

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ
«СПОРТИВНАЯ ШКОЛА ОЛИМПЕЙСКОГО РЕЗЕРВА ПО
СПОРТИВНОЙ ГИМНАСТИКЕ ЛАРИСЫ ЛАТЫНИНОЙ»**



249038, Калужская область, г. Обнинск, Самсоновский проезд, 8-а, тел/факс (48439) 22-0-53,
mail: latynina@list.ru, тел. 8(48439) 22-0-33, 8(910) 914-76-97, ИНН 4025077436, КПП 402501001

СОГЛАСОВАНО
на Заседании Совета школы
протокол № 1 от 29.08.2025 г

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора
ГБОУ КО «СШОР Л. Латыниной»
 Н.Н.Влох
приказ № 135 от 29.08.2025 г.



**ПОРЯДОК
ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ И
ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В
ГБОУ КО «СШОР Л. ЛАТЫНИНОЙ»**

г. Обнинск, 2025 г.

Порядок организации горячего питания и питьевого режима в учреждении соответствует следующим критериям и требованиям:

- **Сбалансированность и соответствие энергозатратам.** 28-дневное меню разрабатывается с интенсивности тренировок и возраста спортсменов.
- **Контроль качества и безопасности.** Пищевые продукты принимаются только при наличии документов, подтверждающих их качество. Готовая продукция проходит бракераж бракеражной комиссией перед выдачей.
- **Режим питания**

Понедельник	Завтрак 07:00-10:00	Обед 1 поток 12:00-12:15	Обед II Поток 12:30-13:15	Обед III Поток 13:15-13:35	Ужин 17:00-21:00
Вторник	Завтрак 07:00-10:00	Обед 1 поток 12:00-12:15	Обед II Поток 12:30-13:15	Обед III Поток 13:15-13:35	Ужин 17:00-21:00
Среда	Завтрак 07:00-10:00	Обед 1 поток 12:00-12:15	Обед II Поток 12:30-13:15	Обед III Поток 13:15-13:35	Ужин 17:00-21:00
Четверг	Завтрак 07:00-10:00	Обед 1 поток 12:00-12:15	Обед II Поток 12:30-13:15	Обед III Поток 13:15-13:35	Ужин 17:00-21:00
Пятница	Завтрак 07:00-10:00	Обед 1 поток 12:00-12:15	Обед II Поток 12:30-13:15	Обед III Поток 13:15-13:35	Ужин 17:00-21:00
Суббота	Завтрак 07:00-10:00	Обед 12:14:00 Ужин 17:00-21:00			
Воскресенье	Завтрак 09:00-10:00	Обед 12:14:00 Ужин 17:00 – 21:00 17:00-21:00			

- **Назначение ответственных.** Приказом директора назначаются лица, ответственные за организацию питания.
- **График приёма пищи.** Часы приёма устанавливаются в соответствии с расписанием дня.
- Приготовление пищи осуществляется квалифицированными сотрудниками пищеблока с соблюдением санитарных норм.

- Контроль за качеством питания со стороны учреждения осуществляется Родительским контролем и по Программе производственного контроля., а также бракеражной комиссией, которые проверяют соответствие блюд меню, соблюдение санитарных правил и сроков хранения продуктов.

Организация питьевого режима

Основные принципы:

- **Качество воды.** Питьевая вода должна соответствовать гигиеническим требованиям к централизованным системам питьевого водоснабжения.
- **Свободный доступ.** К питьевой воде должен быть обеспечен свободный доступ в течение всего времени пребывания людей на объекте спорта.

Формы организации питьевого режима:

- Вода бутилированная.

Дополнительные требования:

- **Документы на воду.** На поставляемую воду должны быть документы, подтверждающие её происхождение, качество и безопасность.

Общие требования для обоих направлений:

- **Личная гигиена.** В учреждении должны быть созданы условия для соблюдения правил личной гигиены (умывальники с подводкой горячей и холодной воды, мыло, бумажные полотенца или электросушители).
- **Уборка и дезинфекция.** Во всех помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Ответственность за организацию питьевого режима назначенного приказом руководителя.