

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ)
ШКОЛА-ИНТЕРНАТ №1 ГОРОДА ЕЙСКА**

Рассмотрено
на заседании педагогического Совета
протоколом № 2
от « 04 » октября 2021 г.

Утверждаю
Директор
ГКОУ школы - интерната №1 г. Ейска
Т.И.Самохина
« 4 » октября 2021 г.



**Положение
о порядке организации питания обучающихся**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся ГКОУ специальная (коррекционная) школа–интернат №1 города Ейска Краснодарского края» (далее - Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, требования и правила к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в соответствии с:

Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32;

Методическими рекомендациями «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года, утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Поповой А.Ю.

Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213-н и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г.;

Методическими рекомендациями, утвержденными Приказом Министерства Финансов России от 30.03.2015 г. № 52-н;

Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

Уставом школы-интерната.

1.3 Положение разработано в целях организации полноценного питания учащихся, укрепления здоровья детей, создание 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.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6 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 ГКОУ школы – интерната №1 города Ейска» являются:

обеспечение учащихся 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.

использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания учащихся

3.1. Организация питания учащихся является отдельным направлением деятельности Учреждения.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения столовой: «пищеблок» - для приготовления пищи, «обеденный зал» - для питания, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

соответствие числа посадочных мест в обеденном зале 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.

3.2. Организацией общественного питания учреждения является столовая образовательного учреждения, работающая на продовольственном сырье, которая производит блюда в соответствии с циклическим меню.

3.3. Для обеспечения здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания, примерное двухнедельное 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. На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры)

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.2.3/2.4.3.590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

3.7. Питание в школе-интернате организуется :

на основе Основного (организационного) двухнедельного меню для воспитанников, находящихся на круглосуточном пребывании;

на основе Основного (организованного) 10-дневного меню для обучающихся дневного пребывания.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласию с директором школы.

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

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.2.3/2.4.3.590-2020 г.

4. Порядок организации питания учащихся в школе - интернате

- 4.1. Питание обучающихся организуется за счет средств регионального бюджета.
- 4.2. Ежедневное меню рационов питания согласовываются с директором школы-интерната. Меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале и на доске объявлений.
- 4.3. Организовано шестиразовое питание для учащихся, проживающих в школе-интернате, и двухразовое для городских учащихся, не проживающих в школе-интернате.
- 4.4. Столовая школы-интерната осуществляет производственную деятельность в режиме круглосуточной работы и пятидневной учебной недели.
- 4.5. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам в соответствии с режимом учебных занятий и школы.

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 организации питания в школе-интернате осуществляется с учетом требований ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Система менеджмента качества безопасности пищевой продукции ХАССП».
- 5.3. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся питанием.
- 5.4. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия согласно приказу. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. В состав комиссии входят: ответственный за организацию питания, медицинская сестра, профсоюзный представитель, члены родительского комитета школы и другие лица по усмотрению директора образовательного учреждения. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).
- 5.5. Родительский контроль за организацией горячего питания детей осуществляется общественной комиссией при Совете родителей. Состав комиссии утверждается в начале учебного года. В состав комиссии входят родители и законные представители.

6. Документация

- 6.1. Перечень документации:
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость учёта питающихся учащихся;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока
- приложение к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- примерное двухнедельное меню, согласованное с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 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.)
- приказ директора о назначении лиц, ответственных за организацию питания;
- график питания учащихся, утвержденный директором.

6.2. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

6.3. Папка протоколов заседания комиссии хранится у директора школы в течение 1 года.

7. Ответственность членов Комиссии

7.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

7.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.