

Кировское областное государственное общеобразовательное бюджетное учреждение «Школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с. Залазна Омутнинского района»

Утверждаю:

Директор _____ И.Г. Брагина

Приказ № 31 от 15.02.2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
О порядке организации питания

1. Общие положения

1.1 Положение о порядке организации питания воспитанников и обучающихся в КОГОВУ ШИ ОВЗ с. Залазна Омутнинского района (далее - школа-интернат) устанавливает

- порядок организации рационального питания обучающихся в школе-интернате,
- определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся,
- регулирует отношения между администрацией школы-интерната и родителями (законными представителями) обучающихся, воспитанников.

1.2 Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3 Положение разработано в соответствии с:

- законом №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- законом № 320 ЗО «Об образовании в Кировской области»;
- Уставом школы-интерната;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Санитарными правилами СП 2.43648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций"
- Постановлением Правительства Кировской области от 12.03.2007 №87/108 в редакции от 24.08.2017 № 420 П «О материальном обеспечении

детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, детей с ограниченными возможностями здоровья»;

- Постановлением Правительства Кировской области от 12.03.2007 №87/108 в редакции от 22.04.2020 №200П «Об утверждении Порядка выплаты ежемесячной денежной компенсации стоимости двухразового питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в случае обучения их на дому»;
- Положением ОУ «Об обеспечении питанием, одеждой, обувью, мягким и жестким инвентарем обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» утверждено приказом № 9 от 01.02.2017 г.

1.4 Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников и обучающихся в школе-интернате с первого дня обучения.

Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы-интерната.

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 дополнении отдельных; пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

Основными целями и задачами при организации питания воспитанников и обучающихся в школе-интернате являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых качествах 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;
- модернизация школьного пищеблока 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 обучающихся

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

3.2 Для организации питания обучающихся используются специальное помещение (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 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.

3.3 В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 14-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда; - L
- 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 совместно с классными руководителями, воспитателями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью: организации горячего питания обучающихся.

3.5 Администрация школы - интерната 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 перспективного четырнадцатидневного меню, разработанного в и соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8 Примерное меню утверждается директором школы-интерната.

3.9 Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы-интерната, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) периодический 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 организации.

3.11 На поставку питания заключаются контракты 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.

3.12 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны»

3.13 Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам

физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе-интернате, осуществляется органами Роспотребнадзора.

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

4. Порядок организации питания обучающихся в школе-интернате

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

4.2 Столовая школы-интерната осуществляет производственную деятельность в режиме организации 5-ти разового питания воспитанников все дни недели.

4.3 Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) в соответствии с режимом дня. В школе-интернате график посещения столовой утверждается приказом директора школы-интерната ежегодно.

4.4 Ответственный за организацию питания (фельдшер) обеспечивает сбор сведений о количестве обучающихся в классах на каждый день. Сопровождающие классные руководители, учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.5 Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов для 1-9-х классов работниками столовой.

4.6 Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе фельдшеров, кладовщика, шеф-повара, членов администрации. (состав комиссии утверждается ежегодно приказом директора)

4.7 Ответственные лица за организацию горячего питания в школе – интернате (фельдшера)

- проверяют ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающихся, предварительного накрытия (сервировки)
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

5. Контроль организации школьного питания

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

5.2 Текущий контроль организации питания обучающихся осуществляется специально созданной комиссией по питанию при Совете школы (состав утверждается ежегодно), органом родительского контроля (утверждается на родительском собрании)

III

?•