



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ОРЛОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

АДМИНИСТРАЦИЯ ШАБЛЫКИНСКОГО РАЙОНА

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

25 августа 2021
г.г. Шаблыкино

№ 197

Об организации питания учащихся
в школах Шаблыкинского района в
2021-2022 учебном году

В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.09.2020г. ГД-1425/09 и в целях обеспечения обучающихся питанием, сохранения и укрепления их здоровья, пропаганды здорового и полноценного питания, администрация района постановляет:

1. Утвердить Положение «Об организации питания учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Шаблыкинского района» согласно приложению 1.

2. Утвердить прилагаемый перечень мероприятий («Дорожную карту») по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях района, обеспечивающих охват 100% от числа обучающихся 1-4 классов, согласно приложению 2.

3. Обязать отдел образования администрации района (Смолякова Н.Н.), руководителей общеобразовательных учреждений района в установленном порядке:

- обеспечить организацию горячего питания детей согласно санитарным правилам СанПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.09.2020г. ГД-1425/09 и в

соответствии с Положением «Об организации питания учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Шаблыкинского района» с 01 сентября 2021 года организовать горячее питание детей, получающих начальное общее образование (1-4класс) из расчета 58,68 руб. (пятьдесят восемь рублей 68 копеек) в день на одного обучающегося, с учетом возмещения из федерального бюджета 95% фактических затрат из областного бюджета 5 % и сумма софинансирования из бюджета Шаблыкинского района 1% , по каждому муниципальному общеобразовательному учреждению и дополнительно 13,00 руб. (тринадцать рублей 00 копеек) в день на одного обучающегося, получающего начальное общее образование (1-4класс) из бюджета Шаблыкинского района и 40, 00 руб. (сорок рублей 00 копеек) на одного обучающегося 5-11 классов с учетом возмещения из областного бюджета 50% фактических затрат на обеспечение питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений в течение учебного года, установив, что питанием обеспечиваются все учащиеся, посещающие школу, компенсация за пропущенные дни не выдается;

- активизировать работу по привлечению к организации питания школьников спонсорской помощи в виде основных продуктов питания, использовать положительный опыт школ по самообеспечению плодоовощной продукцией.

4. Финансовому отделу администрации района (Е.Н. Романова) ежемесячно осуществлять выделение денежных средств, предусмотренных бюджетом района для организации питания учащихся.

5. Координацию работы по организации питания детей поручить заместителю главы администрации по социальной сфере В.Н. Черняковой и начальнику отдела образования Н.Н. Смоляковой.

6. Постановление администрации района от 21.08.2020 года № 213 "Об организации питания учащихся в школах района в 2020-2021 учебном году" и Постановление администрации района от 29.01.2021 года № 13 «О внесении изменений в постановление администрации района от 21 августа 2020г. № 213 «Об организации питания учащихся в школах Шаблыкинского района в 2020-2021 учебном году» считать утратившими силу.

7. О ходе выполнении данного постановления проинформировать главу района в срок до 01 ноября 2021 года.

8. Контроль за выполнением настоящего постановления возложить на заместителя главы администрации по социальной сфере В.Н. Чернякову.

Глава района



С.В. Новиков

ПОЛОЖЕНИЕ

«Об организации питания учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Шаблыкинского района»

1. Общие положения.

1.1. Данное Положение разработано, в соответствии с Законом Российской Федерации от 10.07.2012 № 3266-1 «Об образовании», Законом РФ от 17.03.1999 г. № 51-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", Федеральным законом от 6 октября 2003 года № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Законом Орловской области от 06 сентября 2013 года №1525-ОЗ «Об образовании в Орловской области», Уставом Шаблыкинского района Орловской области, СанПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.09.2020г. ГД-1425/09».

1.2. Положение разработано с целью регулирования и контроля процесса обеспечения обучающихся общеобразовательных учреждений района рациональным и сбалансированным питанием.

1.3. Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся, принципы и методику формирования рациона и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся при 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 питания, предназначенной для детей и подростков.

1.4. Положение определяет условия и порядок предоставления бесплатного питания.

1.5. Контроль за реализацией данного Положения осуществляет отдел образования.

2. Организация питания.

2.1.1. Размещение государственного заказа на осуществление закупок продовольственных товаров и услуг питания для общеобразовательных учреждений, осуществляется путем проведения открытых конкурсов по отбору организатора, проводится в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд". Руководитель учреждения открытой сети заключает с победителем конкурса на осуществление закупок продовольственных товаров или на организацию питания муниципальный контракт.

2.1.2. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в образовательном учреждении допускаются предприятия различных организационно-правовых форм – победители конкурсно-

го отбора (процедуры) размещения муниципального заказа органа местного самоуправления, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов (далее предприятие общественного питания).

Организацией питания могут заниматься образовательные учреждения самостоятельно.

2.1.3. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

2.1.4. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся, необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд. Примерное меню разрабатывается и согласовывается руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.1.5. Для обучающихся общеобразовательных учреждений необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей посещающих группу продленного дня должен быть организован дополнительно полдник. С учетом возраста обучающихся в перспективном меню должны быть соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями санитарных правил. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготовления блюд и их пищевую ценность. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами. Ежедневно в рацион питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым

приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.

Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п., с добавлением свежей зелени.

В полдник рекомендуется включать в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции должна сохраняться до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

2.1.6. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии, с рекомендуемым настоящими санитарными правилами, ассортиментом дополнительного питания. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения и (или) руководителем организации общественного питания образовательного учреждения ежегодно, перед началом учебного года, и согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.1.7. Питание, организованное в общеобразовательном учреждении, предоставляется на бесплатной основе.

2.1.8. При необходимости и имеющихся возможностях для обучающихся (по медицинским показаниям) формируется рацион диетического питания.

2.1.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-

01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.1.10. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы общеобразовательного учреждения. Завтраки предоставляются учащимся после 2-го урока, обеды предоставляются с 11 часов.

2.1.11. Для приема пищи предусматриваются две перемены длительностью 20 минут каждая. Работа буфета может быть организована в течение всего учебного дня.

2.1.12. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным руководителем общеобразовательного учреждения. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных бесплатных обедов возлагается на организатора школьного питания, определяемого администрацией общеобразовательного учреждения в установленном порядке.

2.1.13. Классные руководители или учителя образовательного учреждения сопровождают обучающихся в столовую и контролируют отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

2.1.14. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медработник учреждения, заведующий производством, организатор школьного питания и повар. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

2.1.15. Администрация образовательного учреждения ежедневно согласовывает рационы завтраков и обедов с учетом утвержденных в установленном порядке перспективных двухнедельных меню.

2.1.16. Образовательное учреждение обязано систематически вести работу по повышению эффективности организации процесса питания: вести пропаганду культуры питания среди обучающихся и их родителей, привлекать к этому врачей, вносить соответствующие пункты в годовые планы учебно-воспитательной работы.

2.1.17. С целью упорядочения работы по обозначенной проблеме администрация ОУ распределяет обязанности между участниками процесса организации питания (организатор питания, администрация, классный руководитель) и вносит соответствующие пункты в должностные инструкции.

2.1.18. На начало года руководитель образовательного учреждения издает приказ об организации школьного питания.

2.1.19. При учете количества учащихся, получающих горячее питание, учитывают учащихся, получивших любое готовое горячее блюдо (завтрак или обед (из одного/2-х блюд)).

2.2. Порядок предоставления бесплатного питания.

2.2.1. Определенный в установленном порядке организатор школьного питания образовательного учреждения ведет ежедневный учет учащихся, получающих бесплатное питание в данном учреждении по классам. Для правильности и своевременности расчетов организатор школьного питания не позднее 5 дней по окончании месяца готовит утверждаемый руководителем образовательного учреждения отчет о фактически отпущенном питании и производит его сверку.

3. Ответственность.

3.1. Ответственность за организацию питания возлагается на руководителя образовательного учреждения.

3.2. Ответственность за отпуск питания обучающимся, согласно утвержденному списку, несут классные руководители или учителя, сопровождающие обучающихся в столовую.

3.3. Ответственность за качество поставляемых продуктов, их своевременный подвоз, качество производимой продукции, а также за санитарное состояние пищеблока, инвентаря и оборудования несет предприятие общественного питания, а при его отсутствии – образовательное учреждение, самостоятельно организующее питание.

4. Права участников процесса.

4.1. Каждый обучающийся имеет право на ежедневное получение питания в образовательном учреждении в течение учебного года, в дни и часы работы образовательного учреждения.

4.2. Получение питания обучающимися производится исключительно на добровольной основе.

4.3. Предприятие, организующее питание, имеет право самостоятельно определять рационы и меню в соответствии с установленными нормами СанПиН.

4.4. Руководитель образовательного учреждения имеет право контролировать качество производимой продукции и целесообразное использование ресурсов, предоставленных в пользование предприятию, организующему питание.

5. Документация.

5.1. Руководитель образовательного учреждения должен иметь следующую документацию:

5.1.1. Приказ об организации питания (издается ежегодно);

5.1.2. Должностные инструкции участников процесса организации питания, с отражением в них соответствующих функций;

5.1.3. План учебно-воспитательной работы, с отражением в нем работы по эффективной организации школьного питания;

5.1.4. Справки, акты о проводимом контроле;

5.1.5. Договор с предприятием общественного питания;

5.1.6. График дежурства по столовой.

6. Финансирование

6.1. Финансирование расходов, связанных с предоставлением питания обучающимся в муниципальных образовательных учреждениях, осуществляется за счет средств бюджета района, областного и федерального бюджета в пределах ассигнований, утвержденных на текущий финансовый год.

6.2 Стоимость питания в день на одного учащегося общеобразовательного учреждения устанавливается главой района.

6.3 Отдел образования несет ответственность за целевое использование средств областного и местного бюджетов.

Приложение 2

к постановлению администрации района
от 25 августа 2021 года № 197

Перечень мероприятий («дорожная карта»)
по организации бесплатного горячего питания обучающихся начального общего образования
в муниципальных образовательных организациях Шаблыкинского района Орловской области

1. Общие положения

Ответственные должностные лица за реализацию «дорожной карты»	ФИО, должность	Контактные данные
Куратор реализации мероприятий «дорожной карты» в Шаблыкинском районе Орловской области	Чернякова В. Н., заместитель главы администрации по социальной сфере Шаблыкинского района	8(48644) 2-14-50
Руководитель, организующий и контролирующий реализацию мероприятий «дорожной карты» в Шаблыкинском районе Орловской области	Смолякова Н.Н., начальник отдела образования Орловской области	8(48644) 2-18-66
Соисполнители	руководители муниципальных ОУ	

Сроки работ по обеспечению 100 % охвата бесплатным горячим питанием обучающихся 1–4 классов в Шаблыкинском районе (начало/завершение)	Дата начала работ	Дата завершения работ
	01 сентября 2020 года	31 декабря 2023 года

№ п/п	Общие сведения	Базовое значение		Прогнозируемое значение			
		Значение	Дата	1.09.2020	1.09.2021	1.09.2022	1.09.2023
1	2	3	4	5	6	7	8
1.1.	Общее количество муниципальных ОУ в районе, реализующих образовательную программу начального общего образования	6	31.12.2020	6	5	5	5
1.2.	Общее количество обучающихся по образовательной программе начального общего образования	224	31.12.2020	224	230	240	250

2. Цели, целевые показатели реализации мер «дорожной карты» в Шаблыкинском районе Орловской области

№	Цель, целевой показатель, дополнительный показатель (основной)	Уровень контроля	Базовое значение		Прогнозируемое значение			
			Значение	Дата	1.09. 2020 г.	1.09. 2021 г.	1.09. 2022 г.	1.09. 2023 г.
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Цель: доля (%) обучающихся 1–4 классов муниципальных общеобразовательных организаций, обеспеченных бесплатным горячим питанием (100 % на 1 сентября 2023 года) ¹ , из них:	Чернякова В. Н., зам. Главы Администрации Шаблыкинского района Орловской области	100	01.09. 2020 г.	100	100	100	100
2.	Доля (%) общеобразовательных организаций, в которых осуществляется общественный (родительский) контроль за организацией обязательного бесплатного горячего питания обучающихся 1–4 классов	Смолякова Н.Н., начальник отдела образования Орловской области	100	01.09. 2020 г.	100	100	100	100
3.	Включение в государственную программу Российской Федерации мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1–4 классов муниципальных общеобразовательных организаций (далее – Программа)	Чернякова В. Н., зам. Главы Администрации Шаблыкинского района Орловской области	Есть	01.09. 2020 г.	Есть	Есть	Есть	Есть
4.	Муниципальный Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1–4 классов муниципальных общеобразовательных организаций	Чернякова В. Н., зам. Главы Администрации Шаблыкинского района Орловской области	Нет	01.09. 2020 г.	Нет	Нет	Есть	Есть

3. Задачи и перечень мероприятий «дорожной карты»

Задача 1. Достижение по итогам 2023 года 100 % обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся 1–4 классов

№ п/п	Наименование задачи, результата	Срок реализации	Ответственный исполнитель/соисполнитель	Ожидаемый результат
1.1.	Включение в Программу мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1–4 классов муниципальных образований		Отдел образования администрации Шаблыкинского района Орловской области	Внесение изменения в Программу
1.2.	Разработка, утверждение и согласование в установленном порядке меню	Август 2020 года, далее – ежегодно	Руководители образовательных организаций	Наличие утвержденного и согласованного в установленном порядке меню
1.3.	Разработка, утверждение и согласование в установленном порядке меню для детей, нуждающихся в специализированном питании	Август 2022 года, далее – ежегодно	Руководители образовательных организаций	Наличие утвержденного и согласованного в установленном порядке меню для детей, нуждающихся в спец. питания (диабет, целиакия и др.)
1.4.	Мониторинг охвата обучающихся бесплатным горячим питанием	Ежегодно	Отдел образования администрации Шаблыкинского района Орловской области	Постоянный мониторинг охвата обучающихся питанием
1.5.	Разработка и утверждение документации (на оказание услуги по организации питания и поставку пищевых продуктов)	Август 2020 года	Отдел образования администрации Шаблыкинского района	Наличие утвержденной документации (на оказание услуги по организации питания и поставку пищевых продуктов)
1.6.	Организация и проведение производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания	Постоянно	Отдел образования администрации Шаблыкинского района, руководители ОУ	Обеспечение производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания

Задача 2. Создание инфраструктуры и оснащение образовательных организаций соответствующим оборудованием, необходимым для организации бесплатного горячего питания в 1–4 классах

№	Наименование задачи, результата	Срок реализации	Ответственный исполнитель/ соисполнители	Ожидаемый результат
2.1.	Проведение аудита пищеблоков и обеденных залов	31 декабря 2020 года, далее – ежегодно	Отдел образования администрации Шаблыкинского района Орловской области	Наличие фактических показателей состояния пищеблоков и столовых; определение проблем и формирование механизмов их решения
2.2.	Мониторинг соответствия школьных пищеблоков и столовых единому стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1–4 классов муниципальных образовательных организаций (в том числе укомплектованность персоналом)	31 декабря 2023 года	Отдел образования администрации Шаблыкинского района Орловской области	Корректировка программы на основе результатов мониторинга соответствия школьных пищеблоков единому стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1–4 классов муниципальных образовательных организаций

Задача 3. Совершенствование организации обязательного горячего питания обучающихся 1–4 классов

№	Наименование задачи, результата	Срок реализации	Ответственный исполнитель/ соисполнители	Ожидаемый результат
3.1.	Обеспечение общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся	Постоянно	Отдел образования администрации Шаблыкинского района	Общественный (родительский) контроль за организацией питания обучающихся
3.2.	Размещение на официальных сайтах образовательных организаций в информационно-телекоммуникационной сети Интернет информации об условиях организации питания детей, в том числе ежедневного меню	Постоянно	руководители образовательных организаций	Обеспечение открытости информации об условиях организации питания детей, в том числе ежедневного меню

3.3.	Организация информационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания	Постоянно	руководители образовательных организаций	Формирование полезных привычек в питании обучающихся
3.4.	Подготовка и повышение квалификации кадров, участвующих в организации питания в образовательных организациях: поваров, медицинских специалистов/ диетестер, организаторов питания (руководителей) муниципальных органов управления, ответственных за организацию питания в образовательных организациях.	Постоянно	руководители образовательных организаций	Наличие программ подготовки и повышения квалификации. Обеспеченность квалифицированными кадрами в школьных столовых

4. Дополнительные показатели достижения результатов к каждой из задач раздела 3 «Задачи и перечень мероприятий «дорожной карты»»

№	Цель, целевой показатель, дополнительный показатель (основной)	Уровень контроля	Базовое значение		Прогнозируемое значение			
			Значение	Дата	1.09. 2020	1.09. 2021	1.09. 2022	1.09. 2023
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Показатели к задаче 1. Достижение к 1 сентября 2023 года 100 % обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся 1–4 классов								
1.1	Доля (%) общеобразовательных организаций, в которых утверждено и согласовано в установленном порядке меню: а) для всех обучающихся (не менее 2 вариантов) б) для детей, нуждающихся в специализированном питании	Один раз в год	100	23.08. 2020 г.	100	100	100	100

1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.2	Доля (%) общеобразовательных организаций, подключенных к единой информационной системе учета и мониторинга организации питания обучающихся	Один раз в год	0	23.08. 2020 г.	0	0	30	100
1.3	Доля (%) общеобразовательных организаций, в которых: а) обеспечена возможность выбора блюд детьми и родителями, в том числе: б) на основе соответствующего программного обеспечения	Один раз в год	0	23.08. 2020 г.	0	0	30	100
Показатели к задаче 2. Создание инфраструктуры и оснащение образовательных организаций соответствующим оборудованием, необходимым для организации бесплатного горячего питания обучающихся 1–4 классов								
2.1	Наличие разработанного и утвержденного единого регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1–4 классов муниципальных образовательных организаций	Один раз в год	нет	23.08. 2020 г.	нет	нет	да	да
2.2	Количество и доля (%) общеобразовательных организаций, соответствующих разработанному и утвержденному единому региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1–4 классов муниципальных образовательных организаций	Один раз в год	нет	23.08. 2020 г.	0	0	30	100
Показатели к задаче 3. Осуществление общественного контроля за организацией обязательного горячего питания обучающихся 1–4 классов								
3.1	Доля (%) общеобразовательных организаций, в которых осуществляется общественный контроль за организацией питания обучающихся	Один раз в год	100	23.08. 2020 г.	100	100	100	100

1	2	3	4	5	6	7	8	9
3.2	Доля (%) образовательных организаций, размещивших на официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети Интернет информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню	Один раз в год	100	23.08. 2020 г.	100	100	100	100
3.3	Наличие и реализация в образовательном процессе программ по организации информационно-просветительской работы с обучающимися и родителями по формированию культуры здорового питания (да/нет)	Один раз в год	да	23.08. 2020 г.	70	100	100	100
3.4	Доля (%) образовательных организаций, обязательное горячее питание в которых организовано квалифицированными специалистами, в том числе (поварами, медицинскими специалистами/диетестрами, организаторами питания (руководителями) для региональных и муниципальных органов управления, в образовательных организациях, ответственными за организацию питания)	Один раз в год	30	23.08. 2020 г.	50	70	80	100