

ПРИНЯТО

решением педсовета № 2
«24» сентября 2015 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 229/1-П
от «25» сентября 2015 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания воспитанников
смоленского областного государственного бюджетного
общеобразовательного учреждения для детей-сирот и детей, оставшихся
без попечения родителей, «Сафоновская детский дом-школа»**

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания воспитанников учреждения разработано на основании Конституции Российской Федерации, Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189 "Об утверждении САНПИН 2.4.2.2821-10 "Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», приказа министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12.04.2011 №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), Уставом СОГБОУ «Сафоновская детский дом-школа» (далее Учреждения).

1.2. Настоящее Положение о порядке организации питания воспитанников смоленского областного государственного бюджетного общеобразовательного учреждения для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, «Сафоновская детский дом-школа» (далее - Положение) является локальным актом Учреждения, который регламентирующим деятельность учреждения по вопросам питания воспитанников учреждения.

1.3. Положение принимается педагогическим советом Учреждения, имеющим право вносить в него свои изменения и дополнения, и утверждается приказом директора Учреждения.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами организации питания воспитанников являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- 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;
- модернизация столовой в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- создание условий для эффективной работы работников детского дома-школы.

3. Общие принципы организации питания воспитанников

3.1. Учреждение организует питание воспитанников в специально отведенном помещении для питания (столовая), соответствующем 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.

3.2. Столовая учреждения, работающая на продовольственном сырье, которая производит блюда в соответствии с разнообразными по дням меню.

3.3. Для обеспечения здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания, примерное десятидневное меню, меню-раскладка.

3.4. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

3.5. На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) непосредственно Учреждением, являющимся заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.6. Обслуживание горячим питанием воспитанников осуществляется штатными сотрудниками Учреждения, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

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

4. Порядок организации питания

4.1. Воспитанники, находящиеся на полном государственном обеспечении, в соответствии с установленными нормативами обеспечиваются бесплатным питанием.

4.2. В Учреждении организовано пятиразовое питание воспитанников.

4.3. Воспитатели, классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену воспитанников перед едой.

5. Контроль организации питания

5.1. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляют должностные лица: шеф-повар, врач, медицинская сестра, ответственное должностное лицо, заместители директора и директор. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

5.2. Состав должностных лиц по контролю организации питания в Учреждении утверждается директором в начале каждого учебного года.

5.3. Директор является ответственным лицом за организацию и полноту охвата воспитанников питанием.

6. Документация

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- примерное 10-дневного меню, согласованных с Территориальным отделом управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Сафоновском, Дорогобужском и Холм-Жирковском районах;
- ежедневные меню, сборник рецептов 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.);
- книга отзывов и предложений.