

ПОУ Зимовниковская АШ РО ДОСААФ России РО

УТВЕРЖДЕНО

Начальник ПОУ Зимовниковская АШ

А.И.Молчанов

«03» сентября 2019 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания обучающихся и педагогического персонала в
ПОУ Зимовниковская АШ РО ДОСААФ России РО**

П. Зимовники

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение об организации питания обучающихся и сотрудников ПОУ Зимовниковская АШ РО ДОСААФ России разработано на основе - Гражданского кодекса РФ (редакция от 01.10.2014 г.); - Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; - Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (последняя редакция); - Федерального закона от 26.12.2008 №N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (с изменениями на 3 июля 2015 года); - СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (с изменениями на 24 ноября 2015 года); - Санитарно-эпидемиологических правил СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»; - Санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» - СанПиНа 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся и работников автошколы, являются: - осуществление комплекса мероприятий, направленных на охват горячим полноценным и сбалансированным питанием обучающихся и работников автошколы; - создавать благоприятные условия, способствующие правильному и своевременному питанию обучающихся и работников, сохранению полноценного физического и психологического здоровья; - обеспечение обучающихся и работников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании; - предупреждение (профилактика) среди обучающихся и работников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет: - общие принципы организации питания обучающихся и работников автошколы; - порядок организации питания в кафе «Удача»; - порядок организации питания, предоставляемого на платной основе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, разработанный и утвержденным начальником автошколы.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Администрация автошколы обеспечивают принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся и работников, принципов и санитарногигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.2. Питание обучающихся и работников автошколы организуется за счет собственных средств.

2.3. Для обучающихся и рабочих автошколы предусматривается организация одноразового горячего питания (обед).

2.4. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся и работников автошколы, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08

«Санитарноэпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, (с изменениями на 25 марта 2019 года).

3. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И РАБОТНИКОВ АВТОШКОЛЫ

3.1. Начальник образовательной организации: - несет ответственность за организацию питания обучающихся и работников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, Федеральными санитарными правилами и нормами и настоящим Положением; - обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением; - назначает из числа работников образовательной организации ответственного за организацию питания в образовательном учреждении; - обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на педагогических заседаниях .

3.2. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении: - координирует и контролирует деятельность преподавателей, а также работников пищеблока Зимовниковского СХ техникума - формирует список обучающихся и работников автошколы для предоставления питания; - обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися в кафе, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися и работников обедов по группам; по группам ; - координирует работу в образовательной организации по формированию культуры питания; - осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания; - вносит предложения по улучшению организации питания. - имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания; 3.3. Классные руководители и воспитатели образовательного учреждения: - ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися рационов питания по форме; осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания; - предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся; - вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре, Управляющего совета учреждения предложения по улучшению питания.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Ежедневно в обеденном зале Зимовниковского СХ техникума меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

4.2. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии договоренности между учащимися и рабочими автошколы и начальником автошколы, который корректируется ежегодно или по необходимости, в зависимости от категорий, питающихся и количества обучающихся и рабочих. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматриваются перемены. Отпуск обучающимся питания (завтраки и обеды) в кафе осуществляется по (группам) в присутствии преподавателей.

4.3. Для поддержания порядка в обеденном зале организовано дежурство педагогических работников, обучающихся.

4.4. Преподаватели сопровождают обучающихся в кафе для принятия пищи в соответствии с

графиком питания, утверждённым заведующего столовой Зимовниковского СХ техникума., контролируют гигиену рук обучающихся перед приемом пищи, их поведение во время обеда .