

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Калтанское специальное учебно-воспитательное учреждение для обучающихся с девиантным
(общественно опасным) поведением закрытого типа»
(Калтанское СУВУ)

РАССМОТРЕНО
на Педагогическом совете
протокол № 6
от «03» 03 2016 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников**

2. Организация питания в Учреждении

2.1. В основе организации питания в Учреждении лежат следующие принципы:

- достаточная энергетическая ценность рациона энергетическим содержанием;
- сбалансированность в отношении всех основных и незаменимых пищевых веществ;
- максимальное разнообразие продуктов в блюде, обеспечивающее сбалансированность рациона;
- надлежащая технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранение их пищевой ценности, а также высокую вкусовую ценность блюд;
- учет индивидуальных особенностей питания воспитанников с ограниченными возможностями здоровья;

г. Калтан
2016 г.

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации питания (далее – Положение) воспитанников федерального государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Калтанское специальное учебно-воспитательное учреждение для обучающихся с девиантным (общественно опасным) поведением закрытого типа» (далее – Учреждение), разработано в целях укрепления здоровья, рационального использования продуктов питания и денежных средств, выделяемых на организацию питания в Учреждении.
- 1.2. Положение разработано на основе Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановления главного государственного санитарного врача РФ от 31.08.2006 № 30 «Об организации питания детей в образовательных учреждениях», СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
- 1.3. Настоящее положение вступает в силу со дня его утверждения директором Учреждения.

2. Организация питания в Учреждении

- 2.1. В основе организации питания в Учреждении лежат следующие принципы:
 - соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам воспитанника;
 - сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ;
 - максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона;
 - правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд;
 - учет индивидуальных особенностей питания воспитанников с отклонениями в состоянии здоровья;

- оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у воспитанников навыки культуры приема пищи;
 - соблюдение гигиенических требований к питанию воспитанников в организованных коллективах;
 - безопасность питания.
- 2.2. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию, медицинский персонал и, непосредственно, работников кухонного блока Учреждения.
 - 2.3. Контроль за правильным приемом пищи воспитанниками осуществляется заместителем директора по учебно-воспитательной работе и воспитателями.
 - 2.4. Питание воспитанников осуществляется в столовой Учреждения, состав и площадь которой соответствует проектному количеству и численности воспитанников.
 - 2.5. Питание в Учреждении осуществляется по определенному и согласованному Роспотребнадзором режиму дня в соответствии с действующим законодательством.
 - 2.6. Пятиразовым питанием обеспечиваются все без исключения воспитанники Учреждения. Нормы питания и денежная составляющая в расчете на одного воспитанника Учреждения определяются по возрастным критериям согласно Постановлению Правительства РФ № 659 от 07.11.2005 г. «Об утверждении норм материального обеспечения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся и воспитывающихся в федеральных государственных образовательных учреждениях, несовершеннолетних, обучающихся и воспитывающихся в федеральных государственных образовательных учреждениях - специальных профессиональных училищах открытого и закрытого типа и федеральном государственном учреждении «Сергиево посадский детский дом слепоглухих федерального агентства по здравоохранению и социальному развитию» и устанавливаются Министерством образования и науки Российской Федерации.
 - 2.7. Администрация Учреждения в лице помощника директора по хозяйственной части обеспечивает столовую Учреждения посудой, моющими и дезинфицирующими средствами, осуществляет техническое обслуживание, текущий и капитальный ремонт технологического оборудования.
 - 2.8. Режим питания в Учреждении определяется санитарными правилами (СП 2.4.990-00), в соответствии с которыми в Учреждении организуется пятиразовое горячее питание для воспитанников.

- 2.9. Режим питания воспитанников в Учреждении пятиразовый:
- завтрак
 - обед
 - полдник
 - ужин - 1
 - ужин - 2
- 2.10. Питание воспитанников осуществляется с учетом калорийности блюд, перспективным меню с учетом возраста и здоровья детей.
- 2.11. За составление перспективного и ежедневного меню, соблюдение калорийности блюд отвечает заведующая медицинской частью.
- 2.12. При составлении меню используется:
- утвержденный среднесуточный набор продуктов для каждой группы;
 - десятидневное меню, утвержденное директором Учреждения;
 - утвержденный объем порций для каждой группы.
- При составлении меню учитываются:
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - данные о химическом составе продуктов и блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.
- Высчитывается выход готовых блюд.
- Заведующая медицинской частью осуществляет:
- контроль за соблюдением качества приготовления пищи, соблюдением норм выхода и калорийности блюд;
 - наблюдение за витаминизацией блюд;
 - контроль за закладкой продуктов в котел;
 - контроль за кулинарной обработкой продукции;
 - контроль за правильным хранением продуктов;
 - контроль за соблюдением сроков реализации скоропортящихся продуктов;
 - контроль за санитарным состоянием пищеблока и организацией обработки посуды;
 - контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудникам пищеблока;
 - контроль за соблюдением питьевого режима в группах.
- 2.13. За приобретение продуктов, их качество, наличие сертификатов, соответствующих заключений, за хранение и выдачу продуктов со склада отвечает заведующая столовой Учреждения.
- 2.14. Продукты питания могут приобретаться в государственных или коммерческих структурах при наличии лицензии и разрешения органов Роспотребнадзора на право торговли продуктами товарами. Учреждение оставляет за собой право самостоятельно приобретать продукты питания по ценам, соответствующим бюллетеням предельных цен в Кемеровской области.

3. Контроль за организацией питания в Учреждении

- 3.1. Контроль за качеством питания, нормой выхода блюд осуществляют администрация и все медицинские работники Учреждения.
- 3.2. Бракераж блюд производится: заведующей медицинской частью, медицинскими сестрами для ночного дежурства.
Бракераж готовой продукции с целью контроля за качеством приготовления пищи и соблюдением норм выхода блюд может проводиться директором или заместителями директора Учреждения.
- 3.3. Для контроля за организацией питания воспитанников создается комиссия, в состав которой входят: директор, помощник директора по хозяйственной части, ответственный за организацию питания, медицинский работник, работники бухгалтерии Учреждения.
- 3.4. Контрольная комиссия:
- проверяет правильность закладки продуктов в котел;
 - проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню;
 - проверяет соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
 - проверяет график дежурства воспитанников по столовой.

Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от директора Учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ
по организации питания общеобразовательного учреждения

1. Технологические карты.
2. Примерное (перспективное) меню.
3. Журнал витаминизации пищи.
4. Журнал «Здоровье».
5. Личные медицинские книжки.
6. «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» / Новокузнецк, 2009.
7. Рабочая картотека блюд.
8. Меню (по дням).
9. Меню-раскладки.
10. Бракеражный журнал (бракераж продуктов, поступающих на пищеблок/столовую).
11. Бракеражный журнал (бракераж готовых блюд).
12. Протоколы анализов готовых блюд на энергетическую ценность и химический состав, по показателям безопасности (при наличии).
13. Нормативные и методические документы по организации питания.
14. Журнал учета мероприятий по контролю.
15. Накопительная ведомость.