

РАССМОТРЕНО
на Совете Учреждения МБОУ СОШ № 7
г. Бирска
протокол от 20.12.2018 г. №4

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ № 7 г. Бирска
А.А. Плотников
Приказ от 26.12.2018 г. №186-К

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
Средняя общеобразовательная школа №7 города Бирска
муниципального района Бирский район Республики Башкортостан**

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 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 24.11.1995 г. № 181 «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации», Устава школы.

2. Настоящий Положение рассматривается на Совете Учреждения, передаётся 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, используемых 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 питания согласовывает сезонное двухнедельное меню для 3 (трех) категорий учащихся и ассортиментный перечень буфетной продукции с Заказчиком и Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан в Бирском районе.

6. Контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации осуществляют шеф-повар и медицинский работник.

7. Для контроля качества готовой пищи приказом руководителя создается бракеражная комиссия, состоящая из медработника, шеф-повара, ответственного за организацию горячего питания, 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 обучающимися столовой 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

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

1. Обучающиеся обеспечиваются горячим питанием за счёт средств республиканского бюджета, бюджета муниципального района и родительских взносов.
2. Питанием за счёт средств бюджета Республики Башкортостан обеспечиваются обучающиеся, проживающие в многодетных малообеспеченных семьях и дети с ограниченными возможностями здоровья.
3. Питанием за счёт средств бюджета муниципального района Бирский район обеспечиваются дети с ограниченными возможностями здоровья с учётом утверждённых сумм в Плане финансово-хозяйственной деятельности образовательной организации.
4. Питание обучающихся может также производиться за счёт родительских взносов с непосредственной оплатой на соответствующий расчётный счёт предоставляющей данные услуги по питанию организации (индивидуального предпринимателя). График предоставления питания определяется образовательным учреждением с учётом санитарных эпидемиологических правил и нормативов, наличием посадочных мест в обеденном зале и штатом работников столовой.
5. 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 в столовой руководит шеф-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, медицинского работника, шеф-повара образовательного учреждения.
2. Постоянный контроль за работой столовых и пищеблоков образовательных учреждений осуществляется в соответствии с программой (планом) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий бракеражной комиссией, родительским комитетом, создаваемыми в образовательном учреждении, ответственным за питанием, руководителем учреждения.

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.
3. Разработка и утверждение программы (плана) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий МБОУ СОШ №7 г.Бирска.