

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДУДИНСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»

СОГЛАСОВАН

Педагогическим советом

Протокол № 4

от 20.01.2021 2021 г.

УТВЕРЖДЕН

И.о. директора КГБОУ

«Дудинская школа – интернат»

Л.С. Коломийцева

Приказ от 20.01. 2021 г. № 5/2

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ, ВОСПИТАННИКОВ
КГБОУ «ДУДИНСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»**

г. Дудинка, 2021 год

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение об организации питания обучающихся КГБОУ «Дудинская школа-интернат (далее – Положение) разработано на основании:
 - Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 01.08.2020г.;
 - Федеральным законом от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Постановления №28 от 28.09.2020г. «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - Постановления №32 от 27.10.2020г. «Об утверждении санитарно - эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20;
 - Постановления №2 от 28.01.2021г. «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
 - Постановлением Правительства Красноярского края от 05.04.2016г. № 155-п «Об утверждении Порядка обращения за получением денежной компенсации взамен горячего завтрака и горячего обеда обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в краевых государственных, муниципальных и частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, осваивающим основные общеобразовательные программы на дому, и Порядка ее выплаты» и регламентирует содействие и порядок организации;
 - Уставом школы;
 - Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся образовательных организациях»;
 - Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».
- 1.2. Положение разработано в целях организации питания обучающихся, воспитанников, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников процесса организации питания: обучающихся школы, их родителей (законных представителей) и работников школы.
- 1.5. Организация питания обучающихся осуществляется в столовой школы-интерната, работающей на сырье.
- 1.6. Рацион питания включает разнообразный ассортимент продуктов.
- 1.7. Обучающиеся школы-интерната обеспечиваются питанием в соответствии с утверждёнными нормами и методическими рекомендациями по организации питания.
- 1.8. Родителям (законным представителям) учащихся, обучающимся на дому по состоянию здоровья в соответствии с медицинским заключением, производятся ежемесячные компенсационные выплаты за питание.
- 1.9. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы-интерната.
- 1.10. Настоящее Положение является локальным нормативным актом регламентирующим деятельность школы-интерната по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы-интерната.

2. Основные цели и задачи организации питания

- 2.1. Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющих образовательную деятельность.
- 2.2. Основными задачами при организации питания школьников являются:
 - обеспечение школьников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
 - 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 воспитанников является отдельным обязательным направлением деятельности школы-интерната.
- 3.2. При организации питания школа руководствуется действующими санитарными правилами и нормами.
- 3.3. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).
- 3.4. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками - поваром, кухонными работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 3.5. Кухонные работники обеспечивают чистоту в помещениях столовой, уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи в соответствии с требованиями.
- 3.6. Для организации питания воспитанников 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.
- 3.7. В пищеблоке образовательной организации постоянно должны находиться:
 - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - журнал учета времени работы облучателя-рециркулятора;
 - ведомость контроля рациона питания;
 - ежедневные меню;
 - технологические карты на приготовляемые блюда;
 - цикличное 14-дневное меню;

- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).
- 3.8. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.2.3286 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным образовательным программам для обучающихся с ОВЗ» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 №26.
- 3.9. Для проживающих в школе-интернате воспитанников предусматривается организация бесплатного шестirazового (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин, поздний ужин) питания. Для приходящих обучающихся предоставляется трехразовое бесплатное горячее питание (завтрак, обед, полдник).
- 3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания обучающихся школы-интерната осуществляют поставщики пищевых продуктов – победители запроса котировок или открытого электронного аукциона, или ценового запроса рыночной стоимости продуктов питания (прямой договор). Поставщик должен иметь специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству и безопасности требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.
- 3.11. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.
- 3.12. В образовательном учреждении организован питьевой режим посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, выдачи упакованной питьевой воды, с использованием кипяченой питьевой воды согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п. 8.4.3- 8.4.6).
- 3.13. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- 3.14. Кипятить воду необходимо не менее 5 минут. До раздачи детям кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась. Смена воды в емкости для ее раздачи проводится не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды отмечается в графике.
- 3.15. Организацию питания в школе осуществляет лицо, ответственное за организацию питания, назначаемое приказом директора школы на текущий учебный год.
- 3.16. Ответственность за организацию питания в школе несет директор.

4. Порядок организации питания в школе-интернате

- 4.1. Питание обучающихся осуществляется на основании циклического меню на период не менее двух недель, которое утверждается директором школы.
- 4.2. 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.
- 4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 4.5. Сопровождающие педагоги сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания согласно заявке, обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену воспитанников перед едой.
- 4.6. 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. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- 4.7. Ответственное лицо за организацию питания в школе-интернате в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, Уставом школы, функциональными обязанностями, приказами по школе, распоряжениями директора школы-интерна, настоящим Положением.
- 4.8. Ответственный за питание:
 - координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
 - обеспечивает учет фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячего питания по классам;
 - инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
 - осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
 - вносит предложения по улучшению питания.
- 4.9. Классные руководители общеобразовательной организации:

- 6.1. Школа организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий.
- 6.2. Классные руководители предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании.
- 6.3. Школа организует систематическую работу с родителями (законными представителями) о роли питания в формировании здоровья человека, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

7. Документация

- 7.1. Для организации процесса питания детей необходимы следующие документы:
 - Положение об организации питания обучающихся;
 - приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);
 - график питания обучающихся;
 - табель учета посещаемости;
 - справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

8. Заключительные положения

- 8.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете школы, утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.
- 8.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
- 8.3. Положение об организации питания обучающихся в школе принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.8.1. настоящего Положения.
- 8.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

- ежедневно предоставляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;
 - предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически вносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
 - вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета предложения по улучшению питания.
- 4.10. Ответственный дежурный по школе обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в столовой, общественный порядок и содействует работникам столовой в организации питания.
- 4.11. Бухгалтерия ежемесячно производит компенсационные выплаты за питание не питающимся учащимся по состоянию здоровья в соответствии с медицинским заключением: обучающимся на дому.

5. Контроль за организацией питания в школе-интернате

- 5.1. Контроль за организацией питания, соблюдения санитарно - эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе-интернате, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 5.2. Проверку качества пищи, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет Бракеражная комиссия.
- 5.3. Также, комиссия проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи и выполнения иных требований, предъявляемых надзорными органами и службами. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
- 5.4. Бракеражная комиссия вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся, оказывает содействие в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- 5.5. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляет шеф - повар.

6. Организация информационно-просветительской работы