

2. Основные цели и задачи организации питания в школе

2.1 Основными целями и задачами при организации питания учащихся в гимназии № 8 им. Л.М. Марасиновой:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим нормативным требованиям;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей, и попавших в трудные жизненные ситуации.

3. Общие принципы организации питания в школе

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности гимназии. Под организацией питания обучающихся гимназии понимается обеспечение обучающихся питанием в соответствии с режимом работы гимназии по графику, утвержденному руководителем учреждения.

3.2. Для организации питания используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-технических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража готовой продукции, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию.

3.4. Администрация гимназии обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.5. Режим питания в гимназии определяется графиком, утвержденным директором гимназии.

3.5. Обслуживание горячим питанием осуществляется штатными сотрудниками МУП ТД «На Сенной»

4. Порядок организации питания обучающихся

4.1. Питание организуется за счет средств, выделенных из бюджетов федерального, регионального и муниципального уровней.

4.2. Ежедневные меню согласовываются директором гимназии, вывешиваются в

обеденном зале, выставляется на сайте гимназии.

4.3. Столовая гимназии осуществляет производственную деятельность в режиме работы гимназии (с 8.00 до 14.30) пятидневной учебной недели.

4.4. Питание организуется за счет средств, выделенных из бюджетов федерального, регионального и муниципального уровней.

4.5. Ответственный дежурный администратор обеспечивает контроль сопровождения учащихся классными руководителями, воспитателями в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители (педагоги, ведущие урок), воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Проверку качества готовой продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора гимназии. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража готовой продукции).

4.7. Ответственное лицо за организацию питания в гимназии: проверяет ассортимент продуктов питания, меню, принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима, осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.