

ПРИНЯТО
на заседании Педагогического совета
Протокол № 7 от 01.09.2015



Положение о порядке организации питания обучающихся

Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ, Постановлением Главного санитарного врача РФ «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 23.07.2008г., Уставом ЧОУ «ПАСКАЛЬ ЛИЦЕЙ».

Организация питания в ЧОУ «ПАСКАЛЬ ЛИЦЕЙ» осуществляется по договору с предприятием общественного питания.

Приказом директора образовательного учреждения из числа работников образовательного учреждения назначается ответственный за организацию питания в образовательном учреждении.

Питание обучающихся организуется в дни занятий. Режим питания утверждается директором образовательного учреждения и размещается в доступном для ознакомления месте.

Организация питания детей и формирование меню осуществляется в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Питание обучающихся осуществляется на основании десятидневного примерного меню, согласованного с руководителем территориального органа Роспотребнадзора.

В соответствии с примерным меню составляется ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена отдельных продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие кулинарные изделия, при условии их соответствия по пищевой ценности.

Обучающиеся питаются по классам, согласно графику, составленному на текущий год.

Администрация ЧОУ «ПАСКАЛЬ ЛИЦЕЙ» осуществляет внутришкольный контроль за качеством услуг, предоставляемых организацией питания в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся.

Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно бракеражной комиссией, в которую входят: методист по здоровьесберегающим технологиям и представитель администрации.

Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно сотрудником образовательного учреждения, ответственным за организацию питания и отмечается в журнале.

Право на питание учащихся реализуется на платной основе, согласно меню, за счет средств родителей.