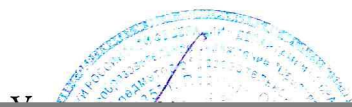
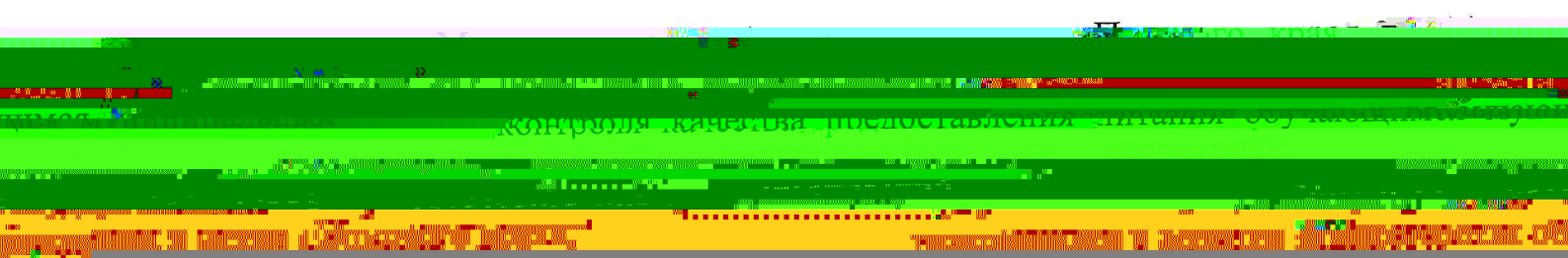


СОГЛАСОВАНО
На управляющем совете
15.09.2021
Протокол № 1





воспитанников образовательных учреждений».



... директором МАOU «СОШ №135» и вывешивается в обеденном зале.

3.2. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом

учебных занятий, графиком предоставления питания обучающимся, утвержденным директором МАОУ «СОШ №135» на основании заявок, представленных в столовую учреждения.

3.3. Дежурный по школе администратор обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами до помещения столовой. Классные руководители и педагоги обеспечивают соблюдение

актуализации информации на Стенде, в Разделе, включая ежедневное размещение меню, назначаются приказом директора.

Приложение 1
к Положению
по организации питания
обучающихся в МАОУ

ПРОГРАММА

4. Обеспечение питьевого режима

4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	Не реже 1 раза в неделю
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	
4.3.	Обеспечение доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	
4.4.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	Не реже 1 раза в неделю
4.5.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	
4.6.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	

	1	химическим и микробиологическим	
--	---	---------------------------------	--

	свойствам - 2 раза в год	
8. Кадровое обеспечение пищеблока		
8.1	Цели и задачи профессиональной деятельности	1. Цели и задачи профессиональной деятельности

	список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	необходимости
10.2.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	
10.3.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	
10.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	Не реже 1 раза в месяц
11. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания		
11.1.	Анкетирование родителей / учащихся по вопросам организации питания в МОУ	1 раз в полгода

кулинарных изделий.

2.2.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности, ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).

2.2.4. Выявление ответственных и виновных в допущении брака

