**Основные требования к организации качества питания учащихся в столовых общеобразовательных организациях**

Основные требования к организации питания учащихся общеобразовательных организаций (школ, лицеев, гимназий) установлены положениями федеральных законов от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

Питание обучающихся организуется общеобразовательными организациями с учетом представляемых по инициативе родителей (законных представителей) сведений о состоянии здоровья ребенка.

Пищевая ценность пищевых продуктов для питания должна соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста. Пищевые продукты должны быть безопасными для здоровья.

Питание учащихся осуществляется на основании разработанного и утвержденного руководителем образовательной организации меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуального меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы обучающихся. Исключение из меню горячего питания, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Питание должно быть сбалансированным и разнообразным. Одни и те же блюда не должны повторяться в течение дня и двух смежных дней. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды с учетом ее пищевой ценности.

Общеобразовательные организации должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле) ежедневное меню основного (организованного) и дополнительного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи и блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей, а также размещать на своих официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню.

Ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся является общеобразовательная организация.