**Правила  
организации питания обучающихся в образовательных организациях**

1. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение рациональным питанием обучающихся, принципов и санитарно- гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.  
2. Питание обучающихся осуществляется в столовых и буфетах школы в соответствии с утвержденным меню. *3. Способами организации питания обучающихся в школе являются:*  
- организация питания обучающихся в столовой;  
- организация питания обучающихся в буфетах, осуществляющих реализацию готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, за исключением кремовых кондитерских изделий;   
4. Блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые для обучающихся, в том числе сырье и пищевые продукты, используемым в питании обучающихся, условия их поставки, технология производства отвечают [требованиям](https://tengrinews.kz/zakon/docs?ngr=V1400010275#z365) [нормативных](https://tengrinews.kz/zakon/docs?ngr=V1500010982#z188) [правовых](https://tengrinews.kz/zakon/docs?ngr=V1500010971#z6) [актов](https://tengrinews.kz/zakon/docs?ngr=V1000006525#z7) в сфере санитарно — эпидемиологического благополучия населения и гигиенических нормативов.  
5. В случае доставки блюд с базовой организации школьного питания, в столовые и буфеты школы используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.  
6. Режим питания обучающихся утверждается руководителем школы.  
7. Ответственный за питание в школе обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой.  
8. Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется в течение всего времени работы столовой и (или) буфета и завершатся не позднее, чем за час до окончания учебного процесса.  
9. Поставщик услуги ежемесячно предоставляет руководителю школы сведения об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением [документов](https://tengrinews.kz/zakon/docs?ngr=Z070000301_#z41), удостоверяющих качество и безопасность продукции.  
10. Меню обучающихся составляется в соответствии с требованиями [нормативных правовых актов](https://tengrinews.kz/zakon/docs?ngr=V1400010275#z336) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.  
 11. Руководитель школы в соответствии с перспективным меню еженедельно утверждает меню на предстоящий день и размещает его в столовой, и в месте, доступном для родителей или законных представителей обучающихся.  
 12. В столовой и местах, доступных для обучающихся организовывается питьевой режим за счет установки емкостей с питьевой водой. В месте организации питьевого режима предусматривается достаточное количество одноразовых стаканов. В случае применения чистых многоразовых стаканов обязательно наличие двух промаркированных подносов для чистой и грязной посуды.  
13. Медицинский работник ежедневно проводит оценку качества готовых блюд и вносит в соответствии с требованиями [нормативных правовых актов](https://tengrinews.kz/zakon/docs?ngr=V1400010275#z384) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения записи в бракеражный журнал.  
14. Медицинский работник проводит С-витаминизацию блюд, следит за своевременным прохождением работниками столовой медицинских осмотров.15. Повар ежедневно в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно - эпидемиологического благополучия населения осуществляет отбор суточных проб готовых блюд.

**Директор /Идрисов А.И.**