

Принято  
общим собранием работников  
протокол от 12.09.2019 г. № 2

Приложение  
к приказу директора МБОУ «СОШ № 14» (НОЦ)  
от 25.11.2019 г. № 304

Рассмотрено  
на педагогическом совете  
протокол от 23.09.2019 г. № 2

## **Положение об организации питания обучающихся и сотрудников МБОУ «СОШ № 14 (НОЦ)»**

### 1. Общие положения.

1.1. Действие настоящего Положения определяет отношения между образовательной организацией, организацией общественного питания, родителями (законными представителями) обучающихся и устанавливает порядок организации питания обучающихся, сотрудников образовательной организации.

1.2. Основными задачами организации питания в образовательной организации являются:

- создание условий для обеспечения обучающихся, сотрудников сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

### 2. Организационные принципы питания обучающихся, сотрудников.

2.1. Питание обучающихся организовано за счёт средств муниципального бюджета, внебюджетных средств, краевого бюджета.

2.2. Организация питания осуществляется на договорной основе с организациями общественного питания (организации, предприниматели без образования юридического лица).

2.3. Организация осуществляется на основе договора на оказание услуг по организации питания в образовательной организации.

### 3. Организация питания в образовательной организации.

3.1. В образовательной организации в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся, сотрудников:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью,
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся, сотрудников (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график отпуска питания, порядок оформления заявок (составление списков детей, в том числе имеющих право на льготное питание и т.д.).

3.2. В образовательной организации приказом руководителя определяется ответственный, осуществляющий контроль:

- посещения столовой,
- учета количества фактически отпущенных льготных завтраков и обедов,
- санитарного состояния пищеблока и обеденного зала.

3.3. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой входят: представитель администрации, медицинский работник, работник столовой (по согласованию). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал.