

Рассмотрено и одобрено
Методическим советом
ГБОУ РК «Ливадийская санаторная
школа-интернат»
Протокол № 1 от 10.01.2020 г.
Председатель [подпись] В.П. Цёма

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора ГБОУ РК «Ливадийская
санаторная школа-интернат»
№ 400.1 от 10.01.2020
Директор [подпись] М.И. Дорогина

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ГБОУ РК «ЛИВАДИЙСКАЯ САНАТОРНАЯ ШКОЛА – ИНТЕРНАТ»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

- 1.1. Положение о порядке организации питания (далее – "Положение») устанавливает порядок организации рационального питания, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания воспитанников.
- 1.2. Положение разработано в целях организации питания воспитанников, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Положение разработано в соответствии со Статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Уставом школы; Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изменениями на 26 июля 2019 года); СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"(с изменениями на 25 марта 2019 года); СанПин 2.4.3259-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей сирот, детей, оставшихся без попечения родителей».
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников в школе-интернате.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы-интерната 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 воспитанников являются:
 - обеспечение воспитанников 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 воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
 - социальная поддержка воспитанников из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации и детей сирот;
 - 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 ВОСПИТАННИКОВ.

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

3.2. Для организации питания воспитанников используются специальные помещения (столовая), 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 столовой, 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.

3.3. В столовой постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости воспитанников;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- 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.).

3.4. Администрация школы - интерната обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение питанием воспитанников и принципов санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с воспитанниками.

3.5. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года (с изменениями на 25 марта 2019 года), СанПин 2.4.3259-15"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей сирот, детей, оставшихся без попечения родителей» (при наличии воспитанников из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей) постановление об утверждении от 09 февраля 2015 №8.

3.6. Обслуживание питанием воспитанников 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.

3.7. Приказом директора школы – интерната из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

3.8. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет главный бухгалтер и директор интерната.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В ШКОЛЕ - ИНТЕРНАТЕ.

- 4.1. Питание воспитанников организуется за счет бюджетных средств.
- 4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы - интерната, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 4.3. Столовая школы - интерната осуществляет производственную деятельность в режиме пятидневной учебной недели и 2-х выходных дней.
- 4.4. Отпуск горячего питания воспитанников организуется по классам (группам) в соответствии с режимом учебных занятий. В школе - интернате график предоставления питания воспитанников утверждается приказом директора школы- интерната ежегодно.
- 4.5. Ответственный дежурный администратор по школе-интернату обеспечивает сопровождение воспитанников воспитателями, а также учителями в учебное время в помещение столовой. Сопровождающие воспитатели и учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену воспитанников перед едой.
- 4.6. Организация обслуживания воспитанников 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 утвержденном составе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы - интерната. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).
- 4.8. Ответственное лицо за организацию питания в школе- интернате:
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
 - совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания воспитанникам, предварительного накрытия (сервировки) столов;
 - принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;
 - ежедневно принимает от воспитателей заявки по количеству питающихся воспитанников на следующий учебный день и корректировку по количеству питающихся воспитанников на текущий учебный день;
 - осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков, обедов, полдников и ужинов.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

- 5.1. Текущий контроль организации питания воспитанников в школе – интернате осуществляют медицинский персонал школы, представители первичной профсоюзной организации школы и бракеражная комиссия.
- 5.2. Контроль организации питания, соблюдения санитарно - эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе-интернате, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 5.3. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Финансовое управление. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия.