



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №14

М.А.Татарина
Приказ № 517 от «09» 12 2019г.
М.П.

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке организации питания обучающихся 1-11-х классов в МБОУ СОШ №14

1. Общие положения.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ СОШ №14 (далее – МБОУ СОШ №14, "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией МБОУ СОШ №14 и родителями (законными представителями), а также устанавливает порядок предоставления льготного питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральным законом РФ от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- Областным законом от 22.10.2004 №165-ЗС «О социальной поддержке детства в Ростовской области»;
- Постановлением Администрации города Каменск-Шахтинского от 28.11.2019 №1215 «Об обеспечении питанием обучающихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных организациях за счет средств местного бюджета»;
- Уставом МБОУ СОШ №14.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся 1-11 классов МБОУ СОШ №14.

2. Условия для обеспечения питанием.

2.1. Питание в МБОУ СОШ №14 обеспечивается за счет средств бюджетов различных уровней, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

2.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность современным технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;