

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Лицей №1 им. Флорида Булякова с.Мишкино муниципального района
Мишкинский район Республики Башкортостан**

Принято
на Общем собрании трудового коллектива

Протокол № 4 от 28.11.2016 г

Утверждено
Приказом №195 МБОУ Лицей №1 им.
Ф.Булякова с.Мишкино от 30.11.2016г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации горячего питания обучающихся**

1. Общие положения

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

2. Положение разработано на основе Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Устава Лицея.

3. Настоящий Положение принимается на Общем собрании работников, передаётся на утверждение директору и вводится в действие приказом.

2. Цели и задачи

1. Повышение доступности и качества питания.

2. Обеспечение обучающихся продуктами питания, обогащенными комплексами витаминов и минеральных веществ.

3. Постоянное обновление материально-технической базы пищеблоков и их оснащённость современным технологическим и холодильным оборудованием.

4. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.

3. Организация питания

1. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется в столовой Лицея.

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

3. Режим питания в Лицее определяется действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, в соответствии с которыми в общеобразовательном учреждении организуются горячие обеды для всех обучающихся.

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.

5. Поставка продуктов и продовольственного сырья осуществляется поставщиками в соответствии с действующим законодательством.

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

7. Для контроля качества готовой пищи приказом руководителя создается бракеражная комиссия, состоящая из медработника, повара, заместителя директора 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 .

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 родительских взносов.
2. Питанием за счёт средств бюджета Республики Башкортостан обеспечиваются обучающиеся, проживающие в многодетных семьях.
3. Питанием за счёт средств бюджета муниципального района Мишкинский район обеспечиваются все обучающиеся образовательного учреждения с учётом утверждённых сумм
4. Питание обучающихся производится за счёт родительских взносов с непосредственной оплатой на соответствующий расчётный счёт учреждения.
5. График предоставления питания определяется образовательным учреждением с учётом санитарных эпидемиологических правил и нормативов, наличием посадочных мест в обеденном зале и штатом работников столовой.
6. 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 руководят дежурный педагог и повар.

5. Контроль за организацией питания

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

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 Лицей № 1 им. Флорида Булякова с.Мишкино.