

государственное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного образования Самарской области
«Региональный учебно-методический центр военно-патриотического воспитания «Авангард»

РАССМОТРЕНА

На заседании
педагогического совета

Протокол № 1 от
«30» 08 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБОУ ДО СО Центр
«Авангард» Е.В. Кривутенко

Приказ № 209 от «2» 09 2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о питании обучающихся

государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного
образования Самарской области «Региональный учебно-методический центр военно-
патриотического воспитания «Авангард»

2024 год

I. Общие положения

1.1 Настоящее положение определяет порядок организации питания обучающихся в ГБОУ ДО СО Центре «Авангард» (далее «Положение»), устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в центре, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2 Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержке и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Уставом центра;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 213 н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (утверждены вместо государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений);
- Федеральный закон от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;

1.3. Действие настоящего положения распространяется на всех обучающихся в Центре.

1.4. Настоящее положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность центра по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, и утверждается (либо водится в действие) приказом директора центра.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в установленном законом порядке.

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

II. Общие принципы организации питания

2.1. При организации питания центр руководствуется действующими санитарными правилами и нормами.

2.2. Питание в центре организовано путем заключения договора об организации общественного питания обучающихся по программе дополнительного образования в ГБОУ ДО СО Центре «Авангард» со специализированной организацией осуществляющей такие услуги.

2.3. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками специализированной организации – поваром, кухонными работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Кухонные работники обеспечивают чистоту в помещениях столовой, уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи в соответствии с требованиями.

2.4. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в центре осуществляет специализированная организация.

2.5. В пищеблоке специализированной организации постоянно должна находиться и своевременно заполняться бригадиром производства следующая учетная документация:

- табель учета детодней;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал определения влажности воздуха на складе пищевых продуктов пищеблока;
- журнал санитарного состояния пищеблока;
- журнал осмотра отсутствия гнойничковых заболеваний;
- журнал складского учета продуктов;
- журнал бракеража пищевых продуктов и производственного сырья;
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневное меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

2.6. для обучающихся центра предусматривается организация пятиразового питания (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) в помещении столовой ГБОУ СОШ № 5 ОЦ «Лидер».

2.7. В течение всего учебного дня, обучающиеся центра могут приобрести

буфетную продукцию (в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями).

2.8. Питание обучающихся Центра осуществляется в соответствии с разработанными специализированной организацией 10-дневным меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.9. Примерное меню утверждается директором центра. Фактическое меню ежедневно размещается на информационном стенде в столовой.

2.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.11. Проверка качества пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, деятельность которой регламентирована «Положением о бракеражной комиссии в ГБОУ ДО СО Центре «Авангард».

2.12. Директор центра является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

III. Порядок организации питания в центре

3.1 Обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся осуществляется в соответствии с нормами питания, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08».

3.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором центра, меню с указанием об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

3.3. Отпуск горячего питания обучающимися организуется на переменах, вне времени приема пищи учеников ГБОУ СОШ № 5 ОЦ «Лидер», в соответствии с режимом учебных занятий. В центре режим предоставления питания обучающихся является приложением к распоряжению министерства образования Самарской области «Об организации учебных сборов на учебный год» и прописан в распорядке дня.

3.4. Ответственный за питание в центре обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой. Сопровождающие педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

3.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора центра. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы, журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

3.7. Ответственное лицо за организацию горячего питания в центре назначается приказом директора центра.

3.8. Ответственный за организацию горячего питания в центре:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков, обедов, полдников, ужинов и вторых ужинов.

IV. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.

4.1 Обязанности:

Центр создает условия для обеспечения горячего питания обучающихся:

- регламентирует организацию горячего питания в столовой: определяет ответственность сторон, график питания;
- составляет расписание занятий с учетом перерыва на прием пищи.

4.2. Права

Центр имеет право:

- осуществлять контроль за работой работников столовой по организации горячего питания обучающихся;
- требовать соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил;
- производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

4.3. Обучающиеся:

- получают ежедневное, полноценное, горячее пятиразовое питание;
- соблюдают правила поведения в столовой;
- соблюдают культуру питания.