Кировское областное государственное бюджетное учреждение для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, «Центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей, и содействия семейному устройству с. Бурмакино Кирово-Чепецкого района»
(КОГБУ для детей-сирот «ЦПД с. Бурмакино Кирово-Чепецкого района»)

Перминов Павел Аркадьевич

Подписано цифровой подписью: Перминов Павел Аркадьевич
Дата: 2024.03.22 14:45:00 +03'00'

УТВЕРЖДАЮ
Директор КОГБУ для детей-сирот «ЦПД с. Бурмакино Кирово-Чепецкого района».

_____ П.А. Перминов

Приказ № 01-09/12 от 14.02.2024г

Положение
об организации питания воспитанников

Кировского областного государственного бюджетного учреждение для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, «Центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей, и содействия семейному устройству с. Бурмакино Кирово-Чепецкого района»
(КОГБУ для детей-сирот «ЦПД с. Бурмакино Кирово-Чепецкого района»)

с. Бурмакино 2024 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания воспитанников КОГБУ для детей-сирот «ЦПД с. Бурмакино Кирово-Чепецкого района (далее - "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания воспитанников, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания воспитанников, регулирует отношения между администрацией центра и родителями (законными представителями) воспитанников.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного питания воспитанников, укрепления здоровья детей, создания комфортной среды.

Положение разработано в соответствии с:

-Законом Российской Федерации № 273-РФ "Об образовании в Российской Федерации";

-Уставом школы;

-Федеральным законом от 30.03.1999 года № 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 санитарного врача от 27.10.2020 № 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 № 28,

-СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2

Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников в учреждении.

Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность учреждения по вопросам питания, утверждается (либо вводится в действие) приказом директора центра.

Положение принимается на неопределенный срок.

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

2.ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

Основными целями и задачами при 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 воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация пищеблока учреждения 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 ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ.

3.1 Организация питания воспитанников является отдельным обязательным направлением деятельности центра. Учреждение организует питание воспитанников в специально отведенном помещении для питания (пищеблок), 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 Организацией общественного питания учреждения является столовая учреждения, работающая на продовольственном сырье, которая производит блюда в соответствии с разнообразными по дням недели меню.

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

3.4 В пищеблоке постоянно должны находиться:
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного двухнедельного меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда.

3.5 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.

3.6 Закупка пищевой продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.7 Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания

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

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

4.1 Питание воспитанников организуется за счет бюджетных средств.

4.2 Приказом директора центра из числа административных и педагогических работников назначаются лица, ответственные за организацию питания на текущий учебный год.

4.3 Организовано шестиразовое горячее питание для воспитанников, проживающих в центре.

4.4 Столовая учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме круглосуточной работы центра.

4.5 Отпуск горячего питания воспитанников организуется по группам в соответствии с режимом дня. График питания воспитанников утверждается приказом директора центра ежегодно.

4.6 Заместитель директора по воспитательной работе обеспечивает подачу сведений по количеству детей в группах на каждый день.

4.7 Организация обслуживания воспитанников питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.8 Сопровождающие педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену воспитанников перед едой.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

5.1. Директор центра:

- ежегодно перед началом учебного года издает приказ о

предоставлении питания воспитанникам;

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом центра и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников учреждения ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на собраниях, заседаниях управляющего совета центра, а также педагогических советах.

5.2. Ответственный за организацию питания осуществляет обязанности, установленные приказом директора центра.

5.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной части:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

5.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

5.5. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет главный бухгалтер.