

Муниципальное бюджетное учреждение
дополнительного образования
детский оздоровительно-образовательный (профильный)
центр «Гренада» города Невинномысска

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора

МБУ ДО ДООЦ «Гренада»

№ 55 от 23 октября 2015 г.

_____ Кимберг С.В.

«__» _____ 20__ г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
муниципального бюджетного
учреждения дополнительного образования
детский оздоровительно-образовательный (профильный)
центр «Гренада» города Невинномысска

г. Невинномысск
2015 г.

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания муниципального бюджетного учреждения дополнительного образования детский оздоровительно-образовательный (профильный) центр «Гренада» города Невинномысска (далее Положение) разработано в соответствии с:

Федеральным законом от 29.12.2012. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации",

нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения от 29.05.1991 № 5786-91, СанПиН 2.4.4.2605-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы детских туристических лагерей палаточного типа в период летних каникул», сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников.

Решениями и постановлениями Думы и администрации города Невинномысска Ставропольского края «Об организации каникулярного отдыха детей города Невинномысска в летний период».

1.2. Понятия используемые в настоящем Положении:

Учреждение - муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования детский оздоровительно-образовательный (профильный) центр «Гренада» города Невинномысска, а также Филиал муниципального бюджетного учреждения дополнительного образования детский оздоровительно-образовательный (профильный) центр «Гренада» города Невинномысска турбаза «Аксаут» выступающее заказчиком предоставления услуги организация питания для обучающихся или самостоятельно организующее предоставление этой услуги;

Начальник лагеря – лицо назначенное Учреждением ответственным за проведение летнего каникулярного отдыха на базе Учреждения.

Обучающиеся – дети в возрасте от 6 до 16 лет которые в соответствии с приобретенными путевками пользуются услугой организации летнего каникулярного отдыха на базе Учреждения;

Организатор питания – организация (индивидуальный предприниматель) общественного питания, которая получила право оказания услуги «предоставление услуги питания» в результате конкурсной процедуры или путем заключения договора с прописанными условиями предоставления услуги «организация питания».

1.3. Настоящее Положение определяет условия и порядок предоставления питания Обучающимся в период организации и проведения каникулярного отдыха на базе Учреждения.

1.4. В отдельных случаях, при невозможности заключения договора со сторонними организациями, Учреждение самостоятельно организует предоставление этой услуги с привлечением специалистов имеющих соответствующую квалификацию. Привлекаемые специалисты принимаются в штат Учреждения на время необходимое для оказания данной услуги в

соответствии со штатным расписанием палаточного лагеря на базе филиала МБУ ДО ДООЦ «Гренада» Турбазе «Аксаут».

1.5. Учреждение в соответствии с договором предоставляет Организатору питания оборудованные помещения столовой, кухонное технологическое оборудование и инвентарь. Палаточный лагерь на Турбазе «Аксаут» организует питание детей и сотрудников на базе лагерной столовой.

1.6. Закупка и доставка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с договором Организатором питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения. Организатор питания несет ответственность за качество, сроки годности и соответствие приобретаемых продуктов питания.

1.7. Каждый Обучающийся имеет право на ежедневное получение 5-ти разового питания в соответствии с утвержденным меню.

1.8. Стоимость предоставляемого питания включена в стоимость путевки и определяется нормативными актами об организации летнего каникулярного отдыха.

II. Порядок предоставления и организация питания

2.1. Питание Обучающихся организуется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях «Организация общественного питания образовательных учреждений и санитарно-эпидемиологические требования к их размещению, объемно-планировочным и конструктивным решениям».

2.2. Питание Обучающихся проводится в соответствии с утвержденным Роспотребнадзором меню. Составление меню осуществляется Организатором питания в соответствии с рекомендуемыми Министерством здравоохранения нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп детского населения, а также нормативными и технологическими документами, с учетом сезонности, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, трудоемкости приготовления блюд.

2.3. Ежедневное меню утверждаются Начальником лагеря и вывешивается в обеденном зале столовой до начала приема пищи.

2.4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с распорядком дня Лагеря утвержденного приказом Учреждения с учетом рекомендуемых Министерством здравоохранения интервалов между их приемами.

2.5. Перед каждым приемом пищи медицинский работник производит пробу блюд на соответствие нормам.

2.6. Питание Обучающихся производится по отрядно под контролем отрядного воспитателя с учетом вместимости обеденного зала столовой.

2.7. Воспитатель дежурного отряда контролирует процесс накрытия столов дежурными перед приемом пищи.

2.8. Медицинские работники Учреждения контролируют выполнение гигиенических процедур Обучающимися перед каждым приемом пищи.

III. Контроль за организацией питания

3.1. Учреждение в соответствии с «Программой производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд» осуществляет контроль за строгим выполнением и соблюдением технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности.

3.2. Контроль за организацией питания детей, работой столовой и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора и иными государственными органами в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

3.3. Ответственность за соблюдение правил производственной деятельности, санитарно-гигиенических требований возлагается на заведующего производством столовой, руководителя Организатора питания.

3.4. Организатор питания, обеспечивающий исполнение услуги по осуществлению питания Обучающихся обязан:

соблюдать государственные стандарты, санитарные правила и нормы; использовать продукты надлежащего качества, соответствующие обязательным требованиям нормативных документов;

организовывать ежедневный контроль готовых изделий и блюд.

3.5. Организатор питания ведет ежедневный учет количества фактически оказанной услуги по получению питания.

3.6. Начальник лагеря несет ответственность за:

организацию и качество питания Обучающихся;

охват Обучающихся горячим питанием;

утверждение графика питания;

исполнение ежедневного меню;

организацию дежурства в столовой;

работу по ведению ежедневного учета Обучающихся, получающих питание.

3.7. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом начальника лагеря.

В состав бракеражной комиссии входят: повар столовой, представитель администрации лагеря, медицинский работник, дежурный воспитатель. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

3.8. Медицинский работник Учреждения осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой.

3.9. Ответственность за организацию питания детей, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на директора Учреждения, директора Организатора питания.