

- с Методическими рекомендациями «Рекомендованные среднесуточные наборы продуктов питания для детей 7-11 и 11-18 лет» (утв. Роспотребнадзором 24.08.2007 № 0100\8604-07-34);
- с Письмом Минздрава РФ «О направлении информационного письма «Об обеспечении образовательных учреждений йодированной солью и пищевыми продуктами, обогащенными микронутриентами» от 23 июня 2003г. № 13-16\42;
- с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях» от 31 августа 2006г. № 30;
- с Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях» от 27 февраля 2007г. № 54.

2. Общие принципы организации питания в образовательном учреждении

- 2.1 Питание в образовательном учреждении организовано за счет средств выделяемых из областного бюджета и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.
- 2.2 Организация питания осуществляется администрацией образовательного учреждения, совместно с поставщиком продуктов питания, с которым заключен договор.
- 2.3 Образовательное учреждение в своей деятельности по организации питания взаимодействует с отделом образования администрации МО «Братский район» и с Роспотребнадзором.
- 2.4 Ответственность за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием возлагается на руководителя образовательного учреждения.

3. Порядок и организация питания

3.1 Режим питания в образовательном учреждении определяется действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПин 2.4.5.2409-08 от 23.07.2008г.).

Для питания обучающихся должны быть созданы следующие условия:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для приема пищи)

3.2 Функционирование школьной столовой возможно при наличии:

- заключения надзорных органов о соответствии помещений школьной столовой согласно действующим санитарно-эпидемиологическим нормам и правилам.
- циклических двухнедельных меню согласованных с Роспотребнадзором

3.3 На пищеблоке должны постоянно находиться следующая документация:

- бракеражный журнал пищевых продуктов;
- бракеражный журнал готовой продукции;
- книга складского учета продуктов;
- технологические и калькуляционные карты;
- сертификаты и удостоверения качества на продукты питания, приходные документы на продукты;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации 3-х блюд;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета питающихся;
- примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором;
- книга отзывов и предложений.

3.4 Приказом руководителя образовательного учреждения назначается бракеражная комиссия (далее комиссия). Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Комиссия имеет право :

- проверять качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- проверять соблюдение санитарных норм и правил, ведение журнала учета сроков хранения и реализация скоропортящихся продуктов;
- вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований

3.5 Руководитель образовательного учреждения ежедневно утверждает меню.

3.6. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяется исходя из стоимости продуктов питания, с учетом 20% надбавки на продукты, не относящиеся к питанию малообеспеченных и многодетных детей.

3.7. Питание обучающихся в школьной столовой общеобразовательного учреждения осуществляется только в дни учебных занятий.

4. Организация поставок продуктов питания в школьную столовую

4.1. Поставка пищевых продуктов для организации питания в школе осуществляется поставщиками, на основании заключенных договоров.

4.2. Закупка продуктов питания для школьной столовой осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания с учетом сроков их хранения и наличия необходимых условий хранения.

4.3. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим нормам и правилам.

4.4 При организации питания обучающихся может использоваться сельскохозяйственная продукция, заготовленная и выращенная на пришкольном участке, при наличии документов подтверждающих ее качество и безопасность.

5. Контроль за организацией питания

5.1 Контроль за организацией питания обучающихся соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья готовой продукции осуществляется отделом образования администрации МО «Братский район» и Роспотребнадзором.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание многодетных и малоимущих обучающихся, осуществляет финансовое управление администрации МО «Братский район».

5.3. Ответственность за организацию и полноту охвата питанием обучающихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на руководителя образовательного учреждения.