

ПРИНЯТО
на Педагогическом совете
(протокол от 11.11.2022г. № 22)
с учетом мнения
Совета родителей
(протокол от 10.11.2022 г. № 3)

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МБОУ Верхнеталицкая СОШ
от 11.11.2022 г. № 389

**Положение
об организации питания обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом
питании в МБОУ Верхнеталицкая СОШ**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение регулирует порядок организации питания обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в МБОУ Верхнеталицкая СОШ (далее школа) и распространяется на всех участников образовательных отношений.
- 1.2. Настоящее положение подготовлено в соответствии с требованиями действующего санитарного законодательства в области питания и Устава школы.

2. Организация питания обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, исполнителем по договору об оказании услуг по организации питания и обеспечении питьевого режима обучающихся.

- 2.1. Организация питания обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, осуществляется исполнителем по договору об оказании услуг по организации питания и обеспечении питьевого режима обучающихся по заключенному договору при наличии технической возможности.
- 2.2. Для организации питания обучающихся родитель (законный представитель) предоставляет в школу заявление о предоставлении лечебного или диетического питания с приложением назначения лечащего врача и индивидуального меню (разработанного специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка назначением лечащего врача).

3. Порядок организации питания обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, готовыми домашними блюдами.

- 3.1. Родители (законные представители) обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, готовыми домашними блюдами предоставляют в школу заявление об организации питания готовыми домашними блюдами с приложением назначения лечащего врача и индивидуального меню, разработанного специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка назначением лечащего врача.
- 3.2. При поступлении от родителей (законных представителей) заявления, оформленного согласно п. 2.1. настоящего положения:
- индивидуальное меню утверждается директором школы;

- приказом директора назначается ответственное лицо за организацию питания детей и выдачу детям рационов питания, а также взаимодействия с родителями (законными представителями) детей.

3.3. Ответственность за качество переданных готовых домашних блюд для организации питания, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, возлагается на родителей (законных представителей).

3.4. Питание организовывается в обеденном зале, оборудованном столами и стульями, холодильником для временного хранения готовых блюд и продукции, микроволновой печью для разогрева блюд, обеспечиваются условия для мытья рук.

3.5. Родитель (законный представитель) обучающегося готовые домашние блюда передает в школу в контейнерах ежедневно (в день посещения).

3.6. Контейнер, в котором предоставляются готовые домашние блюда, должен отвечать следующим требованиям:

- не токсичен и изготовлен из пищевого пластика;
- имеет обозначения на упаковке: «ПП», «РР», «5»;
- имеет обозначение эксплуатации при температуре от -15 до +90-140, что позволяет разогревать блюдо с использованием печи СВЧ.
- наличие пиктограммы «СВЧ-печь»

3.7. Все переданные контейнеры хранятся в холодильном оборудовании, который отвечает всем требованиям безопасности.

3.8. Все готовые домашние блюда должны быть реализованы в день их предоставления родителями (законными представителями) детей или непосредственно обучающимися.

3.9. Контейнер возвращается родителю (законному представителю) или обучающемуся по завершению пребывания ребенка в школе.

3.10. Школа не несет обязанности по чистке (мойке) контейнеров.

4. Питание школьников готовыми блюдами.

4.1. Обучающийся приносит промаркированный контейнер (с указанием даты и времени изготовления пищи, ФИО обучающегося, номера класса, подписи родителей) с готовыми домашними блюдами, соответствующим меню, разработанному лечащим врачом, согласно времени пребывания обучающегося в школе и самостоятельно ставит его в холодильник в обеденном зале.

4.2. Обучающимся с 1-4 классы - готовые домашние блюда сотрудники пищеблока разогревают в печи СВЧ в таре, предоставленной родителем (законным представителем).

4.3. Обучающиеся с 5-11 классов самостоятельно разогревают готовые домашние блюда в печи СВЧ в контейнере.

4.4. Контейнеры после приема пищи обучающиеся забирают с собой.

5. Заключительные положения.

5.1. Настоящее положение вступает в силу с момента утверждения и действует до утверждения нового положения.