

Государственное казенное специальное учреждение для детей и подростков с девиантным поведением закрытого типа «Республиканская специальная общеобразовательная школа имени Н.А.Галлямова»

ИНН 1658033381, КПП 165801001

полное наименование учреждения, идентификационные коды (ИНН, КПП)

УТВЕРЖДЕНО



Директор

Д.Ю.Кладов

28.08.2013г

ПОЛОЖЕНИЕ о питании обучающихся в РСОШ.

1. Общие положения

Положение о питании обучающихся в РСОШ (далее – Положение) определяет основные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, устанавливает порядок рационального питания в РСОШ (далее – Учреждение).

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Законом от 29 декабря 2013 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45 (СанПиН 2.4.5.2409-08) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы».

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного питания, социальной поддержки и укрепления здоровья обучающихся, создания комфортной среды образовательного процесса, а также способствует укреплению трудовой дисциплины, рациональному использованию рабочего времени и созданию условий для эффективной работы сотрудников Учреждения.

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность учреждения по вопросам организации питания обучающихся Учреждения, и утверждается директором Учреждения.

Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в Учреждении, их родителей (законных представителей), сотрудников Учреждения, ответственных за организацию и предоставление питания обучающимся.

1.4. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.3, 1.5 настоящего Положения.

1.5. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция Положения автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Учреждении являются:

- обеспечение обучающихся 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;
- создание условий для охраны и укрепления здоровья обучающихся, предупреждения (профилактики) среди обучающихся заболеваний, связанных с нарушением режима питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование средств, выделяемых на организацию питания из бюджета, в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- исполнение обязанности образовательного учреждения по организации питания обучающегося;

3. Общие положения организации питания обучающихся

3.1. Обеспечение питанием в Учреждении осуществляется:

- за счет средств республиканского бюджета

3.2. Организация питания обучающихся осуществляется в соответствии с приказом директора Учреждения. Приказом директора:

- назначается лицо, ответственное за организацию питания;
- назначается состав бракеражной комиссии;

3.3. Организация питания осуществляется круглый год по режиму работы учреждения (круглосуточное пребывание и пяти разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

3.4. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы Учреждения (по классам, группам, отделениям).

3.5. Питание обучающихся на основании утвержденного «Распорядка дня учреждения».

3.6. «Распорядок дня» обучающихся утверждает директор Учреждения.

3.7. Служба режима и по распорядку дня ответственные за класс, группу, отделение обеспечивают сопровождение, воспитанников в помещении столовой. Сопровождающие обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся, воспитанников перед едой; обеспечивают полный прием пищи воспитанниками. (В случае отказа от приема пищи выясняется причина отказа с доведением информации до администрации в письменном виде)

3.8. Организация обслуживания воспитанников питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.9. Проверка пищи на качество до приема ее детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

3.10. Не допускается употребление пищи за пределами пищеблока.

3.11. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения пищеблока, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность необходимым технологическим оборудованием;
- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.12. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал проведения витаминизации 3 блюда;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии циклического десятидневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню;
- технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию;
- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции;

3.13. Питание в учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и циклического десятидневного меню, а также меню раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

При разработке примерного меню учитывать продолжительность пребывания обучающихся в учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2–3 дня.

3.14. Обслуживание питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками Учреждения, имеющими:

- соответствующую профессиональную квалификацию;
- предварительный и периодические медицинские осмотры в установленном порядке и периодическое гигиеническое обучение.
- личную медицинскую книжку установленного образца.

3.15. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Учреждении осуществляют лица, специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

3.16. Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд, стоимости и наименовании кулинарных изделий согласовываются директором Учреждения и вывешиваются на информационном стенде возле помещения столовой ежедневно до 8 часов утра.

4. Права и обязанности

4.1. В рамках организации питания обучающихся Учреждение обязано:

- осуществлять соблюдение требований, установленных законодательством норм и правил, в процессе организации, приготовления и предоставления питания обучающимся;
- осуществлять за свой счет капитальный, текущий ремонт и реконструкцию помещений пищеблока, эксплуатацию и ремонт всех инженерных коммуникаций;
- осуществлять обеспечение помещений пищеблока необходимым технологическим оборудованием, мебелью, посудой;
- назначать ответственных сотрудников, осуществляющих контроль за организацией качественного и здорового питания в Учреждении;
- осуществлять ведение и оформление необходимой документации, предусмотренной данным Положением и нормами законодательства;
- осуществлять контроль за качеством поставляемой и готовой продукции, используемой для предоставления питания обучающимся;
- Обеспечивает своевременный сбор и вывоз мусора.

4.2. Родители (законные представители) обучающегося имеют право:

- знакомиться с циклическим и ежедневными меню
- оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения организации питания обучающихся строго в соответствии с действующим законодательством.

4.3. Обучающийся обязан:

- выполнять правила поведения в столовой Учреждения;

4.4. Обучающийся вправе:

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично
- знакомиться с циклическим и ежедневными меню

4.5. Ответственный организатор питания обязан:

- своевременно подавать информацию об изменениях в списках обучающихся, получающих питание;
- ежедневно производить учет обучающихся для уточнения количества питающихся в этот день и своевременно сообщать количество питающихся заведующей столовой;

5. Контроль организации питания

5.1. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно до приема ее обучающимися и отмечается в журнале бракеража готовой продукции. Проверку готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Учреждения. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал (журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

5.2. Администрация Учреждения осуществляет внутренний и общественный контроль за качеством предоставляемого питания в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся. Текущий контроль организации питания в учреждении осуществляют медицинский персонал, ответственный за организацию питания. Состав комиссии по контролю организации питания в Учреждении утверждается директором Учреждения в начале каждого учебного года.

5.3. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.4. Текущий контроль организации питания в Учреждении осуществляют ответственные за организацию питания и иные уполномоченные лица Учреждения по контролю организации питания.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение действует с 1 сентября 2013 г. до его отмены, изменения или замены новым Положением.