Общественный совет провел проверки организации питания в общеобразовательных учреждениях. В рамках проверок оценивалось качество питания, соблюдение санитарных норм и правил, а также условия, в которых осуществляется питание учащихся.

Основные аспекты, на которые обращается внимание при проверке:

* **Качество питания:**

Соответствие меню требованиям рационального и сбалансированного питания, наличие достаточного количества витаминов и минеральных веществ, отсутствие вредных добавок.

* **Санитарные нормы:**

Соблюдение правил хранения и приготовления пищи, чистота на кухне и в столовой, наличие необходимого оборудования и инвентаря.

* **Условия для питания:**

Достаточная площадь столовой, наличие посадочных мест для всех учащихся, комфортная температура и освещение.