

Краевое государственное казенное общеобразовательное учреждение,
реализующее адаптированные основные общеобразовательные программы
«Школа-интернат № 11»



Положение

об организации питания обучающихся

Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся, воспитанников (далее - "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе-интернате, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, воспитанников социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса, а также способствуют укреплению трудовой дисциплины, рациональному использованию рабочего времени и созданию условий для эффективной работы работников школы-интерната.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации "Об образовании";
- Типовым положением о специальном (коррекционном) образовательном учреждении для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья;
- Уставом школы;
- Правилами внутреннего трудового распорядка работников
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.";
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.»

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся, воспитанников в школе-интернате.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы-интерната по вопросам питания,

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы-интерната по вопросам питания, согласовывается с Советом Учреждения 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, предусмотренном п.

1.5. настоящего Положения.

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, воспитанников являются:

- обеспечение обучающихся, 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 обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

- 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. Организация питания учащихся

3.1 Учреждение организует питание обучающихся, воспитанников в специально отведенном помещении для питания (столовая) соответствующая 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;

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

3.2 Организацией общественного питания учреждения является столовая образовательного учреждения, работающая на продовольственном сырье которая производит и (или) реализует блюда в соответствии с разнообразными по дням недели меню.

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

3.4. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, 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.

3.5. Организация питания обучающихся, воспитанников в школе-интернате осуществляется в соответствии с Федеральным законом «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд».

3.6. На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой-интернатом. 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.

3.7. Режим питания в школе-интернате определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения.", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 27.10.2020 года.

3.8 Обслуживание горячим питанием обучающихся, воспитанников 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.

4. Порядок организации питания обучающихся

4.1. Обучающиеся, воспитанники, проживающие в школе - интернате и находящиеся на полном государственном обеспечении, в соответствии с

установленными нормативами обеспечиваются бесплатным питанием.

Обучающиеся, воспитанники, не проживающие в школе-интернате, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.

4.2. В школе-интернате организовано шестиразовое питание обучающихся воспитанников.

4.3. Заместитель директора обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся, воспитанников перед едой.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам в соответствии режимом учебных занятий.

4.5. Ответственный дежурный класс накрывает столы.

5. Контроль организации школьного питания

5.1. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: диет сестра, шеф-повар, повар, ст. воспитатель, воспитатель, дежурный по столовой в праздничные и выходные дни. 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).

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский персонал школы-интерната, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Управляющего совета школы-интерната, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

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

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

5.5. Директор школы-интерната является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся питанием.

6. Документация

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, гигиенический журнал (сотрудники);

- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля за рационом питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- копии примерного 14-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 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.);
- табель по учету питания обучающихся.

Директор краевого государственного казенного
образовательного учреждения,
реализующего адаптированные основные
образовательные программы «Школа-
интернат № 14»



С.М. Крымзина