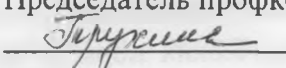


СОГЛАСОВАНО
Председатель профкома
 О.А. Трухина

Утверждено приказом директора
ГБОУ АО «Приводинская СКОШИ»
№ 41/0 от 30 марта 2021 года

Положение
о порядке организации питания обучающихся
в ГБОУ АО «Приводинская СКОШИ»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение действует на основании постановления от 27 октября 2020 года №32 «Об утверждении Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 1.2. Действие настоящего Положения распространяется на государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Архангельской области «Приводинская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат».
- 1.3. Настоящее Положение предусматривает дифференцированную социальную поддержку детям из социально незащищенных семей и нуждающимся в особой заботе государства.
- 1.4. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.5. Организация питания обучающихся осуществляется на базе ГБОУ АО «Приводинская СКОШИ».
- 1.6. Положение о порядке организации питания обучающихся в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Архангельской области «Приводинская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат (далее школа-интернат) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе-интернате, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы-интерната и родителями (законными представителями).
- 1.7. Обучающиеся в школе интернате обеспечиваются питанием в соответствии с утверждёнными нормами и методическими рекомендациями по организации питания.
- 1.8. Питание обучающихся в школе-интернате должно полностью обеспечивать растущий организм энергией и основными пищевыми веществами. Следует учитывать общее количество белков, жиров, углеводов, их соотношение, потребности организма в витаминах и минеральных веществах.
- 1.9. Рацион питания включает разнообразный ассортимент продуктов.
- 1.10. Организация рационального питания предусматривает строгое выполнение режима.
- 1.11. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы-интерната.
- 1.12. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы-интерната по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора школы.

2. Общие принципы организации питания обучающихся

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

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

2.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №13 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20);
- копии 14-дневного меню, утвержденного директором школы-интерната;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Для обучающихся в школе-интернате предусматривается организация шестиразового (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) горячего питания.

Питание в школе-интернате организуется в соответствии с основным 14-дневным меню.

Основное меню утверждается директором школы-интерната.

Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, прошедшие аттестацию по гигиенической подготовке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания обучающихся в школе-интернате осуществляет ООО «Оптовик», ИП Чупраков Д.Е, ИП Дуничева Э.В, ИП Белых Г.И.

На поставку питания обучающихся заключается контракт (договор) с школой-интернатом. Поставщик должен иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать

поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

2.4. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.5. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (основного меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (основного 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.

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

2.7. Приказом директора школы-интерната из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания обучающихся на текущий учебный год.

3. Порядок организации питания обучающихся

3.1. Питание обучающихся в школе-интернат организуется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, утверждаемыми в установленном порядке.

3.2. Каждый обучающийся имеет право на ежедневное получение питания в школе-интернате.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются графиком предоставления питания классам (группам), который утверждается директором школы-интернат.

3.4. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

3.5. Порядок предоставления горячего питания обучающимся школы-интерната:

3.5.1. Горячим питанием (завтрак, второй завтрак, обед) обеспечиваются все обучающиеся. Горячим питанием (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) обеспечиваются проживающие в школе-интернат в течение учебного года.

3.5.2. Ежедневные меню рационов питания с указанием сведений об объемах и калорийности блюд, наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

3.5.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме семидневной рабочей недели.

3.5.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не более 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания утверждается приказом директора школы-интерната ежегодно.

3.5.5. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену перед едой.

3.5.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет

бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы-интерната.

3.5.7. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

3.5.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии;
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

3.6. Директор школы-интерната несет ответственность за:

- организацию и качество питания обучающихся;
- охват обучающихся горячим питанием;
- утверждение графика питания.

4. Контроль организации питания

4.1. Контроль организации питания, работы столовой школы-интерната, качества приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора в рамках своей компетенции, в соответствии с законодательством.

4.2. Ответственность за организацию питания обучающихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение правил торгово-производственной деятельности, санитарно-гигиенических требований возлагается на директора школы-интерната.

5. Заключительные положения

Настоящее Положение действует в части, не противоречащей законодательству Российской Федерации.