

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ  
БӨРӨ РАЙОНЫ  
МУНИЦИПАЛЬ ХАКИМИЯТ УЧРЕЖДЕНИЕЛЫ  
МЕҖАРИФИДАРАЛЫҖЫ  
(МХУМәҗарифидаралыҖы)

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ  
БӨРӨ РАЙОНЫ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ  
НИКОЛАЕВКА АУЫЛЫНЫҢ УРТА ДӨЙҮМБЕЛЕМ  
БИРЕҮ МӘҖТӘБЕ  
МУНИЦИПАЛЬ КАЗНА ДӨЙҮМБЕЛЕМ БИРЕҮ УЧРЕЖДЕНИЕЛЫ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ УПРАВЛЕНИЕ  
ОБРАЗОВАНИЯ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА БИРСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ  
БАШКОРТОСТАН  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА  
СЕЛА НИКОЛАЕВКА  
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА БИРСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ  
БАШКОРТОСТАН

СОГЛАСОВАНО  
протокол Совета  
школы

от 18.09.2020 № 1

УТВЕРЖДЕНО

Директором  
МКОУ СОШ с.

Николаевка  
приказ

от 18.09.2020 № 74

О.Н. Нугманова



## Положение об организации горячего питания обучающихся МКОУ СОШ с. Николаевка

### 1. Общие положения.

1. Настоящее положение разработано с целью упорядочения организации питания обучающихся образовательных учреждений и направлено на укрепление здоровья детей и подростков

Положение разработано на основе Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 24.11.1995г. № 181 «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации», Устава школы.

2. Настоящее Положение рассматривается на Совете школы, передается на утверждение директору и вводится в действие приказом

### 2. Цели и задачи

1. Повышение доступности и качества питания.
2. Обеспечение школьников продуктами питания, обогащенными комплексами витаминов и минеральных веществ.
3. Гарантированное качество и безопасность питания\ и пищевых продуктов используемы в питании.

### 3 Организация питания

1. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется в школьной столовой организацией (индивидуальным предпринимателем), заключившей договор (контракт) на выполнение данных услуг
2. Контроль за организацией горячего питания возлагается на руководителя образовательного учреждения.
3. Руководитель из числа работников учреждения назначает ответственного за организацию горячего питания по школе.
4. Режим питания в школе определяется действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, в соответствии с которыми в

общеобразовательном учреждении организуется двухразовое горячее питание для учащихся.

5. Организация (индивидуальный предприниматель) заключившая договор (контракт) на услуги по организации горячего питания согласовывает меню для трех категорий учащихся.
6. . Контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации осуществляются поваром.
7. Для контроля качества готовой пищи приказом руководителя создается бракеражная комиссия, состоящая из сотрудников школы и повара, которая проверяет качество приготовления блюд, соблюдение санитарных норм и правил. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале. Заместитель директора по воспитательной работе разрабатывает график группового посещения столовой обучающимися под руководством классного руководителя.
8. После проведения бракеража готовой пищи отбирается суточная проба в соответствии с инструкцией в чистые стерильные банки с крышками, которые хранятся в холодильнике в течении 48 часов.

#### **4. Порядок предоставления питания**

1. Обучающиеся обеспечиваются горячим питанием за счет средств Республиканского бюджета, бюджета муниципального района и родительских взносов.
2. Питание за счет средств бюджета Федерального бюджета, Республики Башкортостан, бюджета муниципального района Бирский район обеспечиваются обучающиеся проживающие в многодетных малообеспеченных семьях, с ограниченными возможностями здоровья и учащиеся с 1-4 классы.
3. Питание обучающихся может также производиться за счет родительских взносов с непосредственной оплатой на соответствующий расчетный счет предоставляющий данные услуги по питанию организацией (индивидуального предпринимателя). График предоставления питания определяется образовательным учреждением с учетом санитарных эпидемиологических правил и нормативов, наличием посадочных мест в обеденном зале.
4. Организация питания обучающихся осуществляется классными руководителями которые отвечают за сведения о количестве питающихся класса и своевременное посещение в соответствии с графиком столовой образовательного учреждения. Обслуживанием столовой руководит повар.

#### **5. Контроль за организацией питания**

1. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования возлагается на организацию осуществляющую питание обучающихся в учреждении, повара образовательного учреждения
2. Постоянный контроль за работой столовой и пищеблока образовательного учреждения осуществляется в соответствии с программой (планом) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий бракеражной комиссией, родительским контролем создаваемыми

в образовательном учреждении, ответственным за питанием, руководителем учреждения. Планом.

**6. Мероприятия по улучшению питания**

1. Сбалансированное питание с применением современных технологий приготовления пищи с повышенной биологической ценностью.
2. Формирование у детей навыков здорового питания, пропаганда о пользе правильного питания среди родителей и педагогических работников.