



«Утверждаю»

Исполняющая обязанности директора

Неманского СУВУ А.В.Катаева

«10» 01 2020г.

ПОЛОЖЕНИЕ  
О ПОРЯДКЕ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
БЕСПЛАТНЫМ ПИТАНИЕМ В УЧРЕЖДЕНИИ

2020 год

## 1.1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке обеспечения обучающихся бесплатным питанием в учреждении устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией учреждения и обучающимися, а также устанавливает размеры, порядок и нормы стоимости питания обучающихся.

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 13.11.2018 № 203 «Об утверждении норм и порядка обеспечения за счет средств федерального бюджета бесплатным питанием, бесплатным комплектом одежды, обуви и мягким инвентарем несовершеннолетних и лиц, достигших возраста восемнадцати лет, находящихся в федеральных учреждениях системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»;
- федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Уставом учреждения.

1.4. Действие настоящего положения распространяется на всех обучающихся в учреждении.

1.5. Расчет ежедневной стоимости питания осуществляется на основании приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 13.11.2018 № 203 «Об утверждении норм и порядка обеспечения за счет средств федерального бюджета бесплатным питанием, бесплатным комплектом одежды, обуви и мягким инвентарем несовершеннолетних и лиц, достигших возраста восемнадцати лет, находящихся в федеральных учреждениях системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних».

## ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

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

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального, сбалансированного и щадящего 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;
- модернизация пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование финансовых средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### 3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Неманское СУВУ.

3.2. Для организации питания обучающихся 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;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В процессе производственной деятельности заполняются:

- 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;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение № 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);

• питание осуществляется по примерному 14-дневного меню, утверждённому директором, согласованным с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

3.4. Администрация учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

3.5. Режим питания в учреждении определяется СанПиН 2.4.5.2409-08

«Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года.

3.6. Питание в учреждении организуется с учетом сезонности на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 14-тидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение № 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд).

3.7. Ежедневное меню утверждается директором Неманского СУВУ.

3.8. В летний оздоровительный период (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни фактически сложившаяся норма расходов на питание увеличивается на 10 процентов в день на каждого человека.

Разрешается производить замену отдельных продуктов питания в пределах средств, выделяемых федеральным государственным образовательным учреждениям на эти цели, в соответствии с таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам, утвержденной Министерством здравоохранения и социального развития Российской Федерации.

Для детей, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к установленным нормам обеспечения.

Нормы обеспечения, предусмотренные для возрастной категории от 11 до 18 лет, распространяются на лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся в учреждении.

3.9. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно Неманским СУВУ, являющимся заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

3.12. Заведующий столовой является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.13. Медицинские работники должны следить за организацией питания в учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением пищи.

#### 4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В НЕМАНСКОМ СУВУ

4.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

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

4.3. Столовая учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме пятиразового питания.

4.4. Отпуск горячего питания обучающихся организуется в соответствии с установленным режимом Неманского СУВУ.

4.5. Режимная служба, педагогические работники обеспечивают сопровождение обучающихся в помещении столовой, контролируя соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся 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 в составе, утвержденном на текущий календарный год приказом руководителя учреждения. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания:

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

#### 5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

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

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет главный бухгалтер Неманского СУВУ.

5.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют медицинский персонал, ответственный за организацию питания, ответственные дежурные по учреждению, директор Неманского СУВУ.