

Рассмотрено и рекомендовано к утверждению педагогическим советом от 1 апреля 2021 года .
Протокол № 4

Утверждено и введено в действие приказом от 01.04.2021 г за №
Директор ТОГБОУ «Инжавинская школа- интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

Г.А.Селезнева



Положение

об организации питания обучающихся ТОГБОУ «Инжавинская школа- интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся ТОГБОУ «Инжавинская школа- интернат для обучающихся с ограниченными возможностями (далее – Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом Учреждения, Правилами внутреннего распорядка.

2. Основные цели и задачи

Основными целями, задачами при организации питания обучающихся в школе- интернате являются:

- обеспечение обучающихся полноценным, сбалансированным горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям организма;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления пищи;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания, формирование культуры здорового питания;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями

санитарных норм и правил, современных технологий;

3. Общие принципы организации питания обучающихся

. В соответствии с установленными требованиями СанПиН в образовательном учреждении созданы следующие условия для организации питания обучающихся

3.1. Питание обучающихся организуется в специальном отведенном помещении (столовая), соответствующая требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

-соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным нормам;

-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;

3.2. Столовая работает на продовольственном сырье и на полуфабрикатах, которая производит и (или) реализует блюда в соответствии с разнообразными по дням недели меню.

3.3. Для обеспечения здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания, примерное десятидневное меню, меню-раскладки.

3.4. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

3.5 Качество продуктов проверяет кладовщик и диетсестра (бракераж сырья продуктов), последний делает запись в специальном журнале.

3.6. Организация питания обучающихся осуществляется в соответствии с ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд»

3.7. На поставку продуктов питания заключаются контракты(договоры) непосредственно Учреждением, являющимися 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.

3.8. Режим питания в Учреждении определяется согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ;

3.9 Медицинский персонал, классные руководители, воспитатели групп организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и

родителями (законными представителями) о культуре здорового питания,
4.0..Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками Учреждения, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

4.1.Все работы на пищеблоке выполняются в спецодежде (халаты, куртки, колпаки, фартуки, халаты для уборки помещений). Спецодежда не должна застёгиваться булавками или иголками, запрещается хранить в карманах спецодежды посторонние предметы

4.Порядок организации питания обучающихся в учреждении

4.1.Обучающиеся, проживающие в Учреждении, в соответствии с установленными нормативами обеспечиваются бесплатным питанием.

4.2.В Учреждении предусматривается организация пятиразового питания.

4.3.Заместители директора в учебное время обеспечивают сопровождение обучающихся педагогами в помещение столовой,(далее сопровождают в столовую обучающихся воспитатели по группам согласно графика работы) Сопровождающие педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.4.Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором образовательного учреждения меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах).

4.5.Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с режимом дня.

4.6.Отпуск питания обучающимся осуществляется в столовой по классам.

4.7.Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство дежурного администратора, педагогических работников (дежурного учителя, дежурного воспитателя). К накрытию столов могут привлекаться обучающиеся с 5 класса и старше (с согласия родителей) согласно Сан ПиН.

4.8.Дежурный педагог предоставляют в письменном виде в столовую заявку о количестве питающихся детей.

4.9.Дежурные по столовой являются в столовую в спецодежде (в фартуках) и только им отпускается хлеб и пища у раздачи.

5. Ответственность и контроль за организацией питания

5.1...Директор образовательного учреждения несет ответственность за создание условий по организации питания обучающихся, качество поступающего сырья и готовой продукции.и несет персональную ответственность за организацию питания детей в школе-интернате.

5.2.. Контроль организации питания в общеобразовательном учреждении осуществляют директор, медицинский работник, комиссия по контролю за

организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора школы -интерната

5.3.Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов , обеспечение санитарии и гигиены в столовой, проверка выхода продукции, контроль наличия суточной пробы, соблюдения примерного двухнедельного меню, соблюдения правил хранения продуктов питания -осуществляет бракеражная комиссия.

5.3.Бракеражная комиссия создается приказом директора школы- интерната на начало учебного года (приказ издается повторно в случае изменения состава комиссии) и руководствуется Положением о бракеражной комиссии.

5.4.В состав бракеражной комиссии входит не менее пяти человек: заместитель директора школы (ответственный за питание);заместитель директора по АХЧ; бухгалтер;диетическая сестра;шеф-повар

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

5.6.Текущий контроль организации питания обучающихся осуществляют медицинский персонал, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Попечительского совета, представители первичной профсоюзной организации.

5.7. Ответственные за организацию питания назначаются приказом директора школы- интерната (приказ издается повторно в случае назначения ответственных за организацию питания других лиц). Ответственными за организацию питания могут быть заместители директора , диетсестра, члены педагогического коллектива.

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

6. Документация образовательного учреждения

-Положение об организации питания обучающихся

-Положение о бракеражной комиссии

-Приказ о назначении ответственных лиц за организацию питания

Приказ о создании бракеражной комиссии

-План внутришкольного контроля за организацией питания на каждый учебный год ;

-Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

-Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность учреждения по вопросам питания, принимается педагогическим советом общеобразовательного учреждения и утверждается (либо вводится в действие приказом директора Учреждения)

7.2. Положение принимается на неопределенный срок. После принятия положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция утрачивает силу.

7.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников образовательного процесса в Учреждении.