

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №2 с. Мишкино
муниципального района Мишкинский район Республики Башкортостан**

Принято решением
педагогического совета
Протокол
от «01» декабря 2014 г. № 3

Рассмотрено на заседании
совета обучающихся
Протокол
от «27» ноября 2014 г. № 2

Утверждено приказом
директора МБОУ СОШ №2
с. Мишкино
от 8 декабря 2014 г. № 173

Рассмотрено на заседании
совета родителей
Протокол
от «27» ноября 2014 г. № 2

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации горячего питания обучающихся

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение разработано с целью упорядочения организации питания обучающихся МБОУ СОШ №2 с. Мишкино (далее - Школа) и направлено на укрепление здоровья детей и подростков.
- 1.2. Положение разработано на основе Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Устава Школы.

2. Цели и задачи

- 2.1. Повышение доступности и качества питания.
- 2.2. Обеспечение обучающихся продуктами питания, обогащенными комплексами витаминов и минеральных веществ.
- 2.3. Постоянное обновление материально-технической базы пищеблоков и их оснащение современным технологическим и холодильным оборудованием.
- 2.4. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.

3. Организация питания

- 3.1. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется в столовой Лицея.
- 3.2. Ответственность за организацию горячего питания возлагается на руководителя образовательного учреждения.
- 3.3. Режим питания в Школе определяется действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, в соответствии с которыми в общеобразовательном учреждении организуются горячие обеды для всех обучающихся.
- 3.4. На основе примерного двухнедельного меню с учетом товарного обеспечения, состояния материально-технической базы составляются дневные рационы питания, которые утверждаются руководителем учреждения и согласовываются с Роспотребнадзором.
- 3.5. Поставка продуктов и продовольственного сырья осуществляется поставщиками в соответствии с действующим законодательством.
- 3.6. Контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации осуществляют повар и медицинский работник.

3.7.Для контроля качества готовой пищи приказом руководителя создается бракеражная комиссия, состоящая из медработника, повара, заместителя директора школы по ВР и председателя профкома, которая проверяет качество приготовления блюд, соблюдение санитарных норм и правил. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале. Комиссия разрабатывает график группового посещения обучающимися столовой под руководством классного руководителя .

3.8.После проведения бракеража готовой пищи, отбирается суточная проба в соответствии с инструкцией в чистые стерильные банки с крышками, которые хранятся в холодильнике в течение 48 часов.

4. Порядок предоставления питания

4.1. Обучающиеся обеспечиваются горячим питанием за счёт средств республиканского, местного бюджета и родительских взносов.

4.2.Питанием за счёт средств бюджета Республики Башкортостан обеспечиваются обучающиеся, проживающие в многодетных семьях.

4.3.Питанием за счёт средств бюджета муниципального района Мишкинский район обеспечиваются все обучающиеся образовательного учреждения с учётом утверждённых сумм.

4.4.Питание обучающихся производится за счёт родительских взносов с непосредственной оплатой на соответствующий расчётный счёт Школы.

4.5.График предоставления питания определяется Школой с учётом санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, наличием посадочных мест в обеденном зале и штатом работников столовой.

4.6.Организация питания обучающихся осуществляется классными руководителями, которые отвечают за сведения о количестве питающихся класса и своевременное посещение в соответствии с графиком столовой Школы. Обслуживанием в столовой руководят дежурный педагог и повар.

5. Контроль за организацией питания

5.1.Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования возлагается на медицинского работника, повара Школы.

5.2.Постоянный контроль за работой столовых и пищеблоков Школы осуществляется в соответствии с программой (планом) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий бракеражной комиссией, родительским комитетом, создаваемыми в Школе.

6. Мероприятия по улучшению питания

6.1.Сбалансированное питание с применением современных технологий приготовления пищи с повышенной биологической ценностью.

6.2.Формирование у детей навыков здорового питания, пропаганда о пользе правильного питания среди родителей и педагогических работников.

6.3.Разработка и утверждение программы (плана) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий МБОУ СОШ № 2 с. Мишкино.