

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 6 | Учет индивидуальных особенностей обучающихся (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее); | Постоянно | Ответственный за питание, работники пищеблока |
| 7 | Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию..пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд | Постоянно | Администрация |
| 8 | Обеспечение соответствию сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.194005, СанПиН 2.3.2.1078-01. | Постоянно | Ответственный за питание, работники пищеблока |
| 9 | Включение в рационы питания всех групп продуктов, в том числе: мясо и мясопродукты; рыбу и рыбопродукты; молоко и молочные продукты; яйца; пищевые жиры; овощи и фрукты; крупы, макаронные изделия и-бобовые; хлеб и хлебобулочные изделия; сахар и кондитерские изделия. | Постоянно | Ответственный за питание, работники пищеблока |
| 10 | 1Обеспечение всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития учащихся, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания. | Постоянно | Ответственный за питание, работники пищеблока |
| 11 | Обеспечение обучающихся среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами | Постоянно | Ответственный за питание, работники пищеблока |
| 12 | Обеспечение потребления обучающимися и пищевых веществ, энергетическая ценность которых составляет от 25 до 100% от установленной суточной потребности в указанных веществах (в зависимости от времени пребывания в школе). | Постоянно | Ответственный за питание, работники пищеблока |
| 13 | Обеспечение в суточном . рационе питания обучающихся оптимального соотношения пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) 1:1:4 (в процентном отношении от калорийности - 10 - 15, 30 - 32 и 55 - 60% соответственно). | Постоянно | Ответственный за питание, работники пищеблока |
| 14 | Организация интервалов между приемами пищи .обучающихся в соответствии с рекомендациями. | Постоянно | Ответственный за питание, работники пищеблока |
| 15 | Реализация примерных 10-дневных меню,..разработанных уполномоченным федеральным органом исполнительной власти для школьных столовых, с учетом особенностей региона. | Постоянно | Ответственный за питание, работники пищеблока |
| 16 | Обеспечение централизованного обеспечения питьевой водой, отвечающего гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. | Постоянно | Администрация |
| 17 | Организация питания в соответствии с профилактикой витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам. | Постоянно | Ответственный за питание, работники пищеблока |
| 18 | Составление ассортимента пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.2660-10 и СанПиН 2.4.5.2409-08 | Постоянно | Ответственный за питание, работники пищеблока |
| 19 | Организация двухразового горячего питания (завтрак и обед). Интервалы между приемами пищи не превышающие трех-четырех часов. Для обучающихся посещающих группу продленного дня дополнительная организация полдника. | Постоянно | Ответственный за питание, работники пищеблока |
| 20 | Организация питания с помощью индустриальных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоке школы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. | Постоянно | Ответственный за питание, работники пищеблока |
| 21 | Использование полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными (увеличенными) сроками годности | Постоянно | Ответственный за питание, работники пищеблока |
| 22 | Совершенствование организации питьевого режима обучающихся в школе. Применение питьевой воды, расфасованной в ёмкости и бутилированной | Постоянно | Заместитель директора по АХЧ Классные руководители |
| 23 | Обеспечение повышения квалификации и аттестации работников школьных столовых с получением квалификационных документов | Постоянно | Администрация |
| 24 | Проведение мероприятий, направленных на подготовку, переподготовку и повышение квалификации специалистов, обеспечивающих совершенствование организации питания в школе. | . В течение года | Администрация |
| 25 | Проведение мониторинга здоровья школьников | Ежеквартально | Заместитель директора по УВР |
| 26 | Участие во всероссийском мониторинге организации питания обучающихся образовательных учреждений | В течение года | Администрация школы, ответственный за питание |
| 27 | Участие в конкурсе проектов среди воспитанников, обучающихся «Правильное питание - залог здоровья» | В течение года | Коллектив школы |
| 28 | Оформление информационных стендов по культуре правильного питания школьников | В течение года | Классные руководители |
| 29 | Издание стенгазет, плакатов, организация выставок по культуре правильного питания школьников | В течение года | Классные руководители |
| 30 | Лекции, семинары, консультации, курсы по различным вопросам роста и развития ребёнка, его здоровья, факторам, положительно и отрицательно влияющим на здоровье детей и т. п | .; В течение года | Заместитель директора по ВР Классные руководители |

