

Государственное казенное учреждение Самарской области « Центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей «Искра» городского округа Сызрань (коррекционный)»
(ГКУ СО «ЦП ДОПР «Искра» (коррекционный)»)

СОГЛАСОВАНО
на Совете Учреждения

протокол № 2

от « 13 » 02 20 16 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор

В.А. Ковтонюк

приказ № 107

от « 16 » 02 20 16 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
ГКУ СО «ЦП ДОПР «Искра» (коррекционный)»

г. Сызрань

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников ГКУ СО «ЦП ДОПР «Искра» (коррекционный)» (далее – центр) устанавливает порядок организации питания воспитанников центра.

Положение разработано в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций».

1.2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность центра по вопросам питания. Принимается на Совете учреждения, и утверждается приказом директора центра.

2. Общие принципы организации питания воспитанников

2.1. Организация питания воспитанников является обязательным направлением деятельности центра.

2.2. Для организации питания воспитанников используются специальные помещения (пищеблок), буфетные (пр. Гагарина, 44), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест;
- обеспеченность технологическим и холодильным оборудованием техническое состояние которого соответствует установленным требованиям СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;
- для разделки сырых и готовых продуктов должны использоваться доски из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции. Доски не должны иметь дефектов (щелей, зазоров, сколов);
- разделочный инвентарь маркируется;
- холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки, а также хранения суточных проб.

2.3. Питание в центре организуется на основе примерного 14-дневного меню.

