

Принято:

На заседании педагогического совета
протокол № 1 от 31.08. 2021г.

Рассмотрено:

на заседании Совета родителей
протокол № 1 от 27.08. 2021г.

Утверждено:

директором ГКОУ «Специальная
(коррекционная)
общеобразовательная школа –
интернат № 16»


Е.А. Кондратенко
Приказ № 118 от 22.08. 2021г.

**Положение об организации питания
ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная
школа-интернат № 16»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа – интернат № 16» (далее - Учреждение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в Учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного питания обучающихся, укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;

- Уставом Учреждения;

- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» МР 2.4. 0179-20;

- «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» МР 2.3.6.0233-21;

- Федеральным законом "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" от 05.04.2013 N 44-ФЗ

Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в Учреждении. Настоящее положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросам питания, рассматривается на педагогическом совете Учреждения и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора Учреждения.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

Основными целями и задачами при организации питания обучающихся Учреждения 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.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

3.1. Учреждение организует питание обучающихся в специально отведенном помещении для питания (столовая), соответствующем 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 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» ;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.2. Для обеспечения здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания, примерное четырнадцатидневное меню, меню-раскладки.

3.3. Пищевые продукты, поступающие на склад, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

3.4. На поставку продуктов питания в соответствии с Федеральным законом "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" от 05.04.2013 N 44-ФЗ заключаются контракты (договоры) Учреждением самостоятельно. Поставщики продуктов питания должны иметь специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.5. Обслуживание питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную

квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В УЧРЕЖДЕНИИ.

4.1. Питание обучающихся организуется за счет средств бюджета Ставропольского края.

4.2. В соответствии с Уставом организовано пятиразовое горячее питание для обучающихся детей проживающих в школе-интернате и двухразовое для учащихся, не проживающих в школе-интернате.

4.3. Работники столовой выдают количество порций в соответствии с заявкой классных руководителей.

4.4. Ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порций, калорийности утверждается директором Учреждения и размещается в обеденном зале и на сайте учреждения.

4.5. Питание организуется по классам в сопровождении педагогов (учителей, воспитателей) в соответствии с режимом предоставления питания воспитанникам (обучающимся).

4.6. Заместитель директора по УВР обеспечивает дежурство педагогов и воспитанников (обучающихся) в помещении столовой.

4.7. Дежурные педагоги и воспитанники (обучающиеся) обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

4.8. Учителя, проводившие 2-е и 3-е уроки осуществляют ежедневный контроль за посещаемостью школьной столовой во время второго завтрака.

4.9. Педагоги (учителя, воспитатели) организуют разъяснительную и просветительскую работу с воспитанников (обучающихся) и родителями (законными представителями) о здоровом, правильном питании и несут персональную ответственность за организацию питания учащихся класса, группы и охват горячим питанием учащихся класса.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

5.1. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия согласно положению о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом директора Учреждения. В состав комиссии входят заместитель директора по УВР, шеф-повар, медицинская сестра, кладовщик и председатель родительского комитета.

Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой пищевой продукции).

5.2. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся питанием.

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ.

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение № 13 к СанПин 2.3/2.4.3590-20);
- примерное четырнадцатидневное меню, согласованное с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические калькуляционные карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию (накладные), документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)
- приказ директора о назначении лиц, ответственных за организацию питания;
- график питания обучающихся, утвержденный директором.