



Положение об организации питания

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ессентукский центр реабилитации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", СанПин 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года N 32 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 года № 28, Уставом ГБПОУ «Ессентукский ЦР».

1.2. Настоящее положение принимается с целью регулирования отношений администрации ГБПОУ «Ессентукский ЦР» (далее - учреждение) и родителей (законных представителей) обучающихся по вопросам организации питания.

1.3. Основными задачами настоящего положения являются:

- регулирование порядка организации питания обучающихся с целью обеспечения оптимального режима питания, сбалансированного и максимально разнообразного рациона с учетом индивидуальных особенностей обучающихся учреждения (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- иное.

1.4. Родительские комитеты, опекунские советы и другие общественные организации по согласованию с администрацией учреждения могут принимать участие в контроле организации питания в учреждении.

2. Общие принципы организации питания в учреждении

2.1. Организация питания в учреждении проводится на основании Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении СанПиН 2.3./2.4.3590-20, и иных нормативно-правовых актов и методических материалов, регулирующих вопросы организации питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных организаций (далее - СанПиН).

2.2. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания.

2.3. Питание обучающихся организуется за счет средств бюджета.

2.4. Для обучающихся предусматривается организация пяти разового питания.

2.5. Поставку продовольственных товаров для организации питания в учреждении осуществляет: столовые учреждений, согласно заключенным договорам на поставку продовольственного сырья, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

2.6. Питание обучающихся осуществляется в столовой, находящейся в учебном здании учреждения.

2.7. Хозяйственные и подсобные помещения размещаются на территории пищеблока. Прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха оборудовано помещение суточного запаса продуктов, а так же на территории продовольственного склада в помещении хранения овощей и в помещении хранения сыпучих продовольственных товаров. Холодильное оборудование оснащено контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

2.8. Сбор твердых бытовых и пищевых отходов осуществляется в отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок должно быть не менее 25 метров.

2.9. Вывоз отходов и обработку контейнеров проводит: организация ООО «Жилищно-коммунальное хозяйство» – твердые бытовые отходы; ООО «Парус»- пищевые отходы. Вывоз отходов и обработка контейнеров осуществляются при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

2.10. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье

столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

2.11. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

2.12. Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

2.13. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется только при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в общеобразовательной организации до окончания использования данной продукции.

2.14. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.15. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательной организации, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

2.16. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

2.17. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

2.18. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

2.19. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательной организации.

2.20. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательной организации.

2.21. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

2.22. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

2.23. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по медицинским показаниям и при условии ежедневного контроля медицинским работником образовательной организации.

2.24. Реализация напитков, воды через буфеты должна осуществляться в потребительской таре емкостью не более 500 мл. Разливать напитки в буфете не допускается.

2.25. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

3. Порядок организации питания в учреждении

3.1. Ежедневно в столовой вывешивается утверждённое меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Производственная деятельность столовой осуществляется в соответствии с режимом работы учреждения, а именно ежедневно с 6.00 до 20.00

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с режимом:

Завтрак	8-10
Обед	13-30
Полдник	16-00
Ужин	18-00
2-й ужин	19-30

3.4. Мастер производственного обучения сопровождает обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором Ессентукского ЦР, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время приема пищи.

3.5. Уборка столовой проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

3.6. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

3.7. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдение рецептур и технологических режимов, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят:

- заместитель директора по информационно аналитической работе,
- главный бухгалтер,
- заведующий социально-медицинским отделением.

4. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

4.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи.

4.2. Примерное меню разрабатывается медицинской сестрой диетической с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона.

4.3. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

4.4. При разработке примерного меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в учреждении, возрастная категория и физические нагрузки обучающихся.

4.5. При разработке меню для питания обучающихся предпочтение следует отдавать свежее приготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

5. Обязанности и права ответственного за организацию питания

5.1. Ответственным за организацию питания в учреждении является шеф-повар. Ответственный за организацию питания назначается приказом директора Ессентукского ЦР.

5.2. Ответственный за организацию питания обязан:

5.2.1. Подготавливать пакет документов для организации питания.

5.2.2. Совместно с медицинским работником осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов.

5.2.3. Контролировать количество питающихся.

5.2.4. Вести отчетность.

5.3. Ответственный за организацию питания вправе:

5.3.1. Проводить совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания.

5.3.2. Запрашивать у мастеров производственного обучения необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.

6. Порядок предоставления бесплатного питания

6.1. Право на предоставление бесплатного питания имеют: все обучающиеся которые зачислены на период обучения.

6.2. Бесплатное питание предоставляется на основании следующих документов: «Государственное задание».

6.3. Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несёт директор Ессентукского ЦР.

6.4. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся, устанавливается в соответствии с нормами питания из утверждённого расчёта.

6.5. Списки обучающихся, зачисленных на питание, утверждаются приказом директора Ессентукского ЦР

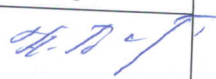
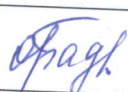
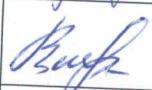
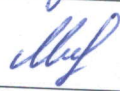
6.6. Ежедневный учет питающихся ведет медицинская сестра диетическая.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения.

7.2. Настоящее Положение доводится до сведения работников персонально под роспись.

С положением ознакомлены:

№ п/п	Ф. И. О. работника	Дата	Подпись
1	2	3	4
1	Басова И.А.	11.01.2021	
2	Бадовская О.Н.	11.01.2021	
3	Викулина Л.Г.	11.01.2021	
4	Межерицкая Е.Г.	11.01.2021	
5	Пугач В.В.	11.01.2021	