

ПРИНЯТО
Советом учреждения
МАООУ «Пансионат «Радуга»
Протокол № 59 от 14.01.2022 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора
МАООУ «Пансионат «Радуга»
№ 01/18/0 от «14» января 2022 г.



Директор

Е.Б.Микель

**Положение об организации питания
в муниципальном автономном образовательно-
оздоровительного учреждении «Пансионат
«Радуга» городского округа Тольятти**

Общие положения.

1.1. Настоящее положение об организации питания в муниципальном автономном образовательно-оздоровительном учреждении «Пансионат «Радуга» городского округа Тольятти (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28.

1.2. Положение об организации питания в муниципальном автономном образовательно-оздоровительном учреждении «Пансионат «Радуга» городского округа Тольятти (далее – Пансионат) устанавливает порядок организации питания в Пансионате, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех отдыхающих Пансионата.

1.4. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Способ организации питания

2.1.1. МАООУ «Пансионат «Радуга» самостоятельно предоставляет питание на базе пищеблока Пансионата. Обслуживание отдыхающих осуществляется штатными работниками Пансионата, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.2. Питание отдыхающих организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Режим питания

2.2.1. Питание предоставляется во время оздоровительных, санаторно-курортных заездов, круглогодично.

Пансионат обеспечивает сбалансированное 5-и разовое питание в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

2.2.2. Питание в Пансионате осуществляется в соответствии с примерным 14-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания. Примерное меню утверждается руководителем МАООУ «Пансионат «Радуга».

2.3. Условия организации питания

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в Пансионате имеются производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии Федеральным законом от 18.07.2011 N 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц".

2.3.3. Для организации питания работники Пансионата ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания отдыхающих;
- ежедневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- договоры на поставку продуктов питания;
- рабочий лист ХАССП.

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания отдыхающих администрация Пансионата:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания отдыхающих;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с отдыхающими беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- проводит мониторинг организации питания.

3. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды

3.1. Обязательные приемы пищи

3.1.1. Всем отдыхающим предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения отдыхающих в Пансионате. Кратность приемов определяется по нормам, установленным СанПиН СП 2.4.3648-20.

3.1.2. Отпуск приемов пищи осуществляется на основании заявок заместителя директора по УВР.

3.1.3. Время приема пищи отдыхающих определяется по нормам, установленным в СанПиН СП 2.4.3648-20.

3.2. Питьевой режим

3.2.1. Питьевой режим отдыхающих обеспечивается двумя способами: бутилированной водой, фонтанчиками.

3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания отдыхающих Пансионата.

3.2.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН СП 2.4.3648-20.

4. Порядок учета питания в Пансионате.

- 4.1. К началу заезда директор издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
- 4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся отдыхающих в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью директора.
- 4.3. Ежедневно ответственный за питание ведет учет питающихся отдыхающих с занесением данных в Журнал учета питания.
- 4.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим отдыхающим.
- 4.5. Ответственный за питание обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 4.6. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости (журнале). Записи в ведомости (журнале) производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении.

5. Финансовое обеспечение

5.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

- 5.1.1. Финансирование питания отдыхающих осуществляется за счет бюджетных и внебюджетных средств.

6. Обязанности:

6.1. Директор Пансионата:

- издает приказ о предоставлении питания отдыхающим;
- несет ответственность за организацию питания отдыхающих в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Пансионата и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников Пансионата ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в должностных инструкциях;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания на совещаниях.

6.2. Заведующий производством является ответственным за питание и осуществляет обязанности, установленные должностными обязанностями и приказом директора.

6.3. Заведующий хозяйством:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем;
- обеспечивает кухонных работников, которые заняты порционированием блюд, приготовлением холодных закусок и салатов одноразовыми перчаткам

6.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

6.5. Заместитель директора по УВР:

- ведет ежедневный табель учета посещаемости детей;
- осуществляет в части своей компетенции мониторинг организации питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни отдыхающих, потребности в сбалансированном и рациональном питании;

7. Контроль за организацией питания

7.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором Пансионата.

8. Ответственность

8.1. Все работники Пансионата, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью отдыхающих, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8.2. Работники Пансионата, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.