

квалификацией и профессиональной подготовкой. В формировании рациона обязательно принимает участие медицинский работник.

1.7. Производственный контроль за формированием рациона питания учащихся осуществляется комиссией, созданной на базе образовательного учреждения, в которую входят директор школы, члены родительского комитета, представители профсоюзной организации, Попечительского и Управляющего совета.

II. Основные принципы организации рационального питания учащихся

2.1. Рациональное питание учащихся должно предусматривать поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным и физиологическим потребностям.

2.2. Необходимо соблюдение оптимального режима питания и правильное распределение потребляемой пищи в течение дня: для учащихся 1-4 классов – после 2 урока, для учащихся 5 – 9 классов – после 3 урока.

2.3. Организация и рацион питания обучающихся, обязательное 10-ти дневное меню, разработанное членами родительского комитета питания.

2.4. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

2.5. Для формирования рациона питания формируется комиссия в составе представителя администрации школьного питания, а также представителей общеобразовательного учреждения и родителей.

III. Организация обслуживания учащихся горячим питанием

3.1. За каждым классом в столовой закрепляются определённые столы, а за учащимися класса – индивидуальные места за столами.

3.2. Отпуск учащимся питания в столовой организовывается по классам в соответствии с графиком, разработанным исходя из режима учебных занятий руководством столовой совместно с администрацией образовательного учреждения, утверждается директором и вывешивается на видном месте. Контроль за соблюдением графика возлагается на дежурного учителя.

3.3. Предварительное накрытие столов осуществляется дежурными учащимися под руководством дежурного учителя.

3.4. В установленное по графику время посещения столовой учащиеся по классам вместе с классным руководителем организованным порядком после мытья рук входят в зал, рассаживаются за закреплённые за классом столы и принимают пищу.

3.5. После окончания приёма пищи учащиеся вместе с классным руководителем и дежурными по столовой относят использованную посуду в моечную, затем выходят из зала; дежурные учащиеся наводят порядок в обеденном зале.

IV. Контроль за работой столовой

4.1. Контроль за работой столовой осуществляется общественными организациями, медработником, администрацией образовательного учреждения.

4.2. Качество готовой пищи ежедневно должно проверяться директором школы, о чём должна делаться запись в журнале.