

Принято Советом ГБОУ СО
«Верхнетагильский центр ППМСП»
Протокол № 7 от 30 марта 2021 г.

Утверждено
приказом директора
ГБОУ СО «Верхнетагильский
центр ППМСП»
№ от «30» марта 2021 г.
216-02

Положение об организации питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания (далее - Положение) обучающихся ГБОУ СО «Верхнетагильский центр ППМСП» (далее ГБОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», законом Свердловской области от 15.07.2013 № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом ГБОУ.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, регулирует отношения между администрацией ГБОУ и родителями (законными представителями).

1.3. Настоящее Положение разработано в целях обеспечения права обучающихся на бесплатное двухразовое питание, укрепление здоровья детей, создание комфортной среды образовательной деятельности.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся ГБОУ, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников ГБОУ.

1.5. Положение регламентирует деятельность лица, ответственного за организацию питания, а также бракеражной комиссии, устанавливает права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся, определяет документацию по питанию и контроль.

2. Основные задачи организации питания

2.1. Обеспечение обучающихся питанием, которое соответствует их возрастным физиологическим потребностям.

2.2. Предупреждение инфекционных и неинфекционных заболеваний связанных с фактором питания.

2.3. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.4. Модернизация пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

2.5. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности ГБОУ.

3.2. Сотрудники ГБОУ осуществляют организационную и разъяснительную работу, с обучающимися и их родителями (законными представителями) по вопросам санитарно-гигиенических основ здорового питания.

3.3. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок и обеденный зал), 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 складских помещений;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами и кухонным инвентарем в необходимом количестве;
- наличие вентиляционной системы;
- соответствие иным требованиям, действующих технических регламентов и санитарных норм.

3.4. Для обучающихся предусмотрено бесплатное двухразовое питание (завтрак и обед).

3.5. Питание организовано на основе циклического примерного меню рационов завтраков и обедов, утвержденного директором ГБОУ, на которое получено экспертное заключение в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области».

3.6. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерного меню), плановый контроль за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в ГБОУ осуществляется органами Роспотребнадзора и ГБОУ.

3.7. Организацию питания в ГБОУ осуществляет штатный сотрудник, назначенный приказом директора, действующий на основании утвержденной должностной инструкции.

4. Порядок организации питания

4.1. Питание обучающихся осуществляется на бесплатной основе за счет средств федерального и областного бюджета.

4.2. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме работы ГБОУ.

4.3. Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале. Меню содержит информацию о количественном выходе блюд, энергетической и пищевой ценности, утверждается директором.

4.4. В ГБОУ установлен режим предоставления питания обучающихся в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20. Для приема пищи в течение учебного дня выделены четыре перемены. Длительность перемен составляет 20 минут

4.5. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком питания. Отпуск блюд осуществляется в соответствии с табелем питания обучающихся, который предоставляет классный руководитель.

4.6. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит Бракеражная комиссия. Результаты бракеража регистрируются в специальный журнал.

4.7. В целях организации автоматического мониторинга и анализа ежедневного меню горячего питания обучающихся ежедневное меню размещается в соответствующем разделе на сайте общеобразовательной организации.

4.8. Организация питьевого режима

4.8.1. В ГБОУ предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой

водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству питьевой воды.

4.8.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающегося в образовательной организации.

4.8.3. Стационарные фонтанчики с питьевой водой расположены на каждом этаже корпуса № 1, № 2. В группах продленного дня установлены специальные фильтры для очистки питьевой воды и одноразовые стаканчики.

5. Обеспечение контроля организации питания

5.1. Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники ГБОУ в соответствии с процедурами, основанными на принципах ХАССП и на основании программы производственного контроля, утвержденных директором ГБОУ.

5.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет Бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением «О бракеражной комиссии». Состав комиссии утверждается приказом директора.

5.3. Контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник и кладовщик.

6. Документационное обеспечение организации питания в ГБОУ

6.1. Положение о столовой;

6.2. Положение об организации питания обучающихся;

6.3. Приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функциональных обязанностей и контроля);

6.4. Приказ директора о создании бракеражной комиссии;

6.5. Положение о бракеражной комиссии;

6.6. Примерное меню рационов завтраков и обедов, согласованное с органами Роспотребнадзора;

6.7. График питания обучающихся;

6.8. Табель питания обучающихся.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 151888114763158279608975876681060942203612702713

Владелец Максаева Оксана Владимировна

Действителен с 02.02.2023 по 02.02.2024