

Кировское областное государственное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
п. Торфяной Оричевского района»

Рассмотрено и принято в качестве
локального акта на заседании
педагогического совета школы
Протокол № 1
«28» 08 20__ года



Утверждаю
«31» 08 2020г.

Приказ № 78

Директор
М.А. Никифорова

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
В КИРОВСКОМ ОБЛАСТНОМ ГОСУДАРСТВЕННОМ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«ШКОЛА-ИНТЕРНАТ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ
П. ТОРФЯНОЙ ОРИЧЕВСКОГО РАЙОНА»**

I. Общие положения и область применения

1.1. Положение об организации питания обучающихся (далее Положение) в КОГОБУ ШИ ОВЗ п. Торфяной (далее - учреждение) разработано на основе:

- Гражданского кодекса РФ (редакция от 01.10.2014 г.);
- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;
- Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- Методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю.Поповой 18 мая 2020 года..

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе-интернате являются:

- обеспечение обучающихся полноценным, сбалансированным горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям организма;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления пищи;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания, формирование культуры здорового питания.

1.3. Положение определяет порядок:

- общие положения организации питания обучающихся;
- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в учреждении;
- документация учреждения по вопросам, связанным с организацией питания;
- финансовое обеспечение.

1.4. Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность учреждения по вопросам питания, утверждается приказом директора школы-интерната.

1.5. Действие Положения распространяется на всех обучающихся в учреждении.

1.6. Положение является обязательным для исполнения всеми сотрудниками учреждения, чья деятельность связана с организацией и (или) обеспечением горячим питанием обучающихся.

1.7. Контроль за выполнением Положения осуществлять в соответствии с законодательством Российской Федерации.

II. Общие принципы организации питания обучающихся

2.1 Организация питания школьников является отдельным обязательным направлением деятельности учреждения.

2.2 Организация питания в учреждении возлагается на администрацию, медицинский персонал и сотрудников, занимающиеся закупкой (зам директора по АХЧ), хранением и доставкой продуктов питания (кладовщик) и непосредственным приготовлением пищи (работники пищеблока).

2.3 Процесс организации питания в учреждении осуществляется в соответствии с нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и СП 2.4.2648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

2.4 В соответствии с установленными требованиями СанПиН в учреждении созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), кухонным инвентарем и посудой;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (график приема пищи обучающихся).

2.5 Администрация учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение разъяснительной работы по формированию культуры здорового питания с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.6 Администрация учреждения совместно с классными руководителями, воспитателями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

2.7 Питание обучающихся организуется за счет средств федерального и областного бюджетов.

2.8 Питание в учреждении организуется на основе примерного циклического двухнедельного меню для организации питания обучающихся 7-11 лет и 12-18 лет, согласованного с органами Роспотребнадзора.

2.9 Меню утверждается директором школы-интерната.

2.10 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.11 Контроль за соблюдением утвержденных норм питания на одного ребенка осуществляет медицинская диетическая сестра.

2.12 Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, проверку качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы-интерната.

2.12.1. Состав Комиссии:

- медицинская диетическая сестра или медицинская сестра;
- шеф повар или повар;
- представитель администрации;

- и другие лица по усмотрению директора учреждения.

2.12.2. Полномочия комиссии:

- проверяет качество приготовления блюд, соответствие их меню, полноту закладки продуктов;
- соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- принимает участие в разработке графика и правил посещения обучающимися столовой под руководством педагога.

2.12.3. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушением санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от директора учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

2.12.4. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

2.13 Перед раздачей пищи, медицинская диетическая сестра в соответствии с Графиком дежурства при закладке продуктов в котел, проводит пробу блюд, записывает в специальный бракеражный журнал оценку и разрешение на выдачу. Пробу пищи также может снимать представитель администрации учреждения, специально созданной комиссии.

2.14 Для осуществления постоянного контроля за качеством и правильностью организации питания обучающихся в учреждении ведется необходимая документация¹.

2.15 Столовая работает в соответствии с режимом учреждения и обеспечивает 2-х и 6-ти кратным приемом пищи. Для школьников, обучающихся по программе начального общего образования, предусматривается организация горячего питания (завтрак или обед), с компенсацией за счёт средств федерального бюджета. Для обучающихся учреждения предусматривается организация бесплатного двухразового горячего питания (2-й завтрак и обед), для проживающих обучающихся – шестиразовое бесплатное питание (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, ужин, 2-й ужин).

2.16 Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

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

2.18 В помещениях пищеблока ежедневно проводится тщательная влажная уборка: мытье полов, удаление пыли с мебели, оборудования, радиаторов отопления, подоконников, мытье и дезинфекция раковин, еженедельная обработка стен с применением моющих средств, очищение оконных стекол и осветительной арматуры. Генеральная уборка проводится один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств.

2.19 Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в учреждении осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные организации.

2.20 На поставку питания заключаются контракты непосредственно учреждением. 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.

¹ Раздел IV, настоящего Положения.

2.21 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН.

2.22 Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора (плановые и внеплановые проверки).

2.23 Директор учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

III. Порядок организации питания в учреждении

3.1 Порядок работы столовой утверждается директором школы-интерната.

3.2 Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы-интерната меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах).

3.3 Столовая учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 7 дней в неделю, в режиме работы школы-интерната.

3.4 В соответствии с частью 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», обучающиеся, проживающие в школе-интернате, обеспечиваются 6-ти разовым горячим питанием, иные обучающиеся, приходящие ежедневно на обучение, обеспечиваются 2-х разовым горячим питанием.

3.5 Питание для всех обучающихся в учреждении бесплатное.

3.6 Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы-интерната. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается перемена. Отпуск питания обучающимся осуществляется в столовой.

3.7 В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором.

3.8 Ответственное лицо, назначенное приказом директора школы-интерната, обеспечивает сбор сведений о количестве питающихся на каждый день.

3.9 Педагоги (учителя, воспитатели) сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы-интерната, контролируют соблюдение гигиены перед приёмом пищи и их поведение во время приёма пищи.

IV. Документация учреждения по вопросам, связанным с организацией питания

4.1 Организация питания в учреждении осуществляется в соответствии со следующими документами (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания обучающихся.
- График дежурства при закладке продуктов в котел.
- График питания обучающихся.
- Примерное двухнедельное цикличное меню.
- Меню-требование.
- Технологические карты кулинарных блюд.
- Журнал учета питающихся.
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- Журнал бракеража готовой продукции.

- Журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- Журнал здоровья.
- Результаты лабораторных анализов пищи.
- Контракты на поставку продуктов питания.
- Сертификаты на все завозимые продукты.
- Программы, справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания и т.д.

4.2. Приказы:

- о назначении лиц, ответственных за организацию питания;
- о назначении ответственных за ведение журнала учета питающихся;
- о создании бракеражной комиссии.

V. Финансовое обеспечение

5.1 Питание является одной из защищенных статей и финансируется из федерального и областного бюджета Кировской области.

5.2 Бюджетные средства на организацию питания обучающихся учреждения выделяются в качестве меры социальной поддержки на финансовый год. Контроль за целевым использованием субсидий осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

5.3 Объем и порядок предоставления бюджетных средств устанавливается Учредителем в соответствии с нормативными документами.

VI. Срок действия положения

6.1. Срок действия данного Положения не ограничен.

6.2. При изменении нормативно-правовых документов, регламентирующих деятельность общеобразовательного учреждения, в положение вносятся изменения в соответствии с установленным законодательством порядке.