

постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой общеобразовательного учебного заведения, проводит витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовых медицинских осмотров .

3. Режим питания.

- 3.1. Питание осуществляется в помещении, состав и площадь которого соответствует проектному количеству классов, групп и численности обучающихся и воспитанников.
- 3.2. Время пользования столовой устанавливается расписанием, режимом работы школы и дошкольной группы.
- 3.3. Режим питания в школе определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, в соответствии с которыми в общеобразовательном учреждении организуются горячие обеды для обучающихся и горячее питание для дошкольной группы.

4. Организация поставок продуктов питания в столовые.

- 4.1. Горячее питание осуществляется в соответствии с примерными десятидневными рационами питания, разрабатываемыми с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, дифференцированными по возрасту, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), длительности пребывания в школе и дошкольной группе, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, трудоемкости приготовления блюд.
- 4.2. Примерные десятидневные рационы питания утверждаются директором школы.
- 4.3. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее - продукты питания) в столовые осуществляются поставщиками, определяемыми договорами о розничной купле-продаже.
- 4.4. Закупка продуктов питания для столовых осуществляется в соответствии с примерными десятидневными рационами питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения.

5. Дежурство в столовой.

- 5.4. В обеденном зале организуется дежурство учителей и обучающихся в количестве 2-х человек.
- 5.5. Дежурные отвечают за порядок и чистоту в столовой, сервировку столов.
- 5.6. Дежурный классный руководитель контролирует дежурство в столовой, соблюдение дежурными требований гигиены, дисциплины во время приема пищи.
- 5.7. В дошкольной группе за организацию питания отвечает воспитатель и помощник воспитателя.

6. Обязанности классного руководителя.

- 6.4. Классный руководитель обязан:
 - обеспечивать 100% охват обучающихся горячим питанием; обеспечивать своевременную оплату горячего питания детей, которые питаются за счет родительской платы;
 - организовать ежедневный учёт обучающихся, получающих бесплатное и платное питание;
 - обеспечивать порядок во время приема пищи;
 - организовать питание учащихся согласно графику, с обеспечением соблюдения учащимися правил гигиены и санитарии, и ТБ при приеме пищи;
 - контролировать своевременность сдачи отчета по питанию обучающихся за месяц;
 - организовывать разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании;

7. Требования к санитарному состоянию столовой.

- 7.4. Уборку столовой проводят после каждого посещения ее детьми.
- 7.5. Мытье посуды осуществляется ручным способом (согласно правилам СанПиНа).
- 7.6. В помещении пищеблока должны соблюдаться правила хранения продуктов и пищевых отходов.