



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор школы
А.Н.Закурдаев

А.Н. Закурдаев
«26» июля 2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОГБОУ «ШАЦКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы- интерната и родителями (законными представителями).

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации "Об образовании";
- Уставом школы;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии 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 в школе - интернате.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы - интерната по вопросам питания, принимается и утверждается 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 являются:

- 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 воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся 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 ОБУЧАЮЩИХСЯ.

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

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 СанПиН;
- 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 бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания
- 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.).

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

3.5. Режим питания в школе-интернате определяется СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 28 от 28.09.2020 года.

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

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

приготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы и согласовывается с начальником ТО Управления Роспотребнадзора по Рязанской области в Сасовском районе.

3.9. 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 апреля 2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»,

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.3648-20.

3.11. 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.

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

3.13. Директор школы-интерната является ответственным лицом за организацию питания обучающихся.

3.14. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет главный бухгалтер.

3.15. В условиях возникновения обстоятельств непреодолимой силы, объявления на территории Рязанской области режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации (ЧС) в случае обучения детей на дому и реализации общеобразовательных программ в электронной образовательной среде с использованием различных образовательных технологий, позволяющих обеспечить взаимодействие педагогов с обучающимися опосредованно (на расстоянии), в том числе с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, предусмотреть обеспечение питанием обучающихся следующими способами:

- организовать выплату компенсации стоимости двухразового питания в порядке, предусмотренном Постановлением Правительства Рязанской области от 02.04.2019 № 85;

- организовать выдачу родителям (законным представителям) обучающихся продуктовых наборов (пайков) из расчета стоимости двухразового питания.

Порядок организации питания необходимо утверждать распорядительным актом учреждения (приказом) в каждом конкретном случае при возникновении условий, указанных в абзаце 1 данного пункта.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

4.1. Питание обучающихся организуется за счет средств областного бюджета.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются 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.

4.5. Воспитатель обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой. Сопровождающие воспитатели 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 питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

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

4.8. Ответственное лицо за организацию питания в школе- интернате:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;
- ежедневно принимает от воспитателей заявки по количеству питающихся обучающихся на следующий учебный день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков, обедов, полдников и ужинов.
- Нормы обеспечения питанием

Наименование продуктов питания, количество	Норма на одного обучающегося в возрасте от 7 лет и старше
Хлеб ржаной (г)	150
Хлеб пшеничный (г)	100
Мука пшеничная (г)	35
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	80
Картофель (г)	400
Овощи и зелень (г)	300-400
Фрукты свежие (г)	250
Соки фруктовые (мл)	200
Фрукты сухие (г)	20
Сахар (г)	50
Кондитерские изделия (г)	25

Кофе (кофейный напиток) (г)	4
Какао (г)	4
Чай (г)	2
Мясо 1-й категории (г)	105
Куры 1-й категории (г)	80
Рыба-филе, сельдь (г)	110
Колбасные изделия (г)	25
Молоко, кисломолочные продукты (мл)	450
Творог (г)	70
Сметана (г)	10
Сыр (г)	12
Масло сливочное (г)	50
Масло растительное (мл)	18
Яйцо (шт)	1
Дрожжи (г)	1
Соль (г)	8
Специи (г)	2

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. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия школы-интерната.

5.4. Текущий контроль организации питания обучающихся в школе – интернате осуществляет: директор, медицинская сестра, учителя, воспитатели, члены совета родителей.