

СОГЛАСОВАНО:
На педагогическом совете
Протокол от 31.08.2021 № 1



ГКОУ ВО «Гусь-Хрустальная специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат»

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания

1. Общие положения

1.1 Положение о порядке организации питания обучающихся в ГКОУ ВО «Гусь-Хрустальная специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат» (далее – школа-интернат) устанавливает:

- порядок организации рационального питания обучающихся в школе-интернате;
- определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся;
- регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями) обучающихся;

1.2 Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3 Положение разработано в соответствии с:

- законом №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Уставом школы-интерната;

1.4 Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе-интернате.

1.5 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы-интерната по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора школы-интерната.

1.6 Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7 После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

2.1 Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в школе-интернате являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1 Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы-интерната.

3.2 Для организации питания обучающихся используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3 Для организации питания формируется следующая документация:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья (санитарный журнал);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- книга учета поступления и расхода продуктов;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно- санитарной экспертизы и др.).

3.4 По вопросам организации питания школа-интернат взаимодействует с родителями обучающихся, департаментом образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

3.5 Администрация школы-интерната обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.6 Режим питания устанавливается приказом директора школы-интерната в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

3.7 Питание в школе-интернате организуется на основе разрабатываемого рациона питания и перспективного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8 Примерное десятидневное меню утверждается директором школы-интерната и согласовывается с органами Роспотребнадзора.

3.9 Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы-интерната, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10 Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе-интернате осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные организации.

3.12 На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой-интернатом. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по

качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.13 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать 2.3/2.4.3590-20.

3.14 Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе-интернате

4.1 Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы-интерната, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.2 Столовая школы-интерната осуществляет производственную деятельность в режиме пятидневной учебной недели.

4.3 Приходящие учащиеся школы-интерната обеспечиваются 2-х разовым питанием, интернированные учащиеся школы-интерната обеспечиваются 5-и разовым питанием.

4.3 Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) в соответствии с режимом дня.

4.4 Дежурный по школе-интернату обеспечивает сбор сведений о количестве обучающихся в классах на каждый день. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.5 Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

4.7 Директором школы-интерната назначается лицо, ответственное за организацию питания.

Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе-интернате:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима и пр.

5. Контроль организации школьного питания

5.1 Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе-интернате, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2 Текущий контроль организации питания обучающихся осуществляет специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.3 Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

5. Контроль за организацией питания

5.1 Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники школы-интерната на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы-интерната.

5.2 Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом директора школы-интерната.

5.3 Контроль за качеством, поступающих на пищеблок пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

5.4 Периодический контроль за организацией питания обучающихся осуществляет специально создаваемая комиссия по контролю за организацией питания.

5.5 Состав комиссии по контролю за организацией питания в школе-интернате утверждается директором в начале каждого учебного года. В комиссию входят административные, педагогические, хозяйственные работники школы-интерната, а также представители родительской общественности. Работа комиссии регламентируется Положением о комиссии по контролю за организацией питания.

6. Ответственность

6.1. Все работники школы-интерната, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

6.2. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.