

**Положение
об организации питания в АУ СОН ТО «Социально-реабилитационный центр для
несовершеннолетних с. Омутинское».**

1. Общие положения.

- 1.1. В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ (редакция от 13.07.2015г.) «Об образовании в Российской Федерации» организация питания возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.
- 1.2. Организация питания в Учреждении осуществляется на основе действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.
- 1.3. Организация питания несовершеннолетних осуществляется структурным подразделением Учреждения (далее Пищеблок).
- 1.4. Лицом, ответственным за организацию питания в Учреждении, является заведующий структурным (шеф-повар) подразделением Пищеблок.
- 1.5. Финансирование питания несовершеннолетних, находящихся на реабилитации осуществляется за счет средств областного бюджета, иных несовершеннолетних – за счет средств родительской платы.
- 1.6. Обеспечение продуктами осуществляется через торговые предприятия на договорной основе, в соответствии с действующим законодательством. Цены на продукты питания, приобретаемые для несовершеннолетних, ориентируются на предельно допустимые цены, утвержденные Департаментом Социального развития Тюменской области.

2. Деятельность Пищеблока по организации питания в Учреждении.

- 2.1. Питание несовершеннолетних в Учреждении 5-разовое.
- 2.2. При составлении меню лицо, ответственное за организацию питания в Учреждении, руководствуется «Примерным четырнадцатидневным меню для питания несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации в возрасте от 3 до 6 лет»; «Примерным четырнадцатидневным меню для питания несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации школьного возраста от 7 до 18 лет».
- 2.3. За качество приготовленной пищи несут ответственности работники Пищеблока. За качество поступающих на склад продуктов несет ответственность кладовщик.
- 2.4. Транспортировка продуктов в АУ СОН ТО «СРЦН с. Омутинское» осуществляется специальным автотранспортом поставщиков, имеющих оформленные в установленном порядке санитарные паспорта.
- 2.5. Пищевые продукты принимаются на склад только при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии их санитарным нормам.
- 2.6. Лицо, ответственное за хранение продуктов (кладовщик), обеспечивает надлежащие условия их хранения и соблюдение сроков реализации; также ведет бракеражный журнал.
- 2.7. Контроль вкусовых качеств приготовленной пищи, ее соответствие ежедневному меню, осуществляют медицинские сестры круглосуточного дежурства, которые ведут журнал бракеража готовой продукции и делают в нем соответствующие отметки.
- 2.8. Контроль правильности отбора и хранения суточных проб осуществляют медицинские работники Учреждения.
- 2.9. Питание несовершеннолетних проходит в Учреждении в соответствии с режимом дня, утвержденным директором.
- 2.10. Контроль соблюдения режима питания, норм выхода готовых блюд, порционной раздачи готовых блюд осуществляют шеф-повар и медицинские работники Учреждения.
- 2.11. В Учреждении при организации питания детей обязательным является профилактическая витаминизация блюд.
- 2.12. Мониторинг выполнения натуральных норм продуктов питания, их пищевой ценности и калорийности осуществляется шеф-поваром каждые 10 дней.
- 2.13. Контроль выполнения правил личной гигиены персоналом пищеблока с заполнением журнала «Здоровье» осуществляется ежедневно медицинскими работниками Учреждения.
- 2.14. Контроль за организацией питания в Учреждении осуществляется непосредственно Учредителем и представителями территориального отдела Роспотребнадзора в соответствии с программой производственного контроля.