

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Новодарковичская средняя общеобразовательная школа»**



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Новодарковичская СОШ»

Дыбко М.В.

« _____ » _____ 2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания сотрудников

МБОУ «Новодарковичская СОШ»

Обсуждено и принято
на заседании Педагогического Совета
Протокол № _____ от _____ 2024 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года (в пункте 15 части третьей статьи 28 к компетенции образовательной организации в установленной сфере деятельности относит создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации);
- со статьями 22, 223 Трудового кодекса Российской Федерации ТК РФ (работодатель обязан обеспечивать бытовые нужды работников. В этих целях работодателем по установленным нормам оборудуются помещения для приёма пищи);
- Приказ Минобрнауки России от 11.05.2016 N 536 Об утверждении Особенности режима рабочего времени и времени отдыха педагогических и иных работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность (предусмотрено, что для педагогических работников, выполняющих свои обязанности непрерывно в течение рабочего дня, перерыв для приема пищи не устанавливается. Работникам образовательного учреждения обеспечивается возможность приема пищи одновременно вместе с обучающимися, воспитанниками или отдельно в специально отведенном для этой цели помещении)

1.2. Основными задачами при организации питания в школе, являются:

- содействие решению кадровой проблемы;
- сохранение здоровья работников в процессе трудовой деятельности;
- социальная поддержка работников образования;
- обеспечение качества предоставляемых образовательных услуг населению;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организация питания работников муниципальных образовательных организации.

2.1. Настоящее положение распространяется на организации, в которых имеются пищеблоки с полным технологическим циклом приготовления пищи.

2.2. Работники организаций имеют право на получение только обеда, исходя из норм потребления продуктов питания на одного обучающегося (воспитанника) в

2.3. Работники по желанию могут обедать вместе с обучающимися (воспитанниками) или отдельно,

3. Настоящее Положение определяет:

общие принципы организации питания педагогических работников и служащих;

порядок организации питания в школе;

порядок осуществления контроля по организации питания;

настоящее Положение является локальным нормативным актом и утверждается директором школы.

4. Ответственность за организацию питания работников МОУ

4.1. Организация возлагается на руководителя организации:

за предоставление и организацию питания работников;

за осуществление контроля за организацией питания;

4.2. медицинскую сестру:

за своевременное оформление меню;

за качество и ассортимент, поступающих продуктов и качество готовых блюд;

4.3. повара:

за приготовление блюд для работников организации согласно меню;

за соблюдение технологии и качество приготавливаемых блюд.

4.4. работников организации:

за соблюдение правил санитарии и личной гигиены при приеме пищи;

за оплату питания.

5. Начисление и порядок оплаты за питание педагогических работников и служащих в организации:

5.1. Учет расходов на питание работников образовательной организации ведется ответственным за питание, назначенным приказом директора.

5.2. Начисление суммы оплаты за питание производится на основании табеля учета дней питания работников.

5.3. Питание работникам предоставляется на основании внесенного ими авансового платежа в размере 50% от стоимости питания. Данная сумма направляется на приобретение продуктов питания для работников.

5.4. Оплата за питание вносится на счет КИШП каждым сотрудником, который имеет свой лицевой счет через сбербанк России, согласно табеля учета дней питания.

6. Общие принципы организации питания в школе:

6.1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях, утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 29.12.2010 г. № 189.

6.2. В общеобразовательном учреждении, в соответствии с установленными требованиями СанПиН, должны быть созданы следующие условия для организации питания педагогических работников и служащих:

- предусмотрены помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработано, утверждено директором учреждения и согласовано с руководителем территориального органа примерное меню на период не менее двух недель (10-14 дней).
- разработан и утвержден порядок питания (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания).

6.3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием педагогических работников и служащих, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

6.4. Питание сотрудников организуется за счет средств педагогических работников и служащих.

6.5. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях, утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 29.12.2010 г. № 189.

6.6. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания педагогический работник, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

6.7. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

7. Порядок организации питания в школе

7.1. Питание в образовательном учреждении организуется в дни занятий. Режим питания утверждается директором образовательного учреждения и размещается в доступном для ознакомления месте.

7.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), и его стоимость.

7.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном

объеме: 5 дней – с понедельника по пятницу включительно, в режиме работы школы. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается три перемены по 10 минут. Для поддержания порядка в столовой организуется дежурство педагогических работников.

7.4. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы.

Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

7.5. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия по контролю за организацией питания.

8. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.

8.1. Директор образовательного учреждения:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся и сотрудников в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, а также в Брянской области, федеральными санитарными правилами и нормами, настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников образовательного учреждения ответственного за организацию питания в образовательном учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания педагогических работников, а также Совета школы.

8.2. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:

- координирует и контролирует деятельность работников пищеблока;
- формирует сводный список педагогических работников и служащих;
- предоставляет списки педагогических работников и служащих для расчета средств;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

9. Документация

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

9.1. Положение об организации питания обучающихся.

9.2. Положение об организации питания сотрудников.

9.3. Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.

9.4. Приказы директора, регламентирующий организацию питания.

- Приказ «О питьевом режиме» образовательного учреждения.

- Приказ «О создании комиссии по контролю за организацией питания в образовательном учреждении».
- Приказ «Об организации питания сотрудников школы».
- Приказ «О создании бракеражной комиссии».

9.5. Табель по учету питающихся педагогических работников и служащих.

9.6. Нормативно-правовое обеспечение организации горячего питания в МОУ

- Федеральные законы, регламентирующие организацию горячего питания в школе;
- Региональные законы, регламентирующие организацию горячего питания в школе;
- Муниципальные постановления, регламентирующие организацию горячего питания в школе;