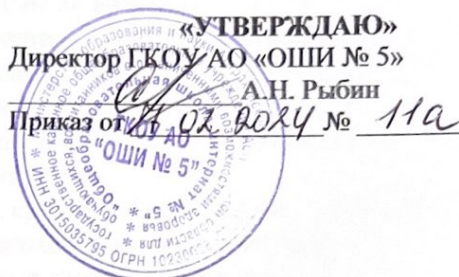


Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Астраханской области
для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья
«Общеобразовательная школа-интернат № 5»



«СОГЛАСОВАНО»
Председатель профсоюзной организации
А.В.Замула
Председатель Совета родителей
Н.С.Рахимова



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГКОУ АО «ОШИ № 5»
А.Н. Рыбин
Приказ от 07.02.2024 № 11а

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1. Положение о порядке организации питания обучающихся (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в ГКОУ АО «Общеобразовательная школа-интернат № 5» (далее – «школа-интернат»), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы-интерната и родителями (законными представителями).
2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
3. Положение разработано в соответствии с:
 - законом Российской Федерации «Об образовании»;
 - Типовым положением об образовательном учреждении;
 - уставом школы;
 - федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - СанПиН 23/24-3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе-интернате.
5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы-интерната по вопросам питания, согласовывается с педагогическим советом и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.
6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5. настоящего Положения.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в ГКОУ АО «Общеобразовательная школа-интернат № 5» является:

- обеспечение учащихся 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. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

2. Для организации питания учащихся 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 СанПиН; наличие вытяжного оборудования, его работоспособность; соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3. Питание в ГКОУ АО «Общеобразовательная школа-интернат № 5» осуществляется путём составления заявок на питание в соответствии с правилами внутреннего распорядка и расписания приёма пищи.

4. Контингент обучающихся разделяется на три основные категории со следующими возможными схемами приёма питания:

- Приходящие обучающиеся (завтрак, обед., полдник);
 - Обучающиеся, ночующие в интернате (завтрак, обед, полдник, ужин, II ужин).
- Обучающиеся, находящиеся на индивидуальном обучении получают денежную компенсацию.

5. По заявлению законных представителей обучающегося возможна организация приёма пищи по индивидуальному графику, в случае не противоречия существующему законодательству РФ.

6. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- 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 23/24-3590-20);

- копии примерного 14-дневного, циклического меню, утвержденные приказом директора;

- 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.);

7. Администрация школы-интерната совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на бюджетной основе.

8.Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

9. Режим питания в школе определяется СанПиН 23/24-3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения»,утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

10. Питание в школе-интернате организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 1-дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 23/24-3590-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

11. Примерное меню утверждает директор школы

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

13. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 N 44-ФЗ (ред. от 28.12.2013) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

14. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно администрацией ГКОУ АО «Общеобразовательная школа-интернат № 5», являющимися муниципальными заказчиками. 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.

15. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 23/24-3590-20.

16.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.

17. Директор школы-интерната является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием

18. Приказом директора школы-интерната из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

19. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора школы-интерната на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ-ИНТЕРНАТЕ.

1. Питание учащихся организуется за счет средств, выделенных из бюджета государства.

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

3. Столовая школы-интерната осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания учащимся утверждается приказом директора школы-интерната ежегодно.

5. Ответственный за организацию питания в школе-интерната (либо дежурный администратор) обеспечивает сопровождение учащихся 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 учащихся перед едой.

6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой),

8. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

9. Медицинская сестра:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- совместно с ответственным за организацию питания в школе своевременно производит перераспределение невостребованной продукции питания, путем увеличения либо уменьшения выхода готовых порций учащимся, находящимся в учреждении в день получения представленного в ежедневном меню рациона питания..
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического

режима;

10. Ответственный за организацию питания в школе:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на данный учебный день, а также заявки по планируемому количеству питающихся учащихся согласно графику планирования заявок питания обучающихся (планирование количества питания на конкретную дату осуществляется за 2 дня до назначенной даты);
- передает заявку для составления меню-требования, меню на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.
- ведет книгу распоряжений по питанию обучающихся (распоряжения о постановке и снятии с питания).
- ежемесячно издает приказ с указанием списочного состава обучающихся для упорядочения списков по питанию.

11. В случае незапланированного образования невостребованных порций (по причине внезапной болезни обучающегося, более раннего ухода из школы, незапланированного отъезда домой и т.п.), невостребованные порции распределяются между всеми обучающимися.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

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

2. Контроль целевого использования денежных и материальных средств осуществляет централизованная бухгалтерия министерства образования и науки Астраханской области.

3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский персонал школы, ответственный за организацию питания, уполномоченные члены управляющего совета школы, представители первичной профсоюзной организации школы, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

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