

Согласовано педагогическим советом протокол №1 от 04.02.2019

Согласовано родительским комитетом протокол №1 от 05.02.2019

Согласовано профсоюзным комитетом протокол №1 от 05.02.2019

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора Государственного бюджетного нетипового общеобразовательного учреждения «Республиканский лицей-интернат «Эрудит» – центр для одаренных детей» Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от «05» февраля 2019 г. № 26

Директор
О.Г. Радионова
«05» февраля 2019 г.



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ЛИЦЕЯ-ИНТЕРНАТА «ЭРУДИТ»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся (далее – Положение) в Государственном бюджетном нетиповом общеобразовательном учреждении «Республиканский лицей-интернат «Эрудит» – центр для одаренных детей» Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики (далее – Лицей) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в лицее-интернате, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Конституцией Донецкой Народной Республики;
- Актами Главы и Народного Совета, принятыми согласно Конституции и действующими законами Донецкой Народной Республики;
- Актами Совета Министров Донецкой Народной Республики;
- Законом Донецкой Народной Республики «Об образовании»;
- Уставом лицея-интерната «Эрудит»;
- Державними санітарними нормами і правилами «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини», затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України 29.12.2012 №1140, зареєстровано в Міністерстві юстиції України 9 січня 2013 р. за № 88/22620;
- Постановлением главного госсанврача Украины от 21.12.11 г. № 36 «Про реалізацію стт.6,44 та 46 ЗУ «Про безпечність та якість харчової продукції»;

- СанПиН 42-123-4117-86 от 20.06.86 г. «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;
- Нормами фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах та енергії от 18.11.99 г. №272;
- другими действующими нормативно-правовыми актами Донецкой Народной Республики.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Лицея.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Лицея по вопросам питания, утверждается приказом директором Лицея.

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 Лицее являются:

2.1.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.1.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.1.3. пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Лицея.

3.2. Для организации питания обучающихся используется пищеблок, соответствующий 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 столовой, подсобных помещений для хранения продуктов;
- 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 Донецкой Народной Республике.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража сырой продукции;

- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного десятидневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия).

3.4. Администрация Лицея совместно с врачом, сестрой медицинской по диетическому питанию осуществляет консультационную, организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями), с целью организации горячего питания обучающихся.

3.5. График питания обучающихся ежегодно утверждается приказом директора Лицея.

3.6. Питание в Лицее организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором Лицея и согласовывается с Главным Государственным санитарным врачом Киевского, Калининского, Куйбышевского районов г. Донецка.

3.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками Лицея, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Лицее осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

3.10. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Лицее, осуществляется Киевским межрайонным центром Республиканского центра СЭН ГСЭС МЗ ДНР.

3.11. Директор Лицея является ответственным лицом за организацию обучающихся горячим питанием.

3.12. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет главный бухгалтер Лицея.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Питание обучающихся организуется за счет средств республиканского бюджета.

4.2. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором Лицея, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в столовой.

4.3. Столовая Лицея осуществляет производственную деятельность в режиме пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется в соответствии с режимом учебного заведения.

4.5. Воспитатель обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой, обеспечивает соблюдение графика посещения столовой, общественный порядок и содействует работникам столовой в организации питания, контролирует личную гигиену обучающихся перед едой.

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

4.7. 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 Лицея. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража сырой продукции, журнал бракеража готовой продукции).

4.8. Врач:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с поваром осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов; принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

4.9. Медицинская сестра по диетическому питанию:

- ежедневно принимает от воспитателей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
- составляет меню-требование.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Лицее, осуществляется Киевским межрайонным центром Республиканского центра СЭН ГСЭС МЗ ДНР.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия Лицея.

5.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в Лицее осуществляет: директор Лицея, врач, медицинская сестра по диетическому питанию, учителя, воспитатели, члены родительского комитета.