

Питание детей ведётся согласно нормативным документам: [Федеральный закон от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ “О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статья 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"](#); [СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования](#) и др.

Руководитель образовательного учреждения отвечает за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляет юридическое лицо.

Медицинский работник следит за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью их закладки.

Юридическое лицо обеспечивают следующее:

-выполнение требований санитарных правил всеми сотрудниками организации;

-должное санитарное состояние источников водоснабжения и качество воды в них;

-организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;

-наличие необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья школьников;

-прием на работу лиц, имеющих допуск к работе по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;

-наличие личных медицинских книжек у каждого работника;

-своевременное прохождение предварительного, при поступлении на работу, и периодических медицинских обследований всеми сотрудниками;

-организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже одного раза в два года;

-выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;

-ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, и другие документы, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08);

-создание условий труда работников в соответствии с действующим законодательством РФ, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;

-организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;

-исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;

-наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

-проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

-наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

-организацию санитарно-просветительной работы с персоналом (проведение семинаров, бесед, лекций).

