

Государственное автономное учреждение
дополнительного образования Республики Саха
(Якутия) «Малая академия наук Республики Саха
(Якутия)»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ГАУ ДО РС(Я)
«Малая академия наук РС(Я)»

ПОЛОЖЕНИЕ О ПИТАНИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

№ _____ « ____ » _____ 201 г.



В.К. Павлов

2017 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в ГАУ ДО РС(Я) «МАН РС(Я)» устанавливает порядок организации рационального питания, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся.

1.2. Положение разработано в соответствии с;

- Федеральным законом от 29.12.2012 «273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- СанПин 2.4.5.2409-08 «санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- Уставом Государственного автономного учреждения дополнительного образования РС(Я) «Малая академия наук РС(Я)».

1.3. Действие настоящего положения распространяется на всех обучающихся в ГАУ ДО РС(Я) «МАН РС(Я)».

1.4. Настоящее положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность по вопросам питания и утверждается приказом ректора ГАУ ДО РС(Я) «МАН РС(Я)».

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к положению принимаются в порядке, предусмотренном законодательными актами Российской Федерации.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ ЗАДАЧИ.

2.1. При организации питания учащихся в ГАУ ДО РС (Я) «МАН РС(Я)» предусматриваются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых качествах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- разработка меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (11 лет и старше);

2

- организация с учетом круглосуточного пребывания детей 5-ти разовый прием пищи;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- модернизация пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ.

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок). Соответствующие требования санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- Соответствие посадочных мест столовой установленным нормам.
- Обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям.
- Наличие вытяжного оборудования, его работоспособность.
- Соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3 В пищеблоке постоянно должны находиться:

- Заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся.
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- Журнал здоровья работников пищеблока.
- Журнал проведения витаминизации третьих блюд и сладких блюд.
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Копия примерного меню 10-дневного циклического меню.
- Ежедневное меню, технологические карты на приготовления блюда.
- Приходные, документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы.
- Книга отзывов и предложений.

3.4. Режим питания в ГАУ ДО РС(Я) «МАН РС(Я)» определяется СанПин 2,4,5,2409-08 «Санитарно эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением

Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23,07,2008г.

3.5. Примерное меню утверждается ректором учреждения.

3.6. На поставку продуктов питания заключаются контракты (договора) непосредственно ГАУ ДО РС(Я) «МАН РС(Я)», являющимся заказчиком. Поставщики должны иметь материально – техническую базу, квалифицированные кадры; обеспечить поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных и иных нормативных документов.

3.7. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотр, в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

4.1. Учащиеся в соответствии с установленными нормативами получают пятиразовое питание;

- Завтрак- 8,30ч.
- Обед-13,00ч
- Полдник -16,00ч
- Ужин- 18,00ч.
- Поздний ужин -21,00ч.

4.2. Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд вывешиваются в обеденной зоне.

4.3. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме работы учреждения посменном графике.

4.4. Ответственный воспитатель (тьютор, вожатый) смены обеспечивает сопровождение и рассадку учащихся в помещение столовой. Сопровождающие обеспечивают соблюдение режима и общественный порядок. Содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.5. Состав бракеражной комиссии по контролю организации питания, контролю организации питания в учреждении утверждается ректором в начале каждого учебного года.

4.6. Проверку качества готовой кулинарной продукции, соблюдение технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе фельдшера, ответственного повара за смену, и заведующего интернатом.. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтвердиться необходимыми расчетами.

13

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

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

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание, осуществляет бухгалтерия учреждения.

5.3. Текущий контроль организации питания учащихся в учреждении осуществляет медицинский персонал; а также бракеражная комиссия, состоящая из трех работников учреждения.

5.4. Состав бракеражной комиссии утверждается ректором учреждения.

Разработал:

Заведующая столовой

В.Н. Архипова /В.Н. Архипова/
(подпись)

« 15 » сентября 2017 г.

Согласовано:

Проректор по административно-
хозяйственной работе

С.Н. Антонов /С.Н. Антонов /
(подпись)

« 15 » сентября 2017 г.

Начальник отдела по безопасности и
правовым вопросам

В.Н. Максимов /В.Н. Максимов/
(подпись)

« 15 » сентября 2017 г.