

Рассмотрено на заседании
Совета родителей
Протокол № 1
от «24» августа 2020 г.



Сверждаю
Директор школы
Н.И.Георгиевских
Приказ № 77
» 09 2020 г.

Положение об организации питания обучающихся и сотрудников МКОУ «Гуртлудская ООШ»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся и работников (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе и работников учреждения и определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, работников и укрепления их здоровья, создания комфортной среды образовательного процесса, а также способствуют укреплению трудовой дисциплины, рациональному использованию рабочего времени и созданию условий для эффективной работы работников школы.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Уставом школы;

- Правилами внутреннего трудового распорядка работников МКОУ Гуртлудской ООШ;

- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся и работников школы.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, и утверждается приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5. настоящего Положения.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся и работников образовательного учреждения являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, реализующим принципы рационального и сбалансированного питания;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и работников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

- создание условий для эффективной работы работников школы.

3. Общие принципы организации питания

3.1 Учреждение организует питание обучающихся и работников в специально отведенном помещении для питания (столовая), соответствующем требованиям, санитарно-гигиенических норм и правил.

3.2. Столовая образовательного учреждения работает на продовольственном сырье в соответствии с утвержденным десятидневным меню.

Контроль организации питания

6.1. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет ответственный за организацию питания. Проверку готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет дежурный учитель. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

6.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственный за организацию питания, уполномоченный член Совета родителей, представитель первичной профсоюзной организации школы.

6.3. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

6.4. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся питанием.

6. Документация

7.1. Ответственный за организацию питания ведёт следующую документацию:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.



Пронумеровано, прошнуровано
и скреплено печатью 4

(Чемаре) листа а

Директор МКОУ «Гургендская ООШ»

Аед Н.И.Георгиевских

Семинский 20 до год