

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Азигуловская средняя общеобразовательная школа»**  
623368, Свердловская область, Артинский район, с. Азигулово, ул.30 лет победы, 26  
тел/факс (34391)6-47-40 E-mail:valievrinat@yandex.ru

---

Согласовано

Председатель профкома



(подпись)

Гимазова С.Р.

(Ф.И.О.)

"01" 09 2023 г.

Утверждено

Директор МАОУ «Азигуловская СОШ»



(подпись)

Валиев Р.М.

(Ф.И.О.)

"01" 09 2023 г.

**Положение  
об организации питания  
в МАОУ «Азигуловская СОШ»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания в МАОУ «Азигуловская СОШ» (далее - Положение, Работодатель) разработано в соответствии с Коллективным договором, ст. 108 Трудового кодекса Российской Федерации и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества производственной деятельности.

1.2. Положение устанавливает порядок горячего рационального питания, буфетного обслуживания и размещения торговых аппаратов на территории Работодателя, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания работников.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех работников Работодателя.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Работодателя и согласовывается представительным органом работников, утверждается директором организации.

1.5. Настоящее Положение действует на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном настоящим Положением.

**2. Основные задачи**

2.1. Основопологающим для питания работников является обеспечение производственной деятельности Работодателя.

2.2. Основными целями и задачами организации питания Работодателем являются:

- рационализация времени, используемого работниками на отдых и питание;
- улучшение показателей эффективности работы;
- обеспечение работников качественным и безопасным питанием;
- предупреждение (профилактика) среди работников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- использование средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

**3. Общие принципы организации питания работников**

3.1. Организация питания работников является отдельным направлением деятельности Работодателя.

3.2. Для организации питания работников используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим критериям:

- соответствие числа посадочных мест столовой, буфета установленным нормам;
- обеспеченность профессиональным 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;
- обеспеченность одноразовой посудой и расходными принадлежностями;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. Работодатель ведет интернет-сайт организованного питания и следующую документацию:

- заявки на питание, в том числе электронные
- ведомость учета фактического питания работников
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- ведомость контроля рациона питания
- приходные документы на пищевую продукцию, готовые блюда, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)
- книга отзывов и предложений

3.4. Администрация Работодателя вправе организовать питание путем заключения договора со специализированной компанией.

3.5. Работодатель организует питание на основе разрабатываемого рациона питания и примерного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд. Ассортимент включает в себя:

- первые блюда - супы и современные их интерпретации;
- вторые блюда (мясные или рыбные с различными гарнирами);
- прохлаждающие напитки.

3.6. Меню утверждается директором организации.

3.7. Обслуживание горячим питанием работников осуществляется профессиональными работниками, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для питания работников осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания или готовых блюд, в полном соответствии с санитарными и гигиеническими требованиями.

3.10. Шеф-повара являются лицами, ответственными за организацию питания работников.

Ответственный за организацию питания осуществляет контроль:

- за организацией горячего питания работников;
- посещением столовой работниками;
- учетом количества фактически отпущенных блюд;
- санитарным состоянием столовой, буфета, торговых аппаратов.

3.11. Контроль и учет денежных средств, направленных на организацию питания, осуществляет главный бухгалтер Работодателя.

#### 4. Порядок организации питания работников

4.1. Питание обеспечивается за счет собственных средств работников.

4.2. Ежедневные меню рационов питания с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются на интернет-сайте Работодателя и в обеденном зале.

4.3. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы и пятидневной рабочей недели.

4.4. Отпуск горячего питания работникам организуется по графику в соответствии с режимом их работы и работы столовой.

4.5. Организация обслуживания работников горячим питанием осуществляется на линиях самообслуживания.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

#### 6. Контроль организации горячего питания

6.1. Для контроля организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в организации, может привлекаться территориальный орган Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзора).

6.2. Контроль целевого использования средств, выделяемых Работодателем на питание, осуществляется главным бухгалтером учреждения.

6.3. Текущий контроль организации питания работников в организации осуществляет созданная приказом директора организации в начале каждого календарного года комиссия по контролю организации питания.