

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Русская национальная
средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Г.С.Овчинникова села
Осиновка муниципального района Бирский район Республики Башкортостан**

Принято
на Совете
Учреждения
Протокол № 01
от 31.08.2018 г.

Утвердить и ввести в действие
Приказ № 129 - ОД
от 01.09.2018 г.
Директор МБОУ СОШ с.Осиновка
Салий И.В.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации горячего питания в МБОУ СОШ с. Осиновка.

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано с целью упорядочения организации питания воспитанников дошкольных образовательных групп, учащихся образовательного учреждения и направлено на укрепление их здоровья.

Положение разработано на основе Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 23.07.2008 № 45, Устава школы.

1.2. Настоящее Положение рассматривается на Совете Учреждения, передаётся на утверждение директору и вводится в действие приказом.

2. Цели и задачи.

2.1. Повышение доступности и качества питания.

2.2. Обеспечение воспитанников дошкольных образовательных групп и учащихся школы продуктами питания, обогащёнными комплексами витаминов и минеральных веществ.

2.3. Постоянное обновление материально-технической базы пищеблоков и их оснащённость 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 возлагается на образовательное учреждение. Приготовление пищи для воспитанников дошкольных образовательных групп и обучающихся школы осуществляется в школьной столовой. Доставка пищи для воспитанников дошкольных образовательных групп осуществляется младшими воспитателями в эмалированных вёдрах с крышками в теплое время года. В холодное время года пища доставляется в термосах.

3.2. Ответственность за организацию горячего питания возлагается на руководителя образовательного учреждения.

3.3. Режим питания в школе и дошкольных образовательных группах определяются действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, в соответствии с которыми в общеобразовательном учреждении организуются горячие обеды для всех учащихся, трёхразовое питание для воспитанников дошкольных образовательных групп.

3.4. На основе примерного десятидневного меню с учётом 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, с которыми заключён договор на поставку продуктов питания после проведения необходимых процедур на установление поставщика.

3.6. Контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации осуществляет ответственное лицо за организацию горячего питания, назначенное приказом руководителя ОУ.

3.7. Для контроля качества готовой пищи приказом руководителя создаётся бракеражная комиссия, состоящая из руководителя, ответственного за питание повара, члена ПК.

Комиссия проверяет качество приготовления блюд, соблюдение санитарных норм и правил. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

Комиссия разрабатывает график группового посещения учащимися 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. Учащиеся обеспечиваются горячим питанием за счёт средств республиканского, местного бюджета и родительских взносов.

4.2. Питанием за счёт средств бюджета Республики Башкортостан обеспечиваются учащиеся, проживающие в многодетных семьях, имеющих в своём составе трёх и более несовершеннолетних, среднедушевой доход которых не превышает величины прожиточного минимума, в соответствии с «Положением о порядке предоставления бесплатного питания учащимся государственных и муниципальных общеобразовательных учреждений, государственных образовательных учреждений начального профессионального образования из многодетных семей, утверждённого постановлением Кабинета министров РБ №68 от 11 марта 2002 года.

4.3. Питанием за счёт средств бюджета муниципального района Бирский район обеспечиваются все учащиеся образовательного учреждения с учётом утверждённых сумм в смете расходов учреждения по статье «пособия по социальной помощи населению».

4.4. Питание учащихся может также производиться за счёт родительских взносов с непосредственной оплатой в столовой учреждения или уплатой установленного взноса до 20 числа текущего месяца ответственному за питание.

Порядок оплаты определяется общешкольным родительским комитетом по согласованию с бухгалтерией образовательного учреждения.

4.5. График предоставления питания определяется образовательным учреждением с учётом санитарных эпидемиологических правил и нормативов, наличием посадочных мест в обеденном зале и штатом работников столовой.

4.6. Организация питания учащихся осуществляется классными руководителями, которые отвечают за сведения о количестве питающихся класса и своевременное посещение в соответствии с графиком столовой образовательного учреждения. Классные руководители несут ответственность за своевременную подачу табеля посещаемости столовой учащимися ответственному за питание.

Обслуживанием в столовой руководят дежурный учитель и ответственный за питание. За порядок во время приёма пищи учащимися отвечают классные руководители.

5. Контроль за организацией питания.

5.1. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования возлагается на руководителя общеобразовательного учреждения.

5.2. Постоянный контроль за работой столовой и пищеблока ОО осуществляется родительским комитетом. Результаты проверок оформляются справками с последующим их рассмотрением на педагогических советах ОО.

6. Мероприятия по улучшению.

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

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