

Рассмотрено и одобрено
Методическим советом
ГБОУ РК «Ливадийская санаторная школа-интернат»
Протокол № 5 от 26.08.2022г.
Председатель _____ В.П.Цёма

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора ГБОУ РК «Ливадийская санаторная школа-интернат»
№ 194 от 26.08.2022г.
Директор _____ М.И.Дорогина

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ГБОУ РК «ЛИВАДИЙСКАЯ САНАТОРНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания организацией питания (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания воспитанников.

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

1.3. Положение разработано в соответствии со Статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 14 июня 2022г.; Уставом школы; Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изменениями на 28 августа 2020 года);

- Приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012года;

- Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2022года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022года).

- санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СанПин 3.1\2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (Covid-19).

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников в школе-интернате.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы-интерната по вопросам питания, принимается на общем собрании коллектива 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 воспитанников являются:

- обеспечение воспитанников 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 воспитанников из социально незащищённых, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации и детей сирот;
- 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 ВОСПИТАННИКОВ.

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

3.2. Для организации питания воспитанников используются специальные помещения (столовая), 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 столовой, 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 столовой постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости воспитанников;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, гигиенический журнал;
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учётной документации пищеблока – приложение №10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые 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 воспитанников и принципов санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с воспитанниками.

3.5. Режим питания в школе определяется СанПиН санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СанПин 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей сирот, детей, оставшихся без попечения родителей» (при наличии воспитанников из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей) постановление об утверждении от 09 февраля 2015 №8.

СанПин 3.1\2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (Covid-19)

3.6. Организация питания в школе осуществляется работниками предприятия общественного питания, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

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

3.8. Контроль и учёт денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет главный бухгалтер и директор интерната.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В ШКОЛЕ-ИНТЕРНАТЕ.

4.1. Питание воспитанников организуется за счёт бюджетных средств.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы-интерната, меню с указанием сведений об объёмах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы-интерната осуществляет производственную деятельность в режиме пятидневной учебной недели и 2-х выходных дней.

4.4. Отпуск горячего питания воспитанников организуется по классам (группам) в соответствии с режимом учебных занятий. В школе-интернате график предоставления питания воспитанников утверждается приказом директора школы-интерната ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный администратор по школе-интернату обеспечивает сопровождение воспитанников воспитателями, а также учителями в учебное время в помещение столовой. Сопровождающие воспитатели и учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену воспитанников перед едой.

4.6. Организация обслуживания воспитанников питанием осуществляется путём предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в утверждённом составе. 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 воспитанникам, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- ежедневно принимает от воспитателей заявки по количеству питающихся воспитанников на следующий учебный день и корректировку по количеству питающихся воспитанников на текущий учебный день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков, обедов, полдников и ужинов.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

5.1. Текущий контроль организации питания воспитанников в школе-интернате осуществляют медицинский персонал школы, представители первичной профсоюзной организации школы и бракеражная комиссия.

5.2. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе-интернате, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.3. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Финансовое управление. Контроль целевого использования, учёта поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия.