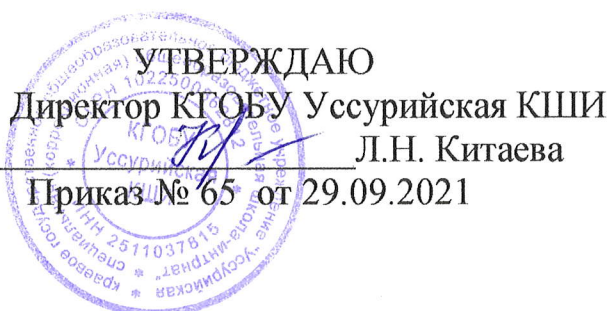


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ
краевое государственное общеобразовательное бюджетное
учреждение « Уссурийская специальная
(коррекционная) общеобразовательная школа-интернат»



года

ПОЛОЖЕНИЕ О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в КГОБУ Уссурийская КШИ (далее – " Положение ") разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания с 1 января 2021 года по 1 января 2027 года», Постановлением Губернатора Приморского края от 6 декабря 2018 года № 72-пг « О порядке обеспечения обучающихся в государственных (краевых) и муниципальных общеобразовательных организациях бесплатным питанием », Постановлением Губернатора Приморского края от 18.02.2019г. № 12-пг, от 27.12.2019г. № 126-пг, от 26.05.2020г. №70-пг, от 26.08.2020г. №119-пг; Уставом школы-интерната и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

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-интерната по вопросам питания, рассматривается на родительском собрании, принимается на Совете Школы и 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

дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу

1.6. Пищеблок является структурным подразделением КГ ОБУ Уссурийская КШИ, предназначенным для организации питания обучающихся.

Пищеблок состоит из производственных помещений и столовой на 60 посадочных мест. Питание учащихся осуществляется по графику, утвержденному директором школы-интерната, в три смены.

2. Основные задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в КГ ОБУ Уссурийская КШИ 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 учета фактической посещаемости обучающихся;
- 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 (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.3/2.4.5.3590-20);
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые 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-интерната 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-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 СанПиН2.3/2.4.3590-20 "Санитарно - эпидемиологическими требованиями к организации питания с 1 января 2021 года по 1 января 2027 года.

3.7. Питание в школе-интернате организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 10-дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд .

3.8. Примерное меню утверждается директором школы-интерната.

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 от 05.04.2013 года № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.11. На поставку продуктов питания договор заключается 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 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 и УР, медицинские работники 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 организуется обязательное питание в учебные дни работы школы-интерната - 5 дней в неделю (в соответствии с режимом пребывания детей в школе-интернате). Питание не предоставляется в дни каникул, выходные и праздничные дни.

- для обучающихся дневного пребывания четыре раза в день на сумму 189,50 ;
- для обучающихся круглосуточного пребывания 6 раз в день на сумму 241,50.

3.17. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет бухгалтер школы-интерната .

4. Порядок организации питания обучающихся в школе-интернат.

4.1. Питание в общеобразовательном учреждении организуется за счет средств федерального и краевого бюджетов.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с 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 круглосуточной работы школы-интерната 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-интерната 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 дежурными.

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.

5. Контроль организации горячего питания в школе-интернате.

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

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

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