

ПРИНЯТО:
На заседании педагогического совета
ГКОУ КК школы-интерната ст-цы
Крыловской
№3 от 11.01.2021 г.

Утверждено:
Директор ГКОУ КК школы-
интерната ст-цы Крыловской
_____ А.А. Детко
Приказ ГКОУ КК № 4
«11» января 2021 г.

РАССМОТРЕНО:
Протокол заседания общешкольного
родительского собрания ГКОУ КК
школы-интерната ст-цы Крыловской
Протокол №4 от «11» января 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся государственного казенного общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальной (коррекционной) школы-интерната ст-цы Крыловской (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", уставом государственного казенного общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальной (коррекционной) школы-интерната ст-цы Крыловской (далее – школа-интернат).

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся в школе-интернате, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

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

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы-интернат по вопросам питания, рассматривается на родительском собрании, принимается на педагогическом

совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы-интернат.

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

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

2. Основные задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в ГКОУ КК школе-интернате ст-цы Крыловской » является:

- 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;
- 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 Учреждения.

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 СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного перспективного двухнедельного меню;
- 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-интернат совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на бесплатной основе.

3.5. Администрация школы-интернат 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 в школе-интернате определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

3.7. Питание в школе-интернате организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 10-дневного меню, разработанного в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

3.8. Перспективное 10-дневное меню утверждается директором школы-интерната, проходит экспертизу на соответствие. В целях подтверждения соответствия изготовления пищевой продукции для питания детей требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей организуется проведение экспертизы в территориальном отделе ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы-интерната, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические 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 учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ от 5 апреля 2013 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» заключается договор.

3.11. На поставку продуктов питания договор заключается непосредственно школой-интернат. 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.

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

3.13. Директор школы-интерната, заместитель директора по ВР, медицинский работник являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.14. Приказом директора школы-интерната из числа административных или медицинских работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе-интернате;
- посещением столовой обучающимися, учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.15. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель/воспитатель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников.

3.16. Для обучающихся бесплатно организуется обязательное питание (в соответствии с режимом пребывания детей в школе-интернате):

- для обучающихся дневного пребывания два раза в день (второй завтрак, обед);
- для обучающихся круглосуточного пребывания 5 раз в день.

3.17. Для обучающихся с ограниченными возможностями, которые не проживают в интернате и обучаются на дому, по заявлению родителей (законных представителей) предоставляется двухразовое питание в школьной столовой.

3.18. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет бухгалтерия учреждения.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе-интернат

4.1. Питание в общеобразовательном учреждении организуется за счет средств регионального бюджета.

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

4.3. Столовая школы-интернат осуществляет производственную деятельность в режиме круглосуточной работы школы-интернат и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам в соответствии с режимом учебных занятий. В школе-интернате режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы-интернат ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный по школе-интернату обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями/воспитателями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители/воспитатели, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания, кладовщика, медицинской сестры (по согласованию). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственными за организацию питания в образовательном учреждении осуществляется контроль за:

- организацией работы классных руководителей/воспитателей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе;
- посещением столовой обучающимися;
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

4.9. При необходимости для учащихся (по медицинским показаниям) формируются рационы диетического питания. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

4.10. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке или при проведении экскурсий в течение учебного дня, а также выездов на соревнования и др. мероприятия за пределы муниципального образования, запрещена.

5. Предоставление питьевой воды

5.1. В школе предусматривается централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения.

5.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в школе.

6. Контроль организации горячего питания в школе-интернате

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

6.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания.

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