

Рассмотрено и принято на общем собрании
 трудового коллектива
 Протокол № 1
 от « 29 » августа 2014 г.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор МКОУ Нагорненская ООШ
И.Г. Соболева
 « 30 » августа 2014 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации горячего питания в буфете - раздаточной
муниципального казенного общеобразовательного учреждения
Нагорненской основной общеобразовательного учреждения
Россошанского муниципального района
Воронежской области

1. Общие положения

Положение об организации горячего питания обучающихся в муниципального казенного общеобразовательного учреждения Нагорненской основной общеобразовательного учреждения Россошанского муниципального района Воронежской области (далее – Учреждение) разработано на основе следующих нормативных документов:

- Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, утвержденный приказом Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 года № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования),
- Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»,
- Федеральный закон от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания студентов в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Санитарные правила (СП) 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям

хранения пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,

- Устав учреждения.

1.2. Основными задачами организации питания обучающихся в Учреждении являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здоровья и полноценного питания;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации горячего питания обучающихся в Учреждении;
- порядок организации горячего питания в Учреждении.

2. Организация горячего питания

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

2.2. Буфет-раздаточная осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно в режиме работы Учреждения. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утвержденному директором школы.

2.3. В соответствии с установленными требованиями СанПиНа (СП 2.4.5.2409-08) приказом директора Учреждения «Об организации горячего питания» создаются следующие условия:

- обеспечение инвентарем;
- предусмотрено помещение, обставленное соответствующей мебелью для раздачи готовой продукции (буфет – раздаточная) и приема пищи, оснащенные необходимым оборудованием, инвентарем;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы буфета, продолжительность перемен для принятия пищи);
- созданы условия для осуществления двухразового питания (горячий завтрак - за счет бюджетных средств, горячий обед – за счет родительской оплаты;)
- определен ответственный за организацию питания.

2.4. В Учреждении по приказу руководителя Учреждения назначается лицо, ответственное за организацию и проведение завтрака и обеда, который ведет:

- учет посещаемости обучающихся;

- контроль над своевременным приемом пищи;
- контроль над санитарным состоянием столовой комнаты.

2.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептуры и технологических режимов осуществляет медицинский работник Учреждения и контрольная бракеражная комиссия Учреждения. Результаты проверки качества пищи ежедневно заносятся в «Бракеражный журнал». Пища готовится по заранее составленному примерному двухнедельному меню Учреждения – заказчика, утвержденному территориальным управлением Роспотребнадзора.

2.6. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором Учреждения.

2.7. Готовая продукция доставляется в плотнозакрываемых термосах. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должна превышать 3 часов (включая время транспортировки (СП 2.4.5.2409-08).

2.8. Порядок приема завтраков и обедов обучающимися, устанавливается по приказу директора Учреждения.

2.9. Дежурные учителя и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения буфет-раздаточной, общественный порядок и содействуют работнику буфет-раздаточной в организации питания.

2.10. В компетенцию руководителя Учреждения и ответственного за организацию горячего питания Учреждения в буфете – раздаточной входит:

- контроль над соблюдением требований СанПиНа;
- контроль над прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучением персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение буфета достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров на поставку готовой продукции;

2.11. Ежемесячный бухгалтерский и финансовый учет осуществляется централизованной бухгалтерией при предоставлении соответствующей документации.

2.12. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.13. Ответственность за функционированием школьного буфета в соответствии с требованиями санитарных правил и норм осуществляет руководитель Учреждения.