

Мнение Управляющего совета  
от 28.12.2018 протокол № 16 учтено



**Положение об организации питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и работников Бюджетного учреждения Вологодской области «Череповецкий центр психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с п.1 статьи 41 Федерального закона РФ № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного врача РФ от 23 июля 2008 года № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования», Уставом Бюджетного учреждения Вологодской области «Череповецкий центр психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи» (далее - Учреждение).

**2. Организация питания и питьевого режима детей**

- 2.1. В Учреждении предусмотрено помещение для питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (в случае необходимости).
- 2.2. В Учреждении предусмотрено централизованное обеспечение детей питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям к качеству воды.
- 2.3. Питьевой режим в Учреждении организован с использованием напольного кулера-аппарата для нагрева и охлаждения воды, доступной для потребления в любое время в горячем и охлажденном виде.
- 2.4. Обеспечивается свободный доступ детей и других участников образовательного процесса к питьевой воде в течение всего времени пребывания их в учреждении.
- 2.5. При организации питьевого режима с использованием кулера обеспечивается достаточное количество одноразовых стаканчиков, контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения.
- 2.6. Регулярно (не реже 1 раза в 3 месяца) проводится санитарная обработка кулера в соответствии с рекомендациями производителя.

2.7. Санитарная обработка кулера подразумевает дезинфекцию кулера от микробов, очистку кулера от накипи и промывку кулера с использованием дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в пищевой промышленности, официально зарегистрированных в Российской Федерации и имеющих инструкцию по использованию.

### **3. Организация питания работников учреждения**

3.1. Учреждение выделяет отдельное помещение для организации питания работников Учреждения в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм.

3.2. Помещение, предназначенное для приема пищи, оборудовано электроплитой с духовым шкафом, мойкой для мытья посуды, микроволновой печью, холодильником, термопотом.

3.3. В рабочем времени работников Учреждения выделяется 30-минутный перерыв для приема пищи.

### **4. Контроль**

4.1. Контроль за организацией питания детей и работников Учреждения в пределах компетенции возлагается на заведующего хозяйством, директора Учреждения.