

Приложение №1

к приказу от 29.08.2022 № 243

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГКОУ школы-интерната
г. Тихорецка


С. В. Тесленко

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в ГКОУ школе-интернате г. Тихорецка

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Положение о порядке организации питания обучающихся в ГКОУ школе-интернате г. Тихорецка (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания всех обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

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

1.3 Положение разработано в соответствии:

- с Федеральным Законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- с Федеральным Законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённые Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32;
- СанПиН 1.2.3685-21 от 28.01.2021 № 2
- СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28;
- с Уставом школы.

1.4 Действие настоящего положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5 Настоящее положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания.

1.6 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, воспитанников ГКОУ школы-интерната г. Тихорецка 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;
- профилактика среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с питанием;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация школьных пищеблоков 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 (пищеблок), 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 СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

На пищеблоке постоянно должны быть и заполняться в соответствии с СанПиН:

- журнал здоровья работников пищеблока;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал С-витаминизации;
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- заявки на питание с количеством обучающихся;
- копии примерного двухнедельного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции, накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.;
- книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с детьми и родителями (законными представителями) с целью организации питания обучающихся.

3.5 Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих

решений, направленных на обеспечение питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями).

3.6 Режим питания в школе-интернате определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

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

3.8 Примерное меню утверждается директором школы-интерната и уполномоченными представителями органов Роспотребнадзора.

3.9 Обслуживание 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 Разъяснительную работу среди обучающихся по пропаганде гигиенических основ питания проводят классные руководители и воспитатели, медицинская сестра школы-интерната.

3.11 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённым Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

3.12 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-интернате, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.13 Директор школы-интерната является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся питанием.

3.14 Приказом директора школы-интерната из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.15 Контроль и учёт денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет главный бухгалтер школы-интерната.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

4.1 Питание обучающихся организуется за счёт бюджетных средств;

4.2 Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы-интерната, меню с указанием сведений об объёмах блюд и наименований кулинарных изделий

вывешиваются в обеденном зале.

4.3 Столовая школы-интерната осуществляет производственную деятельность в режиме шестиразового горячего питания для проживающих в интернате и двухразовое для приходящих обучающихся, воспитанников.

4.4 Выдача питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе-интернате режим предоставления питания обучающихся утверждается директором школы-интерната ежегодно.

4.5 Классные руководители, воспитатели обеспечивают сопровождение обучающихся в помещение столовой. А также обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, контролируют личную гигиену детей перед едой.

4.6 Класс допускается в столовую только по разрешению дежурного администратора или дежурного воспитателя при условии, что все столы сервированы должным образом, а воспитанники собрались в полном объёме. За каждым классом в столовой закрепляются определённые столы.

4.7 Организация обслуживания обучающихся питанием осуществляется путём предварительного накрытия столов работниками пищеблока.

4.8 Выдача питания обучающимся организуется по классам в соответствии с графиком, разработанным, исходя из режима учебных занятий, ответственным лицом за организацию питания в школе-интернате совместно с администрацией образовательного учреждения, который утверждается директором и вывешивается на видном месте.

4.9 В установленное по графику время посещения столовой, обучающиеся по классам вместе с учителями, воспитателями организованным порядком, после мытья рук входят в зал, рассаживаются за закреплённые за классами столы и принимают пищу.

4.10 После приёма пищи воспитатель или учитель контролирует, чтобы на столах была убрана посуда и остатки пищи, а стулья аккуратно расставлены вокруг стола.

4.11 Проверку качества готовой продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы-интерната. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал («Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»).

4.12 Ответственное лицо за организацию питания в школе-интернате:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- осуществляет контроль соблюдения графика выдачи питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся детей на следующий учебный день;
- передаёт заявку на составление меню-требования, меню.

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 Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Финансовое управление.

5.3 Контроль целевого использования, учёта поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет главный бухгалтер ГКОУ школы-интерната г.Тихорецка.

5.4 Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Управляющего совета школы-интерната и родительского комитета школы-интерната, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания – Совет по питанию.

5.5 Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы-интерната в начале каждого года.