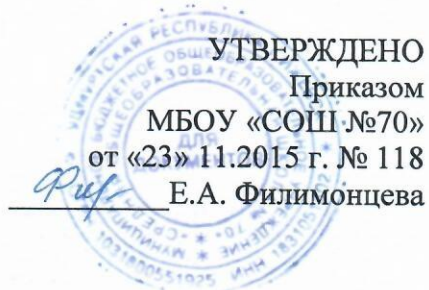


80.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 70»  
426054, г. Ижевск, ул. Школьная, д.54, тел.593449

ПРИНЯТО  
Решением Педагогического совета  
МБОУ «СОШ №70»  
Протокол № 2 от « 5 » 11.2015г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания учащихся**

**1 Общие положения**

1.1 При организации питания учащихся МБОУ «СОШ №70» руководствуется СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

1.2 Принципы организации питания учащихся:

- соответствие возрастным особенностям;
- наличие необходимого количества пищевых веществ и энергетичности;
- разнообразие;
- максимально возможная доступность.

**2 Организация питания учащихся**

2.1 Для учащихся школы организуется поддерживающее питание: одноразовое горячее питание (завтрак или обед по желанию родителей).

2.2 Учащиеся групп продленного дня могут обеспечиваться двухразовым горячим питанием (завтрак и обед) по желанию родителей.

2.3 Организация и рацион питания учащихся согласовываются с органами Роспотребнадзора.

2.4 Ежедневно в столовой и в фойе 1 этажа вывешивается меню, утвержденное директором, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах) и стоимость.

2.5. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы.

2.6. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. Отпуск питания (завтраки и обеды) обучающимся осуществляется в столовой по классам.

2.7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании.

### **3 Столовая**

3.1 Питание учащихся организовано в столовой, работающей на сырье, согласно гигиеническим требованиям к организациям общественного питания. (Питание организует ООО «Манго», в соответствии с контрактом).

3.2 Столовая ежегодно получает в органах Роспотребнадзора разрешение на свою работу.

3.3 Уборку столовой проводят после каждого посещения ее детьми. После каждого приема пищи столы моют горячей водой с мылом или содой.

Мытье посуды осуществляется ручным способом в соответствии с учетом санитарно-эпидемиологических требований.

3.4 В помещении пищеблока (кухни, кладовые и пр.) соблюдаются правила хранения продуктов и пищевых отходов и проводится борьба с мухами, тараканами и грызунами.

3.5 О случаях появления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала в установленном порядке информируются территориальные центры Роспотребнадзора.

3.6 Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблока

3.6.1 К работе на пищеблоке допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

3.6.2 Персонал столовой соблюдает правила личной гигиены.

### **4 Обеспечение контроля за организацией питания учащихся**

4.1 Контроль за работой столовой, качеством готовой пищи, соблюдением санитарных требований при изготовлении осуществляет бракеражная комиссия в составе: медицинский работник, заведующий производством, ответственный за организацию питания и ответственный за организацию питания льготных категорий обучающихся.

4.2 Персональная ответственность за соблюдением санитарных норм в столовой, а также за организацию питания учащихся в целом возлагается на директора школы и руководителя предприятия общественного питания, обслуживающего школу.

4.4 Родители учащихся имеют право участвовать в обсуждении вопросов меню, организации питания, его количества и качества.