

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Организация питания в Учреждении осуществлена по типу столовой и буфета (далее - точки общественного питания).

2.2. В столовой (точках общественного питания) в Учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН создаются следующие условия для организации питания обучающихся и работников:

- производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весо-измерительным), инвентарем;

- помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью; -- разработан и утвержден приказом директора режим работы столовой.

2.3. К обслуживанию питанием обучающихся и работников, поставке продовольственных товаров для организации питания допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие Сертификат соответствия на оказание услуг общественного питания предприятия, соответствующую материально - техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.4. Точки общественного питания Учреждения являются социально- ориентированными и предназначены исключительно для предоставления обучающимся и работникам полноценного питания.

2.5. При организации питания обучающихся и работников обеспечивается:

- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания; по всем пищевым продуктам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы; обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

- соответствие продовольственного сырья и пищевых продуктов, установленным требованиям к их качеству и безопасности согласно техническом нормативным правовые актам;

обеспечение качества и безопасности предоставляемого питания, соблюдение требований санитарных норм и правил, предъявляемых к состоянию объектов общественного питания (пищевых блоков), транспортировке, хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов, приготовлению и раздаче блюд.

2.6. Питание в Учреждении организуется на основе циклического меню, разрабатываемого с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), разнообразия и сочетания пищевых продуктов, способов их кулинарной обработки.

2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН.

2.8. Ответственность за организацию питания несет директор Учреждения и(или) арендатор точек общественного питания (если таковой имеется).

2.9. Для организации питания используются специальные помещения (столовая), 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.

2.10. В пищеблоке находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- журнал учеба температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного циклического меню, утвержденные директором Учреждения;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. Производственная деятельность столовой Учреждения осуществляется собственными силами.

3.2. Производственная деятельность осуществляется в полном объеме 5 дней: с понедельника по пятницу включительно в режиме с 8-00 до 15-30 часов.

Суббота, воскресенье, государственные праздничные дни являются свободными от обеспечения питанием обучающихся и работников.

В дни, связанные с выходом в праздничный или выходной день, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Учреждения.

3.4. Режим работы в течение года: с 01 сентября по 30 июня. В летнее каникулярное время (с 01 июля по 31 августа) столовая Учреждения не функционирует.

3.5. При составлении меню предусматриваются возможные варианты для тех, кто соблюдает строгую диету.

3.6. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.7. В случае несоблюдения санитарно-гигиенических правил, качества, сбалансированности и организации питания, а также поступления устных и письменных жалоб от обучающихся и работников, комиссия по контролю за организацией и качества питания, созданная приказом директора, по материалам проверки составляет акт для рассмотрения вопроса о дальнейшей работе столовой.

4. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется за счет:

- средств обучающихся или их родителей (законных представителей);
- за счет личных средств посетителей.

4.2. Ответственным лицом за соблюдение организации питания, деятельностью столовой является мастер производственного обучения.

5. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

5.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения и действует бессрочно.

5.2. Настоящее Положение применяется к отношениям, возникшим до вступления его в действие.