

Принято:
На педагогическом совете учреждения
Протокол № 1 от «31» 08 2023 г.

Утверждаю: 
Директор ГКОУ РО
Орловской школы-интерната
А.Г. Красношукова
«31» 08 2023 г.

Согласовано:
Общим собранием работников учреждения
Протокол № 1 от «31» 08 2023 г.

Положение об организации питания в ГКОУ РО Орловской школе-интернате

1. Общие положения

1.1 Положение о порядке организации питания обучающихся в ГКОУ РО Орловской школе-интернате (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-интерната 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»,
- Уставом школы-интерната;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением Правительства Ростовской области от 03.08.2012г. №726 «Положение об обеспечении проживанием и питанием детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а так же отдельных категорий

обучающихся (воспитанников) государственных учреждений Ростовской области»;

- Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций от 18.08.2020 № МР 2.4.017920;
- Методическими рекомендациями об организации родительского контроля за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях от 18.05.2020 № 2.4.0180-20.

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 (либо вводится в действие) приказом директора школы-интерната.

1.6 Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, установленном законодательством.

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:

- 2.1.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых качествах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- 2.1.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- 2.1.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 2.1.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- 2.1.5. модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- 2.1.6. 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:

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

3.3 На пищеблоке постоянно должны находиться:

- 3.3.1. заявки на питание;
- 3.3.2. журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- 3.3.3. журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- 3.3.4. журнал здоровья;
- 3.3.5. журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- 3.3.6. журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 3.3.7. ведомость контроля рациона питания;
- 3.3.8. копии примерного 14-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 3.3.9. ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- 3.3.10. приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.4. Администрация школы-интерната совместно с классными руководителями, воспитателями, медицинской сестрой диетической осуществляет организационную и разъяснительную работу с

обучающимися и родителями (законными представителями) правилах соблюдения режима приема пищи, требованиях к организации горячего питания обучающихся.

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

- Режим питания в школе-интернате определяется СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

3.6 Питание в школе-интернате является бесплатным для всех обучающихся и организуется на основе разрабатываемого рациона питания и перспективного четырнадцатидневного 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.

3.7 Примерное меню утверждается директором школы-интерната.

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

3.9 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.

3.10 На поставку питания заключаются контракты непосредственно школой-интернатом. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать своевременную поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.12. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых медицинской сестрой диетической, 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 горячим питанием.

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 холле перед столовой.

4.2. Столовая школы-интерната осуществляет производственную деятельность в режиме круглосуточной работы интерната и пятидневной учебной недели для приходящих обучающихся.

4.3. Учащиеся школы-интерната обеспечиваются 2-х разовым горячим питанием. Учащиеся, посещающие группу продленного дня обеспечиваются трехразовым питанием. Воспитанники, проживающие в школе-интернате, обеспечиваются 6-и разовым питанием.

4.3 Отпуск горячего питания обучающимся организуется в соответствии с режимом дня. Режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы-интерната ежегодно.

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

4.5 Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов для 1д-9-х классов работниками столовой.

4.6 Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе, утверждаемым директором школы-интерната.

4.7 Медицинская сестра диетическая, как лицо ответственное за организацию горячего питания в школе — интернате:

4.7.1. проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;

- 4.7.2. осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающихся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- 4.7.2. принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

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.

Принято:

С учетом мнения общешкольного родительского собрания

Протокол от «31» 08 2023 № 1