



**Порядок организации питания обучающихся
в МБОУ «Казачинская СОШ» Муниципального Района
«Усть- Янский улус (район)» Республики Саха (Якутия)**

I. Общие положения

1.1. Настоящий порядок организации питания обучающихся в МБОУ «Казачинская СОШ» Муниципального Района «Усть- Янский улус (район)» Республики Саха (Якутия) (далее- Порядок) разработан в целях решения задач по укреплению здоровья детей, обеспечения обучающихся качественным питанием, безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании, а также в целях оказания мер социальной поддержки отдельным категориям обучающихся в МБОУ «Казачинская СОШ» МР «Усть- Янский улус (район)» (далее- общеобразовательная организация) в порядке предоставления компенсационных выплат на питание (далее- бюджетные средства).

1.2. Настоящий порядок определяет и устанавливает общие принципы организации питания обучающихся в МБОУ «Казачинская СОШ».

**II. Общие принципы организации питания обучающихся
МБОУ «Казачинская СОШ»**

2.1. Питание обучающихся организуется по месту учебы на базе школьного пищеблока и должно осуществляться в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в МБОУ «Казачинская СОШ», СанПиН 2.4.2.2821—10 «Санитарно- эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 29.12.2010 № 189.

2.2. Стоимость двухразового горячего питания в МБОУ «Казачинская СОШ» рассчитывается общеобразовательной организацией на основании меню, разрабатываемом организаторами питания, в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов с учетом сезонности, и необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности, и обязательно прошедшего согласование с ТО Управления Роспотребнадзора РС(Я) в Булунском районе.

2.3. Администрация МБОУ «Казачинская СОШ» осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями по организации питания.

2.4. Предоставление двухразового горячего питания осуществляется на основе примерного циклического меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся государственных общеобразовательных учреждений, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также примерного ассортиментного перечня буфетной продукции, согласованных с ТО Управления Роспотребнадзора РС(Я) в Булунском районе.

2.5. Буфетная продукция должна быть представлена широким ассортиментом бутербродов, холодных закусок, выпечных изделий, молока, молочной и кисломолочной продукции, соков, напитков, в том числе повышенной пищевой и биологической