

2, 14

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №14
станции Родниковской

Рассмотрено
на Педагогическом совете
протокол № 5 от 11 января 2019 года



Утверждено:

Приказом директора МАОУ СОШ № 14

№ 38 от 11 января 2019 года

директор МАОУ СОШ №14

Г. Н. Андреева

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации горячего питания в школьной столовой

1. Общие положения

1.1 Данное Положение составлено в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

1.2 Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Общие принципы организации питания

2.1 При организации питания школа руководствуется санитарными правилами и нормами СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.2 В общеобразовательном учреждении должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- 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 учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.3 Питание обучающихся организуется за счет средств родителей и краевого и муниципального бюджета.

2.4 Для обучающихся школы предусматривается организация горячего питания.

2.5 Питание в школе организуется на основе примерного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.6 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08.