



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в муниципальном автономном учреждении санаторий-профилакторий «Здоровье» муниципального района Белебеевский район Республики Башкортостан

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания отдыхающих в МАУ санаторий-профилакторий «Здоровье» (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания отдыхающих в учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания отдыхающих, регулирует отношения между администрацией учреждения и отдыхающими.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания отдыхающих, укрепления их здоровья, создания комфортной среды оздоровительного и лечебного процессов.

1.3. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 №ФЗ-273; законом Республики Башкортостан «Об образовании в Республике Башкортостан» от 01.07.2013 г. № 696-з, Уставом учреждения; СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей", Приказом Минздрава России от 05.08.2003 N 330 (ред. от 21.06.2013) "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации".

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех отдыхающих в учреждении.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность учреждения по вопросам питания, принимается и утверждается (либо вводится в действие) приказом директор учреждения.

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

- обеспечение отдыхающих детей питанием, соответствующим возрастным 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 отдыхающих инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

1. Общие принципы организации питания отдыхающих

3.1. Организация питания отдыхающих является отдельным обязательным направлением деятельности учреждения.

3.2. Для организации питания отдыхающих используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие 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 пищеблока, 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 Российской Федерации и Республике Башкортостан.

1.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню (в период детских заездов);
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества.);
- книга отзывов и предложений.

3.5. Администрация учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием отдыхающих, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы;

3.6. Режим питания в учреждении определяется СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей", Приказом Минздрава России от 05.08.2003 N 330 (ред. от 21.06.2013) "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации".

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

3.8. Примерное меню утверждается директором учреждения.

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

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в учреждении осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 г. N 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" (с изменениями и дополнениями) на основе заключения договора.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании отдыхающих, должны соответствовать СанПиН 2.4.4.3155-13, СанПин 2.1.3.2630-10, СанПин 2.3.2.1078-01. 2.3.2.

3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), 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 учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

4. Порядок организации питания

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

4.2. Пищеблок учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы и шестидневной рабочей недели.

4.3. В период детских заездов педагоги обеспечивают сопровождение детей в помещение столовой и обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.4. Организация обслуживания отдыхающих горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

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

продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.6. Ответственное лицо за организацию горячего питания в учреждении:

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

5. Контроль организации питания в учреждении

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

5.2. Контроль использования финансовых средств, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляют Финансовое управление Администрации муниципального района Белебеевский район Республики Башкортостан, централизованная бухгалтерия МКУ Управление образования муниципального района Белебеевский район Республики Башкортостан.

5.3. Текущий контроль организации питания отдыхающих в учреждении осуществляют администрация учреждения, состав комиссии по контролю организации питания утверждается директором согласно плана проведения внутреннего контроля.