

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа села Новодмитриевка Липецкого муниципального района Липецкой области**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Принято***  *на педагогическом совете*  МБОУ СОШ с.Новодмитриевка  Протокол № 1  от 31 августа 2013 г. | ***Утверждено***  Директор МБОУ СОШ  с. Новодмитриевка  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Г.А. Фирсова  Приказ № 132/4  от 4 сентября 2013 г. |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания обучающихся МБОУ СОШ с. Новодмитриевка**

**Липецкого муниципального района**

**I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о порядке организации питания учащихся в МБОУ СОШ села Новодмитриевка Липецкого муниципального района (далее – Положение) разработано в соответствии с:

• Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

• санитарными правилами и нормами СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12. 2010 г. № 189

1.2. Настоящее Положение регулирует организацию питания учащихся в образовательной организации.

1.3.Ответственность за организацию и охват обучающихся горячим питанием возлагается на заместителя директора по воспитательной работе школы.

1.4.Питание обучающихся осуществляется в столовой школы в соответствии с меню, исходя из установленных норм продуктов и стоимости дневного рациона питания.

1.5.Фактическая стоимость питания обучающихся определяется ежедневной калькуляцией стоимости блюд.

1.6.Питание обучающихся производится ежедневно за исключением выходных, праздничных дней и школьных каникул.

**II. Требования к организации питания**

2.1.Для обучающихся школы 5-11 классов организовывается одноразовое горячее питание (завтрак), для учащихся, начальной школы, учащихся из многодетных семей - 2-х разовое питание (завтрак, обед), для воспитанников ГПД – трехразовое питание (завтрак, обед, полдник). Отпуск завтраков, обеда, полдника производится в часы, устанавливаемые графиком питания обучающихся, утвержденного приказом директора школы.

2.2.Питание осуществляется за счет средств родителей (законных представителей) и средств бюджета района (при их наличии в смете учреждения) для детей из многодетных семей.

2.4.Рацион питания обучающихся подлежит обязательному согласованию с территориальным отделом территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Липецкой области. Для обеспечения информированности школьников и их родителей (законных представителей) об ассортименте питания в столовой вывешивается ежедневное меню, которое составляется поваром в соответствии с примерным 10-дневным цикличным меню.

2.5.На основании фактического наличия продуктов в меню входит название блюд, норма выхода блюда, его цена. Меню подписывается поваром и утверждается директором школы.

2.6.В питании обучающихся запрещается использовать:

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности.

2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.

3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.

4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.

5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.

6. Непотрошеная птица.

7. Мясо диких животных.

8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.

13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

14. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.

15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

16. Простокваша -"самоквас”.

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18. Квас.

19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.

20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.

22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;

23. Пищевые продукты, не предусмотренные прил.№9

24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.

25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.

26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.

27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.

28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

29. Газированные напитки.

30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.

31. Жевательная резинка.

32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

33. Карамель, в том числе леденцовая.

34. Закусочные консервы.

35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

37. Окрошки и холодные супы.

38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.

39. Яичница-глазунья.

40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.

41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

**III. Требованию к соблюдению правил личной гигиены персоналом школьной столовой**

**3.В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся учреждения, в школе проводятся следующие мероприятия:**

3.1. В столовой созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

3.2.Персонал обеспечивается специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

3.3. Работники столовой **обязаны:**

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;

- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;

- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;

- коротко стричь ногти;

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;

- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;

- не принимать пищу и не курить на рабочем месте;

- личные вещи и обувь хранить раздельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

3.4. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье, работник столовой обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью.

3.5. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваний кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе эти работники допускаются только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

3.6. К работе в столовой допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в два года.

3.7. Каждый работник столовой обязан иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

3.8. Столовая обеспечивается аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

**IV. Требования к санитарному состоянию и содержания пищеблока столовой**

4.1. Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудуются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

4.2. При обеденном зале столовой установлены умывальники используются одноразовые бумажные полотенца или электрические полотенцесушители.

4.3. Для искусственного освещения применяются светильники во влагопылезащитном исполнении.

**V. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре**

5.1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

5.2. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования вносятся изменения в меню. Ежегодно, перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования.

5.3. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами и табуретами) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

5.4. Столовая школы обеспечивается достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета 2 комплекта на одно посадочное место, а также шкафами для её хранения около раздаточной линии.

5.6. При организации питания используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, блюдца, чашки, бокалы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

5.7. Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

5.8. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке используются раздельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда: - холодильное оборудование с маркировкой: «гастрономия», «молочные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо» и т.п.; - производственные столы с маркировкой: «СМ» – сырое мясо, «СК» – сырые куры, «СР» – сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «Г» – гастрономия, «З» – зелень, «Х» – хлеб и т.п.; - разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК» – вареные куры, «ВО», «Г», «З», «Х», «сельдь»; - кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «СО» «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «З», «Г» и т.п.

5.9. Для порционирования блюд используется инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

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

5.11. Складские помещения для хранения продуктов оборудуются холодильным оборудованием с контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

**VI. Требования к состоянию и содержанию помещений и мытью посуды.**

6.1. Уборка обеденного зала столовой проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивается в воде при температуре не ниже 45°С, с добавлением моющих средств, дезинфицируется или кипятится, ополаскивается, просушивается и хранится в таре для чистой ветоши.

6.2. Мытье кухонной посуды проводится отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

6.3. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенном месте отдельно от пищевых продуктов.

6.4. 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.

6.5. Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечиваются пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используются мерные емкости.

6.6. Чашки, стаканы, бокалы промываются в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°С, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскиваются горячей проточной водой не ниже 65°С, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

6.7. Столовые приборы подвергаются мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°С, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергаются обработке с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

6.8. Чистая кухонная посуда и инвентарь хранится на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовая посуда – в шкафах или на решетках; столовые приборы – в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

6.9. Санитарная обработка технологического оборудования проводится ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моются с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывается горячей водой температуры не ниже 45° С и насухо вытирается сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяется специальная промаркированную емкость.

6.10. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°С, с добавлением моющих средств, ополаскивается горячей водой при температуре не ниже 65°С и ошпаривается кипятком, а затем просушивается на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранятся непосредственно на рабочих местах на ребре.

6.11. Щетки для мытья посуды после использования очищаются, замачиваются в горячей воде при температуре не ниже 45°С с добавлением моющих средств, дезинфицируются (или кипятятся в течение 15 мин.), промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используются.

6.12. Дезинфекция посуды и инвентаря проводится по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

6.13. Один раз в месяц (каждую 4 субботу) проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

6.14. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки сметаются с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю и тщательно протираются с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

6.15. Пищевые отходы хранятся в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождаются по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

6.16. Для уборки каждой группы помещений выделяется отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную (красную) маркировку. По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде. Инвентарь для мытья туалетов хранится отдельно.

6.17. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется отделением профдезинфекции в соответствии с договором.

6.18. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся школы.

**VII. Требования к организации здорового питания и формированию меню**

7.1. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся школы, составляется примерное меню на период 10 дней, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

7.2. При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в учреждении, возрастная категория и физические нагрузки.

7.3. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформляются в соответствии с рекомендациями.

7.4. При разработке меню для питания обучающихся предпочтение отдается свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке.

7.5. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня, а так же учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух-, трех- разовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении составляет: завтрак – 25 %, обед – 35 %, полдник – 15 %

7.6. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, составляет 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности, как 10-15%, 30-32% и 55-60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору, как 1:1,5.

7.7. Питание обучающихся школы строится в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривает использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает продукты с раздражающими свойствами.

7.8. Ежедневно в рацион 2-3-разового питания включается мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включаются 1 раз в 2-3 дня.

7.9. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. В исключительных случаях производится замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.

7.10. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в школе осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции хранятся в школе до окончания использования данной продукции. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

7.11. В питании обучающихся используется продовольственное сырье растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытном пришкольном участке при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность. 7.12. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта используются только после термической обработки.

**VIII. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием**

8.1. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

8.2. Отпуск горячего питания обучающимся осуществляется по классам на переменах, в соответствии с графиком питания, утвержденного приказом директора. За каждым классом в столовой закрепляются определенные обеденные столы.

8.3. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов дежурными детьми под руководством дежурного учителя.

8.4. Не допускаются к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

**IX. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности**

9.1. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рациона питания микронутриентами, включающие в себя витамины и минеральные соли.

9.2. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

9.3. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника школы. Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

9.4. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблеток, пастилки и других форм в школе не допускается.

9.5. О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация школы информирует родителей (законных представителей) обучающихся.

**X. Требования к организации питьевого режима**

10.1. В школе предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Доступ обучающихся к питьевой воде обеспечен в течение всего времени их пребывания в школе.

10.3. За организацию питьевого режима ответственность несет повар.

**XI. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов**

11.1. Фельдшер ФАП следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, члены бракеражной комиссии следят правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

11.2.Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

11.3.Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трёх человек назначаемые приказом по ОУ (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

11.4. Ежедневно перед началом работы фельдшером ФАП проводится осмотр работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья».

11.5. Для контроля за количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, поваром ведется «Книга складского учета». В конце месяца осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за месяц) совместно с бухгалтером Централизованной бухгалтерии.

11.6. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). Полученная информация заносится в «Журнал учета температурного режима в холодильного оборудования».

11.7. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет повар в соответствии рекомендациями по отбору проб. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет ответственный за питание.

11.8. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов), и подтверждения безопасности приготовляемых блюд, на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, проводятся лабораторные и инструментальные исследования в соответствии с программой производственного контроля.

11.9. С целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений, инфекционных заболеваний, а так же формирования навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи в школе заместителем директора по воспитательной работе организуется дополнительная внеклассная работа: лекции, игры, семинары, викторины и дни здоровья.