

РАССМОТРЕНО
на педагогическом совете
протокол № 5 от 28.08.2015 г.



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТАВРИЧЕСКАЯ ШКОЛА-ГИМНАЗИЯ № 20»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Общие положения

Действие настоящего Положения распространяется на МБОУ «Таврическая школа – гимназия №20», определяет отношения между общеобразовательным учреждением, родителями (законными представителями) и устанавливает порядок организации питания обучающихся в общеобразовательном учреждении.

Основными задачами организации питания детей в являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2. Организационные принципы питания

Питание в МБОУ № 20 осуществляется как за счет средств бюджета, так за счет средств родителей (законных представителей)

Организация питания в МБОУ № 20 осуществляется на договорной основе с организацией общественного питания;

3. Организация питания в МБОУ № 20

В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрено помещение для приема пищи, снабженное соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы буфета-раздаточной, график отпуска питания обучающихся 1-11 классов, порядок оформления заявок (составление списков детей, в том числе имеющих право на питание за счет бюджетных средств) и т.д.).

В МБОУ № 20 приказом руководителя определяется ответственный за питание, осуществляющий контроль:

- за посещением столовой обучающимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет ответственный за бракераж. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал.

Ответственность за функционирование школьного буфета - раздаточной в соответствии с требованиями санитарных правил и норм осуществляет руководитель МБОУ № 20.