

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
МКОУ «Унцукульская СОШ №2» Алиева А. Г.
от 24 декабря 2024 г. № 49

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
в МКОУ «Унцукульская СОШ №2 имени З. Алиева»

1. Общие положения

- 1.1.** Настоящее Положение об организации питания, обучающихся в МКОУ «Унцукульская СОШ №2» далее - Положение) разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания в МКОУ «Унцукульская СОШ №2».
- 1.2.** К компетенции общеобразовательного учреждения относятся создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации (пункт 3 статьи 28 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).
- 1.3.** Положение регулирует отношения между общеобразовательной организацией и родителями (законными представителями) обучающихся, определяет порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной, льготной и платной основах.
- 1.4.** Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся по начальному, основному, среднему направлению основным (горячим) питанием, и реализацией буфетной продукции для 5-х-11-х классов (на платной основе), аутсорсингом, бесплатным питанием льготных категорий учащихся в соответствии с режимом работы муниципального образовательного учреждения (далее - ОУ) по графику, утвержденному руководителем учреждения согласно расписанию учебных занятий.
- 1.5.** Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных в соответствии с примерным 10(12)-дневным меню для обучающихся по начальному, основному, среднему направлению, разработанными в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 и утвержденными руководителем образовательного учреждения.
- 1.6.** Под реализацией буфетной продукции для 5-х – 11-х классов (на платной основе), понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд, утвержденным руководителем ОУ согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 1.7.** Под аутсорсингом понимается передача функции организации питания по реализации готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, профессиональной компании, специализирующейся в этой области, в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд, утвержденным руководителем ОУ согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 1.8.** Под бесплатным питанием льготных категорий, обучающихся понимается предоставление питания за счет средств бюджета обучающимся муниципальных