

ПРИНЯТО

на заседании педагогического
совета ГКОУ «Волгоградская
школа-интернат № 5»

Протокол № 7

от «31» августа 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГКОУ «Волгоградская
школа-интернат № 5»

Т. В. Калинина

Введено в действие приказом

№ 178 от «31» августа 2017 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся, воспитанников
ГКОУ «Волгоградская школа-интернат № 5»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся, воспитанников в ГКОУ «Волгоградская школа-интернат № 5» (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся, воспитанников в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся.

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- законом Российской Федерации "Об образовании";
- типовым положением «О специальном (коррекционном) образовательном учреждении для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии»;
- уставом школы;
- федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях", СанПиН 2.4.2.-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в специальных школах-интернатах для детей с ограниченными возможностями здоровья».

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

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на совете школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

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

Основными целями и задачами при организации питания обучающихся, воспитанников в ГКОУ «Волгоградская школа-интернат № 5» является:

- 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;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового 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. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ВОСПИТАННИКОВ В ГКОУ «ВОЛГОГРАДСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 5»

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

3.2. Для организации питания обучающихся, 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.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- копии примерного 14-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые 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 горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.5. Питание в школе организуется на основе утвержденного рациона питания и примерного 14-дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, и с указанием пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение № 2, 3,4, 8 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.6. Примерное меню утверждается директором школы

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

3.8. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

3.9. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой. 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 учащихся, должны соответствовать СанПиН.

3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.14. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.15. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ВОСПИТАННИКОВ ГКОУ «ВОЛГОГРАДСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 5»

4.1. В ГКОУ «Волгоградская школа-интернат № 5» осуществляется пятиразовое питание обучающихся, в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

4.2. Питание учащихся организуется за счет средств, выделенных из бюджета государства.

4.3. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов дежурными.

4.4. Дежурство по столовой осуществляет дежурный класс согласно графику дежурства.

4.5. График приема пищи обучающихся, воспитанников:

	Завтрак	II Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
1 смена	8.00-8.20	10.20-10.50	13.30-14.00	16.00-16.15	18.00-18.25
2 смена	8.20-8.40	11.30-11.50	14.15-14.40	16.15-16.30	18.30-19.00

5. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5.1. Директор

В компетенцию директора ГКОУ «Волгоградская школа-интернат № 5» по организации работы школьной столовой входит:

5.1.1. Комплектование школьной столовой профессиональными кадрами;

5.1.2. Контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;

5.1.3. Контроль за соблюдением требований СанПин;

5.1.4. Обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и курсовой гигиенической подготовки в учреждениях Роспотребнадзор в соответствии с установленными сроками;

5.1.5. Внесение предложений по вопросам организации и улучшения качества горячего питания обучающихся в ГКОУ «Волгоградская школа-интернат № 5»;

5.1.6. Утверждение приказом ответственного за питание в ГКОУ «Волгоградская школа-интернат № 5»;

5.1.7. Утверждение приказом состава бракеражной комиссии;

5.1.8. Утверждение ежедневного меню раскладки рациона питания на день с указанием сведений об объемах блюд и наименовании кулинарных изделий, которые вывешиваются в обеденном зале и на информационных стендах.

5.2. Ответственный за организацию питания в ГКОУ «Волгоградская школа-интернат № 5»:

5.2.1. Ответственный за организацию питания в школе (либо дежурный администратор) обеспечивает сопровождение обучающихся, воспитанников классными руководителями, воспитателями, педагогами в помещение столовой.

5.2.2. Составляет ежедневные заявки на питание учащихся;

5.2.3. Ежедневно принимает от воспитателей заявки по количеству питающихся учащихся на данный учебный день, а также заявки по планируемому количеству питающихся учащихся на выходные дни; передает заявку для составления меню-требования, меню на день.

5.2.4. Составляет табеля на питание учащихся, контролирует их заполнение, проверяет и сдает в бухгалтерию для отчетности;

5.2.5. Осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков, обедов и ужинов, соответствие выданных блюд нормативам и т.п.;

5.2.6. Ведет книгу учета постановки на питание обучающихся, воспитанников ГКОУ «Волгоградская школа-интернат № 5»;

5.2.7. Ежемесячно сдает в бухгалтерию сведения о контингенте учащихся для упорядочения списков по питанию;

5.2.8. Является председателем комиссии по инвентаризации продуктов по итогам месяца;

5.2.9. Подводит ежемесячный итог количества питающихся учащихся;

5.3. Медицинский работник (диетсестра):

5.3.1. Проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;

5.3.2. Составляет ежедневные меню-раскладки с учетом количества детей и примерного меню;

5.3.3. Осуществляет ежедневный контроль за состоянием здоровья работников пищеблока и соблюдением правил личной гигиены.

5.3.4. Принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

5.3.5. Участвует в гигиеническом воспитании персонала пищеблока, педагогов, обучающихся и их родителей.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

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

6.2. Контроль целевого использования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия школы-интерната;

6.3. Ответственность за организацию и осуществление текущего контроля за соблюдением санитарных правил и норм возлагается на заместителя директора по ВР.

6.4. Текущий контроль организации питания обучающихся, воспитанников в ГКОУ «Волгоградская школа-интернат № 5» осуществляют медицинский персонал школы, ответственный за организацию питания, уполномоченные члены управляющего совета школы;

6.5. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов

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

6.6. Воспитатели и дежурные учителя осуществляют контроль за отпуском пищи учащимся и поведением детей в столовой.

6.7. Контроль организации питания осуществляется не реже 1 раза в месяц, по результатам проверок составляются акты, справки.