

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Волковская средняя общеобразовательная школа  
(МБОУ Волковская СОШ)**

**СОГЛАСОВАН**

Советом Учреждения  
МБОУ Волковской СОШ  
Протокол №1  
От 30 августа 2022г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор МБОУ Волковской СОШ  
О.В. Ясакова  
Приказом № 84-ОД от 30.08.2022г.



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

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение регулирует порядок организации питания обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в МБОУ Волковской 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 назначениям 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 назначениям 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, соответствующими 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 прием пищи обучающиеся забирают с собой.

#### **5. Заключительные положения.**

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