

СОГЛАСОВАНО
Профсоюзный комитет
ГКОУ Вадский детский дом

Друганова Н.М.
«29» декабря 2015 г.



ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания воспитанников в ГКОУ «Вадский детский дом»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Положением о деятельности организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и об устройстве в них детей, оставшихся без попечения родителей, утвержденном Постановлением Правительства РФ от 24.05.2014г. № 481, СанПиНом 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», Постановлением Правительства Нижегородской области № 105 от 20.04.2005г. «О порядке предоставления мер социальной поддержки детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, и лицам из их числа, обучающимся в образовательных учреждениях, находящихся в ведении органов исполнительной власти Нижегородской области и муниципальных образований» (с изменениями на 07.04.2006г.), СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»..

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:

- создание условий для обеспечения воспитанников рациональным и сбалансированным питанием в соответствии с действующим законодательством
- гарантирование качества и безопасности питания, в том числе пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда и реализация принципов здорового и полноценного питания.

2. Организация питания

2.1. В детском доме в соответствии с установленными требованиями СанПин 2.4.5.2409-08 и СанПиНом 2.4.3259-15 создаются следующие условия для организации питания воспитанников:

- приготовление и реализация блюд производится через столовую;
- в столовой предусмотрены складские и производственные помещения для хранения продуктов питания и реализации, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным) и инвентарем;
- обеденный зал обеспечен соответствующей мебелью
- разработан режим приема пищи воспитанниками.

2.2. В Учреждении организуется пятиразовое питание.

2.3. Питание организуется в соответствии с циклическим меню и физиологическими особенностями детского организма по двум возрастным категориям:

- 1) от 7 лет до 12 лет;
- 2) от 12 лет и старше.

- 2.4. Интервал между приемами пищи составляет 3,5-4 часа в соответствии с режимом дня, воспитанников детского дома, предусмотренным СанПиНом 2.4.3259-15
- 2.5. Столовая укомплектована работниками имеющими квалификацию соответствующего уровня и аттестацию гигиенической подготовки
- 2.6. Поставка продуктов питания в учреждение осуществляется на конкурсной основе. По результатам конкурса заключается контракт на поставку продуктов питания сроком на 1 год. Продукты доставляются в ОУ по заявкам от экономиста в сроки, оговоренные в заявках.
- 2.7. В отсутствии продуктов, предусмотренных циклическим меню, разрешается производить замену отдельных продуктов питания по основным пищевым веществам в соответствии с таблицей замены продуктов.

3. Контроль за организацией питания

- 3.1. В учреждении для контроля за организацией питания создается комиссия, состав которой утверждается приказом директора.
- 3.2. Ежедневный контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока и обеденного зала осуществляет медицинская сестра.
- 3.3. Проведение бракеража готовых блюд возлагается на дежурных воспитателей согласно графика работы.
- 3.4. Контроль за работой технологического и холодильного оборудования пищеблока возлагается на заведующего хозяйством.
- 3.5. Контроль за бесперебойной доставкой продуктов питания, своевременностью подачи заявок на продукты питания, качеством поставляемых продуктов, наличием сертификатов, качественных удостоверений, ветеринарных свидетельств и наличием клейма возлагается на кладовщика детского дома.
- 3.6. Ежемесячный анализ выполнения натуральных норм питания осуществляет экономист.
- 3.7. Контроль за сохранностью, рациональное расходование продуктов питания, нормами закладки продуктов в блюда согласно утвержденному меню возлагается на комиссию по контролю за питанием (плановые проверки) и главного бухгалтера (внезапные проверки).

Принято на общем собрании Учреждения
Протокол № 4 от «28» октября 2015г.