

Принято
Педагогическим советом
Протокол №2 от 27.08.2021г.

Согласовано
с Управляющим советом
протокол №4 от 27.08.2021г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации горячего питания обучающихся
МБОУ Залесовская средняя общеобразовательная школа №1

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение устанавливает:

- организацию питания обучающихся 1-11 классов, учащихся с ОВЗ, учащихся, находящихся на надомном обучении, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации (далее ТСЖ);
- качество питания и условия приема пищи в образовательной организации;
- приемку, хранение и сроки реализации пищевых продуктов;
- кадровое обеспечение технологического процесса, условия труда персонала;
- обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся;
- организацию мониторинга горячего питания

1.2 Положение разработано с целью совершенствования питания обучающихся МБОУ Залесовская СОШ №1. Положение выполняет функции: информационную и методическую.

1.3. Задачи Положения:

- обеспечение безопасности, качества и доступности питания в МБОУ Залесовская СОШ №1;
- установление унифицированных требований к организации питания обучающихся в МБОУ ЗСОШ №1;

1.4. Основными принципами при разработке Положения являются:

- оптимизация обязательных требований к организации питания обучающихся в МБОУ Залесовская СОШ №1, требований к безопасности, качеству, доступности питания;
- повышение роли агропромышленного комплекса Алтайского края, местных товаропроизводителей для обеспечения качества и доступности питания;
- развитие государственно-частного партнерства.

2. Организация питания обучающихся в МБОУ Залесовская СОШ №1.

Обязанность участников процесса организации питания обучающихся

2.1. МБОУ ЗСОШ №1 создает условия для организации питания 100% обучающихся 1-4 классов, 100% учащихся ОВЗ, учащихся, находящихся на надомном обучении, наибольшего количества учащихся 5-11 классов, обучающихся, находящихся в ТСЖ.

2.2. Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно образовательной организацией с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся (при возможности организовать питание с привлечением специализированной организации). МБОУ Залесовская СОШ №1 обеспечивает все требования, предъявляемые к организации общественного школьного питания.

2.3. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса. На домашние завтраки

обучающихся в первую смену, в среднем может приходиться до 10% энергетической ценности от суточного потребления.

2.4. Обучающиеся МБОУ Залесовская СОШ№1 при организации обучения обеспечиваются горячим питанием. В первую смену учащиеся обеспечиваются горячим завтраком (1-4 кл бесплатное питание), 5-11 кл. питание обеспечивается за счет родительской оплаты, при организации обучения во вторую смену – горячим обедом.

Учащиеся начальных классов, посещающие ГПД, обеспечиваются обедом за счет родительской оплаты.

Учащиеся ОВЗ обеспечиваются двухразовым бесплатным питанием, из расчета суммы, предусмотренной законодательно, состоящим из завтрака и обеда.

Учащиеся, находящиеся в ТСЖ, обеспечиваются обедом за счет средств муниципалитета.

Учащиеся, находящиеся на надомном обучении, обеспечиваются пайками, из расчета суммы, выделяемой для приобретения продуктового набора с периодичностью 1 раз в месяц.

2.5. Завтрак обучающихся первой смены состоит из горячего блюда, закуски и напитка (по возможности).

2.6. Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом, включающим закуску, горячее первое блюдо, второе блюдо и напиток. Для реализации принципов здорового питания возможно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. Не допускается замена обеда завтраком.

2.7. Меню разрабатывается на период двух учебных недель, с учетом сезонности. При составлении меню соблюдаются требования по массе порций (блюд) в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20.

2.8. Энергетическая ценность школьного завтрака для обучающихся 1-4 класса составляет 400-500 ккал, школьного обеда 600-700 ккал. При разработке меню включаются блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

2.9. Наименование блюд и кулинарных изделий в меню соответствуют их наименованиям, указанным в используемых технологических картах. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п), может производиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20.

2.10. Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей любым доступным способом.

2.11. В МБОУ Залесовская СОШ№1 применяется смешанная модель приготовления пищи (модель доготовочной организации питания, т.к. поставщики доставляют полуфабрикаты мясной продукции, и модель полного цикла организации социального питания – в школьной столовой все технологические операции по организации питания, осуществляются на пищеблоке учреждения).

2.12 Модель организации питания в МБОУ Залесовская СОШ№1 соответствует технологическим процессам, заложенным при проектировании пищеблока (полный цикл, доготовочный, раздаточный). Модель организации питания соответствует процессам работы учреждения (количество питающихся, пропускная способность зала, для приема пищи, время на организацию процесса питания, количество смен приема пищи и посадок за столы и т.д).

2.13. Повышение эффективности процесса непрерывных улучшений в сфере питания в учреждении, результатом которого является улучшение состояния

здоровья детей, удовлетворенность родителей (законных представителей) организацией и качеством питания, возможно осуществлять путем принятия эффективных управленческих решений на основе постоянного всестороннего мониторинга.

Мониторинг проводят учредитель общеобразовательной организации и орган управления общеобразовательной организацией.

2.14. Директор школы:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, Федеральными санитарными правилами и нормами и настоящим Положением;

- назначает из числа работников школы ответственного за организацию питания в образовательном учреждении;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания, а также Управляющего совета школы.

2.15. Ответственный за организацию питания в школе:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, воспитателей, работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в школе;

- ведет разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросу оплаты через терминал за питание детей в школе;

- координирует работу в школе по формированию культуры питания;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;

- вносит предложения по улучшению организации питания;

- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

2.16. Ответственный за составление отчетности (кладовщик):

- информирует обучающихся о ежедневном рационе блюд (вывешивает меню);

- обеспечивает возможность ежедневного снятия проб на качество приготовляемой пищи; - обеспечивает сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания; - обеспечивает режим работы столовой в соответствии с потребностями обучающихся и работой школы;

- совместно с ответственным за организацию питания обучающихся разрабатывает планово-отчетную и иную документацию установленного образца.

2.17. Повар обеспечивает отбор и хранение суточных проб в соответствии с нормативными требованиями.

2.18. Классные руководители и воспитатели в ГПД:

- ведут контроль посещения столовой обучающимися и учёт количество фактически отпущенного им питания (завтраков, обедов);

- ежедневно подают сведения о количестве обучающихся, присутствующих в школе, для приготовления горячего питания на следующий день;

- осуществляют учет обучающихся, получающих горячее питание, и учет целевого расходования бюджетных и родительских средств, выделяемых на питание обучающихся, ведут табель посещаемости столовой, который в конце месяца сдается в бухгалтерию комитета по образованию;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся;

- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре, Управляющего совета школы предложения по улучшению питания.

2.18. Родители (законные представители) обучающихся:

- своевременно сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе, а также предупреждают классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- своевременно пополняют денежными средствами счет обучающегося;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- в составе родительского контроля осуществляют контроль качества организации питания в школе;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

3. Требования к организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся МБОУ Залесовская СОШ№1.

3.1. Питание обучающихся в МБОУ Залесовская СОШ№1 осуществляется с учетом требований СанПин 2.3/2.4.3590-20.

- Организациями общественного питания МБОУ Залесовская СОШ№1 для обслуживания обучающихся могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций.

- столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню; столовые доготовочные, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд.

- буфеты раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, приготовление горячих напитков.

3.2 Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенном к зданию, или в отдельно стоящем здании.

3.3. При оснащении пищеблока учитываются современные тенденции по использованию технологического оборудования. При оснащении пищеблока необходимым технологичным оборудованием и кухонной посудой учитывается количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды, ассортимент основных блюд, мощность технологического оборудования.

3.4. Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования, вносятся изменения в меню.

Ежегодно перед началом учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

3.5. Буфеты-раздаточные оборудованы минимальным набором помещений и оборудования;

- не менее двух моечных ванн (или одной секционной) с обеспечением горячей и холодной к ним;
- раковина для мытья рук;
- два цельнометаллических производственных стола;
- холодильник;
- стеллаж для хранения чистой посуды: кухонного разделочного инвентаря, ножей, досок, столовой посуды и приборов.

Перед входом в столовую установлены четыре раковины для мытья рук обучающихся.

3.6. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20.

Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) с использованием специальных щипцов.

3.7. Санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствуют СП 2.1.3678-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используются разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

Санитарная обработка технологического оборудования и уборка помещений проводится в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Хранение пищевых отходов осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.8. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока. В период обслуживания обучающихся образовательного учреждения.

3.9. В рамках профилактики новой коронавирусной инфекции на пищеблоке в соответствии с коронавирусными мерами в образовательных организации проводятся противоэпидемиологические мероприятия, включающие организацию сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна проводиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению.. Мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальной температуре. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению, допускается питание детей и питьевой режим с использованием одноразовой посуды.

4. Требования к качеству питания и условиям приема пищи

4.1. Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся МБОУ Залесовская СОШ№1, соответствуют действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, согласно техническим регламентам таможенного союза и СанПин 2.3/2.4.3590-20.

4.2. Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, должны соответствовать требованиям действующих технических регламентов, национальных стандартов и технических условий на пищевые продукты, поставляемые для организации социального питания.

4.3. При организации питания учитываются виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания и для детей школьного возраста, изложенных в СанПин 2.3/2.4.3590-20.

4.4. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, фермерских хозяйствах, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных организаций в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

4.5. Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся образовательных организаций, предусматривающие формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени, представлены в СанПин 2.3/2.4.3590-20.

4.6. Остаточный срок годности продукта на момент поставки должен составлять не менее 50% установленного срока.

4.7. Согласно положениям законодательства в сфере защиты прав потребителей, в частности Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.

4.8. При упаковке продуктов детского питания используются материалы, соответствующие требованиям Раздела 16 Единых санитарно-эпидемиологических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года №299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе».

4.9. Требования к информации, нанесенной на этикетку продуктов детского питания, устанавливаются в соответствии с Законом Российской Федерации от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей» и действующих технических регламентов и нормативных документов и ГОСТ Р 51740-2003.

4.10. При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в МБОУ Залесовская СОШ№1, муниципальные заказчики в соответствии с законодательством о размещении заказов для муниципальных нужд, устанавливают требования, которые должны включать в себя обязательные требования к безопасности пищевых продуктов питания, тары, посуды, а также дополнительные требования к пищевой ценности, качеству, срокам годности, таре и упаковке пищевых продуктов.

Поступающая пищевая продукция должна иметь все необходимые сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов. Достоверную, доступную и достаточную информацию по маркировке продукции в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов.

4.11. Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20 и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами.

4.12. Столовая МБОУ Залесовская СОШ№1 обеспечивается достаточным количеством столовой посуды и приборов, из расчетов не менее двух комплектов на одно посадочное место в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также шкафами для их хранения около раздаточной линии.

4.13. Не допускается использование деформированной столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и пресованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

5. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов.

5.1. Перевозка и прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства при перевозке разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования, и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

5.2. Хранение пищевых продуктов в холодильниках и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщик или в промаркированных емкостях. При наличии одной холодильной камеры, места для хранения мяса, рыбы и молочных продуктов разграничиваются.

Складские помещения для хранения сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Продукты, имеющие специфический запах, хранятся отдельно от продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, чай, сахар, соль и др.)

5.3. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов, с регистрацией в специальном журнале в соответствии с формой, приведенной СанПин 2.3/2.4.359-20.

5.4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с формой, приведенной СанПин 2.3/2.4.359-20.

6. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала.

6.1. Условия труда работников организации питания МБОУ Залесовская СОШ№1 отвечают требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

6.2. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом и правил личной гигиены в соответствии с СанПин 2.3/2.4.359-20.

6.3. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в порядке, установленном приказами Минздравсоцразвития России, прошедшие гигиеническую подготовку и аттестацию.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок (приказ Минсоцразвития России от 31.01.2011 №51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»).

6.4. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца и отметку о допуске к работе.

7. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся.

7.1. Общеобразовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

7.2. Независимо от организационно-правовых форм, юридические лица, индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся, обеспечивают реализацию мероприятий, направленных

на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов; проведение производственного контроля;

- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

7.3. Качество готовой продукции в школьной столовой МБОУ Залесовская СОШ№1 проверяет бракеражная комиссия, в состав которой входит представитель проф.комитета, администрации школы, кладовщик, учителя. Готовая продукция подвергается проверке по мере ее приготовления. По итогам проверки производится запись в бракеражный журнал.

7.4 Повседневный контроль столовой МБОУ ЗСОШ№1 осуществляется при взаимодействии с родителями в форме еженедельного контроля, в форме анкетирования учащихся и родителей. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется локальными нормативными актами учреждения. Результаты проверок отражаются в актах контроля. Ответственность за организацию еженедельного родительского контроля возлагается на директора школы, завуча по воспитательной работе.

7.5. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- возможность дегустации блюд, их внешний вид, вкусовые качества;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.д.

- условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;

- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;

- информирование детей и родителей о здоровом питании.

7.6. Итоги проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя, органов контроля (надзора).

7.7. Информация о ежедневном меню, а также о цикличном меню размещается на видном месте в столовой МБОУ Залесовская СОШ№1, а также в сети интернет на сайте образовательной организации.

7.8. Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацию питания учащихся в целом возлагается на директора школы.

8. Финансовое обеспечение

8.1 источники и порядок определения организации питания.

8.1.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

- средств муниципального, краевого, федерального бюджетов (льготная категория, 1-4 класс, обучающиеся с ОВЗ, находящиеся в ТСЖ, социально-опасном положении);
- средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание детей (обучающиеся 5-11 классов, ГПД).

8.2. Организация питания за счет родительской платы

8.2.1. Предоставление питания за счет родительской платы производится на добровольной основе.

8.2.2 Внесение родительской платы за питание детей в школе осуществляется ежемесячно в срок до 10 числа месяца, в котором организовано питание.

8.2.3. При отсутствии обучающегося по уважительной причине он снимается с питания со второго дня, следующего за пропущенным.

9. Порядок предоставления бесплатного питания

9.1. Питание обучающихся 1-4 классов предоставляется на основе списков классовых руководителей.

9.2. Для подтверждения статуса семьи льготной категории родители (законные представители) обучающихся предоставляют пакет документов, подтверждающих статус льготной категории (обучающиеся с ОВЗ, находящиеся в ТСЖ, социально-опасном положении).

9.3. Право на получение бесплатного питания возникает у обучающихся с ОВЗ со дня подачи заявления со всеми необходимыми документами, для обучающихся, находящихся в СОП, льгота предоставляется на полугодие (с 01 сентября по 01 января).

10. Документация.

10.1. В школе должна быть документация, предусмотренная действующими санитарными нормами и правилами.

11. Заключительные положения.

11.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся в школе:

- проводится информационно-просветительская работа по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни обучающихся;
- оформляется информационный стенд, посвященный вопросам питания обучающихся;
- изучаются возможности улучшения организации питания обучающихся.