

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

ДИРЕКТОР ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ШКОЛА-ИНТЕРНАТ «ВЕРА»»

УТВЕРЖДАЮ

Г.Ю. ЕРОШИНА

«11» августа 2023



ПОЛОЖЕНИЕ № 59

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Областного государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
«Школа - интернат «Вера»»

ПРИНЯТО

на основании приказа

«Об утверждении

Положения об организации питания

№ 195 от «11»08. 2023

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Конституцией РФ;
- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273;
- 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»;
- МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Уставом Областного государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Школа - интернат «Вера»»;
- Приказом Министерства образования Рязанской области о ежегодном определении бюджетных ассигнований.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в школе-интернате, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Настоящее положение разработано с целью организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

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 на педагогическом совете, согласовывается с советом школы-интерната и утверждается приказом директора.

- 1.6. Настоящее положение вступает в силу со дня утверждения его директором школы-интерната и сохраняет свое действие в случаях изменения наименования школы-интерната, реорганизации школы-интерната в форме преобразования.
- 1.7. Положение является бессрочным.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ.

- 2.1. Основными задачами при организации питания обучающихся с ОВЗ 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;
 - пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
 - модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

- 3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы-интерната.
- 3.2. Для организации питания, в соответствии с действующим законодательством РФ, используются областные бюджетные средства.
- 3.3. При организации питания обучающихся используются специальные помещения, 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 подсобных помещений для хранения продуктов, полностью оснащенные необходимым весоизмерительным и технологическим оборудованием;
- 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.

3.4. Нормативная документация пищеблока:

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- ведомость контроля за рационом питания (приложения № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- примерное 14-дневное меню;
- 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.).

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

- 3.6. Режим питания в школе-интернате определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и предусматривает организацию питания в зависимости от продолжительности пребывания в школе-интернате: для детей приходящих предусматривается двухразовое горячее питание (завтрак и обед), для детей посещающих группу продленного дня, должен быть организован дополнительный полдник, для детей, находящихся в интернатной группе, предусматривается шестиразовое горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин). Интервалы между приемами пищи не должен превышать 3,5-4 часов.
- 3.7. Питание в школе-интернате организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного четырнадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 3.8. Примерное меню утверждается директором школы-интерната.
- 3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками столовой 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.
- 3.10. К поставке пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе-интернате допускаются предприятия (организации), индивидуальные предприниматели различных организационно-правовых форм.
- 3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой-интернатом. 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.

- 3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.13. Директор школы-интерната является ответственным лицом за общую организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.
- 3.14. 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.
- 3.15. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет работник бухгалтерии, ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора школы-интерната.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.

- 4.1. Учет питания осуществляется программой 1С.
- 4.2. Питание учащихся организуется за счет средств, выделенных из областного бюджета Рязанской области, федерального бюджета Российской Федерации, собственных средств учреждения;
- 4.3. Учащимся, индивидуально обучающимся на дому, в том числе с использованием дистанционных образовательных технологий, компенсировать стоимость питания из расчета стоимости двухразового питания в день за учебные дни, установленные календарным учебным графиком (исключая дни, пропущенные обучающимися дни по болезни или

4.10 в санатории). Выплату компенсации стоимости питания обучающихся производить на основании:

- заявления одного из родителей (законного представителя) обучающегося или самого обучающегося, достигшего совершеннолетия;
- выплаты компенсации стоимости питания за календарный месяц не позднее 10 числа месяца, следующего за отчетным;
- ежемесячного табеля учета занятий на дому.

Выплату компенсации стоимости питания производить одному из родителей (законному представителю) обучающихся либо самим обучающимся, достигшим совершеннолетия, путем перечисления денежных средств на имеющиеся в кредитных организациях счета, указанные в заявлении.

- 4.4. Заявки на количество питающихся ежедневно предоставляются классными руководителями медицинскому работнику (диетсестре) на текущий учебный день не позднее 8 час. 15 мин.
- 4.5. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 4.6. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме работы школы-интерната.
- 4.7. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий и графиком питания, утверждаемым на 1 сентября каждого года приказом директора школы-интерната.
- 4.8. Сопровождающие обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно поданным спискам.
- 4.9. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.10. 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).

V. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ 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 использования средств, выделяемых на питание в школе-интернате, осуществляет бухгалтерия.
- 5.3. Текущий контроль организации питания школьников в школе-интернате осуществляют работники, ответственные за организацию питания, назначенные приказом директора школы-интерната, в соответствии с планом контроля.
- 5.4. Состав комиссии по контролю за организацией питания в школе-интернате утверждается директором школы-интерната в начале каждого учебного года.
- 5.5. Контроль за организацией и качеством питания учащихся осуществляется общественной комиссией. Состав комиссии и план работы утверждается директором школы-интерната.