

2. Организация питания учащихся.

2.1. Организация питания в МБОУ СОШ №3 осуществляется по договору с предприятием-организатором питания.

2.2. Администрация МБОУ СОШ №3 выделяет специальное помещение для организации питания обучающихся в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- число посадочных мест, соответствующих установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которых соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов.

2.3. Администрация МБОУ СОШ №3 осуществляет внутри-школьный и общественный контроль над качеством услуг, предоставляемых организацией питания в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся.

2.4. Предприятие общественного питания осуществляет продажу завтраков (обедов) школьникам по безналичному расчету, работникам и обучающимся буфетную продукцию за наличный расчет.

2.5. Учащиеся общеобразовательного учреждения питаются по классам согласно графику.

Контроль над посещением столовой с учетом фактически отпущенных завтраков (обедов) возлагается на классного руководителя.

2.6. Классные руководители, сопровождающие обучающихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания согласно списку.

2.7. Администрация МБОУ СОШ №3 организует в столовой дежурство учителей и обучающихся.

2.8. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно бракеражной комиссией МБОУ СОШ №3 до приема ее детьми и отмечается в журнале бракеража готовой продукции. Ответственный за питание ведет учет обучающихся, получающих льготное и бесплатное питание по классам.