

Утверждаю
Директор ГБОУ «ЦНО для детей с ОВЗ»



А.Я. Цечоев

ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке организации питания обучающихся
в ГБОУ «ЦНО для детей с ОВЗ»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение действует на основании Постановления о «Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 1.2. Настоящее Положение предусматривает дифференцированную социальную поддержку детям из социально незащищенных семей и нуждающимся в особой заботе государства.
- 1.3. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.4. Обучающиеся ЦНО обеспечиваются питанием в соответствии с утвержденными нормами и методическими рекомендациями по организации питания.
- 1.5. Питание обучающихся ЦНО должно полностью обеспечивать растущий организм энергией и основными пищевыми веществами. Следует учитывать общее количество белков, жиров, углеводов, их соотношение, потребности организма в витаминах и минеральных веществах.
- 1.6. Рацион питания включает разнообразный ассортимент продуктов.
- 1.7. Организация рационального питания предусматривает строгое выполнение режима.
- 1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся ЦНО.
- 1.9. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим ЦНО по вопросам питания, утверждается приказом директора ЦНО.

2. Общие принципы организации питания обучающихся
в ГБОУ «ЦНО для детей с ОВЗ».

- 2.1 Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности ЦНО.
- 2.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических 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.
- 2.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:
- заявки на питание;
 - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
 - ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
 - копии примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
 - ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
 - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

2.3 Режим питания в ЦНО определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года.

2.4 Для обучающихся в ЦНО предусматривается организация пятиразового (завтрак, обед полдник, ужин, 2-й ужин) горячего питания.

2.5 Питание в «ЦНО для детей с ОВЗ» организуется в соответствии примерного 10 дневного меню.

2.6 Примерное меню утверждается директором «ЦНО для детей с ОВЗ» и согласовывается с руководителем территориального отдела Роспотребнадзора.

2.7 Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.8 На поставку питания обучающихся заключается контракт (договор) с поставщиком. Поставщик должен иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

2.9 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.10 Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в ЦНО, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3. Порядок организации питания обучающихся в ГБОУ «ЦНО для детей с ОВЗ»

3.1. Питание обучающихся в ЦНО организуется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, утвержденными в установленном порядке.

3.2. Каждый обучающийся имеет право на ежедневное получение питания в ЦНО.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются Графиком предоставления питания классам (группам), который согласовывается с заведующей производством пищеблока и утверждается приказом директора ЦНО. Администрация вправе вносить изменения в график предоставления питания, уведомив заведующую производством пищеблока.

3.4. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

3.5. Порядок предоставления горячего питания обучающимся ЦНО.

3.5.1. Горячим питанием (завтрак, обед, полдник, ужин, 2-й ужин) обеспечиваются все обучающиеся, находящиеся в списочном составе общеобразовательного учреждения в течение учебного года с понедельника по воскресенье в дни и часы работы ЦНО.

3.5.2. Ежедневные меню рационов питания с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

3.5.3. Столовая ЦНО осуществляет производственную деятельность в режиме пятидневной рабочей недели.

3.5.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам, в соответствии с режимом учебных занятий). В ЦНО режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора ЦНО.

3.5.5. Сопровождающие классные руководители, помощники воспитателей, воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

3.5.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора.

3.5.7. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал (журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

3.5.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в ЦНО:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии;
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

3.6. Директор ЦНО несет ответственность за:

- организацию и качество питания обучающихся;
- охват обучающихся горячим питанием;
- своевременное утверждение списков на питание обучающихся;
- утверждение графика питания;
- ведение ежедневного учета обучающихся.

3.7. Заявки на питание, обучающихся ЦНО, подаются социальным педагогом 3 раза в неделю (понедельник, вторник, пятница) в соответствии с численностью обучающихся и количеством учебных дней.

4. Контроль организации питания.

4.1. Контроль организации питания, работы столовой ЦНО, качества приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, Управлением по образованию РИ и иными государственными органами в рамках своей компетенции, в соответствии с законодательством.

6. Заключительные положения.

6.1. Настоящее Положение действует в части, не противоречащей законодательству Российской Федерации.