

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ Центр «Арго»
г.о. Самара

_____ Т.В. Глухов

«___» _____ 20___ года

Положение

об организации питания в муниципальном автономном учреждении дополнительного образования «Детский оздоровительно-образовательный Центр «Арго» городского округа Самара

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в муниципальном автономном учреждении дополнительного образования «Детский оздоровительно-образовательный Центр «Арго» городского округа Самара (далее — Положение) разработано в целях организации питания обучающихся в период проведения смен в МАУ Центр «Арго» г.о. Самара.

1.2. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы здорового детского питания в МАУ Центр «Арго» г.о. Самара, реализующего комплексную программу отдыха, оздоровления и образовательно-воспитательных мероприятий.

2. Основные задачи

Основными задачами организации питания учащихся в МАУ Центр «Арго» г.о. Самара являются:

2.1. Соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам детей и подростков во время отдыха.

2.2. Сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам.

2.3. Обеспечение высоких вкусовых качеств и сохранение пищевой ценности в процессе технологической и кулинарной обработке продуктов питания.

2.4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.

2.5. Пропаганда принципов здорового и безопасного питания.

3. Основные организационные принципы питания обучающихся в МАУ Центр «Арго» г.о. Самара

3.1. Основные принципы организации питания учащихся в МАУ Центр «Арго» г.о. Самара следующие:

3.1.1. Организация рационального питания обучающихся в МАУ Центр «Арго» г.о. Самара основана на соблюдении утвержденного примерного меню с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных возрастных групп детей и подростков и рекомендуемых суточных наборов продуктов (СанПиН

2.32.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения").

3.1.2. Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины, минеральные соли и микроэлементы, обеспечивается утвержденным двухнедельным меню.

3.1.3. Организация 5-разового питания с интервалами между приемами пищи не более 4 часов.

3.1.4. Приготовление пищи в МАУ Центр «Арго» г.о. Самара осуществляется сотрудниками пищеблока под контролем медицинского работника, владеющего знаниями в вопросах организации здорового детского питания, при высокой культуре обслуживания.

3.1.5. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания включает соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке и приему в образовательной организации, условиям хранения, приготовления и реализации готовых блюд и кулинарных изделий.

3.2. Стоимость питания обучающихся в МАУ Центр «Арго» г.о. Самара определяется калькуляцией стоимости дето-дня, согласованной с Департаментом образования г.о. Самара и подлежит индексации за счет удорожания стоимости продуктов и затрат на организацию питания.

3.3. Поставка продуктов-питания в МАУ Центр «Арго» г.о. Самара регулируется в рамках договоров на организацию питания, заключенных руководителем МАУ Центр «Арго» г.о. Самара с организацией, выигравшей торги на организацию питания.

4. Функции по организации питания

4.1. Функции организации, оказывающей услуги по организации горячего питания детей и сотрудников:

4.1.1 Оказывать услуги по организации ежедневного разнообразного питания, согласно графика оказания услуг.

4.1.2. Соблюдать установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с СанПиН 2.32.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи""

4.1.3. Соблюдать ч. 2 ст. 17 Федерального Закона от 30.03.1999 г, № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения; Федеральный Закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

4.1.4. Осуществлять в целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, в соответствии с Законом РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов анализов должны храниться у Исполнителя.

4.1.5. Лица, задействованные для работы на пищеблоке Заказчика, должны иметь санитарную одежду, личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4.1.6. Обеспечить наличие на пищеблоке Заказчика:

- а) ежедневного меню и копий ежедневных меню за 3 (три) прошедших дней;
- б) технологических карт на блюда и изделия по меню;
- в) товарно-транспортных документов на продукцию, оформленных Исполнителем и содержащих по каждому наименованию товара сведения о номере сертификата, сроке его действия, органе его выдавшем; на скоропортящуюся продукцию - сведений о номере удостоверения качества (ветеринарного свидетельства), с указанием даты его выдачи, сроках изготовления и реализации продукции;
- г) полного объема обязательной информации о поступающей на производство продукции, о ее изготовителе (на потребительской таре, упаковке, ярлыке), соответствующей требованиям Федеральных законов, обязательным требованиям стандартов;
- д) книги отзывов и предложений;
- е) результатов лабораторных исследований производимой продукции (на бактериологический и химический анализ) по производственному контролю в соответствии с рабочей программой, согласованной с санитарной службой.

4.2. Функции МАУ Центр «Арго» г.о. Самара

4.2.1. Осуществлять оплату услуг Исполнителя в соответствии с условиями договора.

4.2.2. Предоставить Исполнителю помещения (столовая, производственные цеха для приготовления пищи), оснащенные соответствующей мебелью, необходимым холодильным, технологическим и другим оборудованием в соответствии с действующими нормами, обеспечивающими соблюдение Исполнителем санитарно-гигиенических и технологических требований.

4.2.3. Самостоятельно нести расходы на силовую электроэнергию, горячую и холодную воду, отопление и освещение, топливо для приготовления пищи, расходуемые в связи с исполнением настоящего договора.

4.2.4. Назначить представителя из числа своих сотрудников, ответственного за организацию питания «питающихся» и ежедневное предоставление заявки Исполнителю о количестве «питающихся» на следующий день, а также ведущего учет «питающихся» и осуществляющего сверку объемов оказанных услуг с Исполнителем.

4.2.5. Создать бракеражную комиссию с обязательным участием руководителя Заказчика, медицинского работника и заведующего производством пищеблока для проведения ежедневного бракеража каждой партии приготовленных блюд,

4.2.6. Руководитель МАУ Центр «Арго» г.о. Самара несет ответственность за организацию питания, организацию работы пищеблока, соблюдение условий хранения продуктов, правильность составления меню-требования, соблюдение санитарно-гигиенических требований по приготовлению и реализации пищи.

4.2.7. Медицинский работник координирует организацию питания детей, отслеживает качество поступающих продуктов, правильность закладки продуктов и приготовления пищи, соблюдение сроков реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4.2.8. Медицинский работник контролирует качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, соблюдение правил личной гигиены и прохождение периодического медицинского осмотра работниками пищеблока.

4.2.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек (медицинский работник, ответственные лица по приказу руководителя). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

4.2.10. Отбор суточной пробы осуществляется от каждой партии приготовленных блюд. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо, прошедшее инструктаж (медицинский работник).

4.2.11. Медицинский работник осуществляет контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также за витаминизацией блюд.

5. Ответственность и контроль

5.1. Ответственность за организацию питания в МАУ Центр «Арго» г.о. Самара возлагается на руководителя данной организации.

5.2. Ответственность за качество, безопасность, соблюдение правил и условий транспортировки поставляемых продуктов питания и продовольственного сырья возлагается на организацию, являющуюся организатором питания.

5.3. МАУ Центр «Арго» г.о. Самара предоставляет в Департамент образования Администрации города Самара отчеты об использовании выделенных средств на организацию питания обучающихся в сроки и в форме, установленные Департаментом образования .

5.4. Контроль за организацией питания обучающихся в МАУ Центр «Арго» г.о. Самара осуществляют:

- администрация МАУ Центр «Арго» г.о. Самара совместно с медицинским работником;
- территориальный отдел Роспотребнадзора в г. Самара;
- департамент образования администрации г.Самара.