

- ✓ обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- ✓ гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов используемых для приготовления блюд;
- ✓ предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- ✓ пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- ✓ социальная поддержка обучающихся из многодетных семей, семей которых признаны малоимущими;
- ✓ использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

- 3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.
- 3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям;
- ✓ соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
 - ✓ обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
 - ✓ наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
 - ✓ обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
 - ✓ наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
 - ✓ соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации,
- 3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:
- ✓ журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - ✓ журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - ✓ журнал здоровья;
 - ✓ журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - ✓ журнал учета температуры и влажности складских помещений;
 - ✓ ежедневные меню;
 - ✓ технологические карты наготавливаемые блюда;
 - ✓ приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия,
- 3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями, воспитателями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной

основе.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.6. Питание в школе организуется на основе примерного двухнедельного меню.

3.7. Примерные меню согласовывается с директором школы.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками ООО «Компания ПродЭко», согласно договора.

3.9. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначаются лица, ответственные за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

4.1. Обучающиеся всех уровней образования обеспечиваются питанием: завтраками, обедами за счёт родительских средств и средств местного бюджета. Учащиеся 1-5 класса получают бесплатные завтраки.

4.2. На основании п. 3 ст. 12 Федерального закона «О защите прав ребёнка» организуется работа по обеспечению бесплатным питанием обучающихся. Ответственность за сбор и оформление документов несёт классный руководитель и ответственный за организацию питания в школе.

4.3. Ежедневное меню рационов питания, с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.4. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы по пятидневной учебной недели. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах согласно графика.

Режим питания может быть изменён администрацией в связи с изменением режима работы школы в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня,

4.5. Учитель, проводящий урок перед посещением классом столовой, по звонку организованно выводит учащихся в столовую и находится с классом до окончания приёма пищи. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой, назначает в столовую дежурных, которые следят за дисциплиной и препятствуют выносу пищевых продуктов учащимися из помещения столовой.

Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой. При необходимости возникающие

вопросы по количеству порций и качеству питания решаются с работниками столовой, классным руководителем и дежурным администратором,

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Для своевременной и качественной организации питания классные руководители обязаны подать данные ответственному за питание школы на все виды питания в столовую на первом уроке текущего дня.

4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляют бракеражная комиссия школы.

Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы,

КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют ответственный за организацию питания.

5.3. Для организации отчётности по питанию учителя-предметники обязаны вести строгий учет пропущенных уроков в классных журналах на предметных страницах. Классные руководители обязаны вести строгий ежедневный учёт количества пропущенных уроков в классном журнале.

5.6. Заместители директора контролируют работу классных руководителей и воспитателей по пропаганде и организации горячего питания обучающихся.

5.7. Директор осуществляет общий контроль за организацию питания в школе.