

## **II. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К СТОЛОВЫМ ШКОЛЫ**

2.1. Для обеспечения обучающихся горячим питанием используются 2 столовые, расположенные по адресам:

- ул. Ленина, д. 2 «а»;
- ул. Строителей, д.10, пом.1.

2.2. Столовые состоят из обеденных залов:

- на 320 мест по ул. Ленина, д. 2 «а»;
- на 270 мест по ул. Строителей, д.10, пом.1.

2.3. В состав столовых входят также производственные и складские помещения.

2.4. Столовые работают на продовольственном сырье. Работники столовой производят и реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

2.5. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в столовые осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия.

2.6. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в столовые не принимаются.

2.7. Готовые блюда, напитки, изготавливаемые в столовых, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.

2.8. Пищевая продукция столовых, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

2.9. При изготовлении блюд применяется последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность.

2.10. Изготовление блюд производится в соответствии с ассортиментом изготавливаемой продукции.

2.11. Столовые оснащены технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой.

2.12. Все установленное в производственных помещениях технологическое, холодильное и моечное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню.

Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности оборудования.

2.13. В столовых ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Столы для обучающихся подвергаются уборке после каждого использования.

2.14. Для уборки столовых выделяется отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенных местах.

2.15. Ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции не допускается.

2.16. В производственных, складских помещениях не допускается хранение личных вещей сотрудников.

2.17. Столовые приборы, столовая посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

2.18. В конце рабочего дня проводится мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды.

2.19. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

2.20. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.21. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях столовой.

Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии обучающихся и персонала.

В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся и персонала столовых, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования, должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной

маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием дезинфицирующих средств осуществляется в соответствии с Программой производственного контроля.

Использование ртутных термометров при организации горячего питания не допускается.

2.22. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи используются термометры.

2.23. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов заведующий столовой ведет ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

### **III. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ПЕРСОНАЛУ СТОЛОВЫХ**

3.1. Лица, поступающие на работу в столовые, должны соответствовать требованиям, установленным законодательством Российской Федерации.

3.2. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники столовых обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или заведующему столовой.

3.3. Медицинский персонал проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением готовых блюд, и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами.

### **IV. ОБЩИЕ ПОДХОДЫ К ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

4.1. Питание детей в Школе осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание в виде завтрака и (или) обеда.

4.2. Меню разрабатывается на период не менее двух недель с учетом режима работы Школы и утверждается приказом директора Школы.

4.3. Допускается корректировать меню с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

А также допускается замена одного вида блюд на иные виды блюд в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

4.4. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

4.5. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться поваренная пищевая йодированная соль при приготовлении блюд.

4.6. Школа размещает в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, на сайте Школы, в групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

4.7. При организации горячего питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

## **V. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ БЕСПЛАТНОГО ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТА, БЮДЖЕТА СУБЪЕКТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ И МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТА**

5.1. Горячее питание (горячие завтраки) обучающихся Школы, осваивающих образовательную программу начального общего образования, обеспечивается за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджета субъекта Российской Федерации, бюджета МО «Дзержинский район».

5.2. Горячее питание (горячие завтраки) обучающихся Школы, осваивающих образовательные программы основного общего и среднего общего образования, обеспечивается Учредителем (Отдел образования администрации Дзержинского района) за счет бюджета муниципального района «Дзержинский район».

5.3. В качестве дополнительного питания все учащиеся Школы получают два раза в неделю витаминизированное молоко за счет средств бюджета муниципального района «Дзержинский район».

5.4. Стоимость горячего питания утверждается постановлением администрации Дзержинского района в подпрограмме «Создание условий получения качественного образования» муниципальной программы «Развитие образования в Дзержинском районе Калужской области», утвержденной постановлением администрации Дзержинского района от 30.12.2020 № 1728.

5.5. Отпуск горячего питания организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.

**VI. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ  
БЕСПЛАТНОГО (ЛЬГОТНОГО) ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ  
ОТДЕЛЬНЫМ КАТЕГОРИЯМ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ БЮДЖЕТА  
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА «ДЗЕРЖИНСКИЙ РАЙОН»**

6.1. За счет средств бюджета МО «Дзержинский район» горячим питанием на льготной основе обеспечиваются дети, проживающие на территории Дзержинского района:

- обучающиеся из малоимущих семей, в которых среднедушевой доход на 1 человека не превышает величины прожиточного уровня на душу населения, установленного в Калужской области;
- обучающиеся из многодетных семей;
- дети с ограниченными возможностями здоровья;
- дети – инвалиды;
- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей.

6.2. Предоставление бесплатного (льготного) горячего питания отдельным категориям обучающихся осуществляется на основании следующих документов:

**- детям из многодетных семей:**

- заявления родителя (законного представителя);
- копии удостоверения многодетного родителя;
- копии свидетельства о рождении ребенка.

**- детям из малоимущих семей:**

- заявления родителя (законного представителя);
- копии справки отдела социальной защиты населения администрации Дзержинского района о признании семьи малоимущей;
- копии свидетельства о рождении ребенка.

**- детям с ограниченными возможностями здоровья:**

- заявления родителя (законного представителя),
- копии заключения областной психолого-медико-педагогической комиссии о присвоении статуса ребенка с ограниченными возможностями здоровья,
- копии свидетельства о рождении или копии паспорта ребенка.

**- детям – инвалидам:**

- заявления родителя (законного представителя);
- копии справки об инвалидности МСЭ;
- копии свидетельства о рождении или копии паспорта ребенка.

**- детям сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей:**

- заявления законного представителя;
- копия справки отдела по охране прав детства отдела образования администрации Дзержинского района о подтверждении статуса детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

6.3. Дети – инвалиды и учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому, обеспечиваются продуктовым набором.

6.4. Дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, и дети с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются двухразовым питанием.

6.5. Подтверждение права обучающегося на получение бесплатного (льготного) горячего питания в течение текущего учебного года осуществляется при необходимости в соответствии с действующим законодательством.

6.6. Предоставление бесплатного (льготного) горячего питания (горячие завтраки) на каждого заявленного обучающегося оформляется приказом по Школе.

## **VII. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ НА ПЛАТНОЙ ОСНОВЕ ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ)**

7.1. Горячее питание на платной основе предоставляется обучающимся 5 – 11 классов и обучающимся, посещающих группу продленного дня.

7.2. Стоимость горячего питания для обучающихся за счет средств родителей (законных представителей) устанавливается исходя из рекомендованного Роспотребнадзором школьного рациона питания с учетом мнения Совета старшеклассников и Общешкольного родительского комитета.

7.3. Оплата за горячее питание обучающихся за счет средств родителей (законных представителей) производится родителями (законными представителями) обучающихся самостоятельно по договору.

В договоре указывается стоимость и форма оплаты, взимаемой с родителей (законных представителей), а также возможность осуществления общественного контроля по вопросам организации горячего питания обучающихся.

Оплата за горячее питание осуществляется по безналичному расчету.

7.4. Обучающиеся имеют право получать горячее питание (обеда) ежедневно по месту обучения.

7.5. Обучающиеся, посещающие группу продленного дня, обеспечиваются по месту учебы двухразовым горячим питанием (завтрак, обед).

## **VIII. ОБЕСПЕЧЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ И ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

8.1. Школа является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

8.2. Школа обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества безопасности, сроков годности поступающих в столовую продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания и т.д.);
- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с приложением 5 к МР 2.4. 0179-20.

Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также – подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.



8.3. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции в столовых отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется медицинскими работниками в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо. Первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6 °С.

8.4. В Школе осуществляется административно-общественный контроль за организацией питания обучающихся. Контроль осуществляет комиссия, в состав которой входят:

- представитель администрации Школы, осуществляющий контроль за организацией горячего питания;
- бухгалтер 2-ой категории;
- медицинские работники;
- представитель органов самоуправления Школы;
- представители родительской общественности.

8.5. Административно-общественный контроль за организацией питания обучающихся проводится не реже одного раза в месяц, при необходимости число проверок может быть увеличено.

8.6. В Школе создается бракеражная комиссия не менее трех человек в составе:

- медицинский работник;
- работник пищеблока;
- представитель администрации.

В обязанности бракеражной комиссии входят:

- ежедневное снятие пробы готовой пищи;
- ежедневная оценка качества блюд по органолептическим показателям;
- ежедневная регистрация результата бракеража в Журнале бракеража готовой пищевой продукции в соответствии с Приложением № 4 к СанПиН 2.3./2.4.3590 – 20.

8.7. Медицинские работники обязаны:

- следить за организацией горячего питания в Школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
- проводить бракераж и делать запись в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с Приложением № 4 к СанПиН 2.3./2.4.3590 – 20;
- обеспечивать контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- вести ведомость контроля за рационом питания в соответствии с Приложением № 13 к СанПиН 2.3./2.4.3590 – 20;
- осуществлять отбор суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

8.8. Вопросы организации горячего питания (Анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты анкетирования, предложения по улучшению питания, по формированию культуры питания и др.) обсуждаются не реже 1 раза в полугодие на совещаниях, родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках родительского собрания, публичного отчета.

## IX. ОРГАНИЗАЦИЯ МОНИТОРИНГА ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

9.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью:

- оценки эффективности горячего здорового питания обучающихся;
- повышения доступности здорового питания;
- формирования у обучающихся навыков здорового питания.

9.2. Мониторинг проводят:

- государственные органы управления образованием;
- Учредитель Школы (отдел образования администрации Дзержинского района);
- Школа.

9.3. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся всего, в т.ч. 1-4 классов, 5 – 11 классов;
- количество обучающихся в первую смену всего, в т.ч. 1-4 классов, 5 – 11 классов;
- количество обучающихся во вторую смену всего, в т.ч. 1-4 классов, 5 – 11 классов;
- тип пищеблока;
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню положениям Рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4. 0179 – 20);
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями Рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179 – МР);
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей;
- охват обучающихся, получающих горячее питание, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;
- динамика изменений количества обучающихся по группам здоровья (в процентном соотношении);
- динамика изменений количества обучающихся с хроническими заболеваниями (анемия, ожирение, диабет, целиакия, аллергия, заболевания ЖКТ и др.) в процентном соотношении;
- отсутствие обоснованных жалоб, замечаний по организации горячего питания обучающихся со стороны обучающихся, родителей (законных представителей), педагогов и надзорных органов.

9.4. Мониторинг горячего питания обучающихся и их родителей проводится не реже 1 раза в год.

## **Х. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

10.1. Настоящее Положение доводится до сведения обучающихся и их родителей (законных представителей), а также сотрудников Школы.

10.2. Настоящее Положение размещается на официальном сайте Школы и на информационных стендах.