Департамент образования
Мэрии г. Грозного
Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
«Центр развития детского (юношеского) технического творчества» г. Грозного
(МБУ ДО «ЦРДЮТТ» г. Грозного)

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____ М.М.Паршоева
2.09.2024г.

Принято на заседании Педагогического совета
Протокол от 2.09.2024г. *№ 1*

Согласовано на заседании
Управляющего совета
Протокол от 2.09.2024г. *№ 1*

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009981EF80500CCA1AC2EDE8F45096B7CF
Владелец: Паршоева Макка Мусаевна
Действителен: с 21.12.2023 до 15.03.2025

ПОЛОЖЕНИЕ

2.09.2024г. **№** 52

об организации питания обучающихся МБУ ДО «Центр развития детского (юношеского) технического творчества» г. Грозного

1.1. Положение об организации питания обучающихся в МБУ ДО «Центр развития детского (юношеского) технического творчества г. Грозного (далее - "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды.

1.3. Положение разработано в соответствии с нормативными правовыми актами:

Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральным Законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Санитарно-гигиеническими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 населения», утвержденных постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32;

Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха, и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года №28;

Уставом МБУ ДО «Центр развития детского (юношеского) технического творчества» г. Грозного и иных нормативных актов, в целях усиления контроля за организацией и качеством питания в МБУ ДО «Центр развития детского (юношеского) технического творчества г. Грозного (далее- Учреждение).

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на обучающихся профильных сменах образовательной организации.

1.5. Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается на заседании управляющего совета и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора образовательной организации.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

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

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Учреждении являются:

- обеспечение обучающихся горячим питанием, соответствующим 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 обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания; социальная поддержка обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудную жизненную ситуацию.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Учреждение организует питание детей в специально отведенном помещении для питания - столовой, соответствующем требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие количества посадочных мест в столовой установленным нормам;

- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов у Исполнителя, оказывающего услуги по обеспечению горячим питанием, согласно заключенным контрактам;

- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации;

3.2. Организацией общественного питания обучающихся профильных смен является столовая, в соответствии с циклическим недельным сезонным меню, утвержденным в установленном действующим СаНПиН порядке;

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

3.4. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок Исполнителя, оказывающего услуги по обеспечению горячим питанием, согласно заключенным контрактам, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым продовольственному сырью и пищевым продуктам, сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции;

3.5. Обслуживание горячим питанием обучающихся профильных смен осуществляется штатными работниками Исполнителя, которые должны иметь соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках и др. Сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В МБУ «ЦРДЮТТ» г. ГРОЗНОГО

4.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе.

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

4.3. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы Учреждения и шестидневной учебной недели.

4.4. Обучающиеся профильных смен обеспечиваются 2-х разовым питанием. Обучающиеся, проживающие в Учреждении, обеспечиваются 5-ти разовым питанием.

4.5. В Учреждении режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора образовательной организации ежегодно.

4.6. Заместитель директора по воспитательной работе организовывает сопровождение обучающихся воспитателями в помещение столовой Учреждения. Сопровождающие обучающихся воспитатели обеспечивают соблюдение личной гигиены обучающимися при приеме пищи, режима посещения столовой, общественный порядок в помещении столовой.

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

4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Проверку качества готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию питания, согласно приказу. Состав бракеражной комиссии на текущий учебный год, ее полномочия утверждаются приказом директора Учреждения. Результаты проверок заносятся в журналы, рекомендуемые образцы которых указаны в приложенияхх№ 4-5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5.2. Ответственное лицо за организацию горячего питания в Учреждении:

• проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;

• совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающихся, предварительного накрытия

(сервировки) столов;

• принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

5.2. Директор Учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся, воспитанников питанием.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

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

6.2. Текущий контроль организации питания обучающихся осуществляет бракеражная комиссия.

6.3. Бракеражная комиссия утверждается директором Учреждения, но не может быть менее 2-х человек.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

7.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания.

7.2. Столовая предоставляемого горячего питания несет ответственность за качество.