

Принято на заседании
педагогического совета
протокол №4 от 1.04.21г

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГБОУ
Республики Марий Эл «
Косолаповская школа- интернат»
приказ № 4 от 01.04.
2021 года.

Положение об организации питания обучающихся, воспитанников ГБОУ Республики Марий Эл «Косолаповская школа- интернат»

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральными и региональными правовыми актами, регулирующими вопросы организации питания обучающихся, воспитанников:

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

- Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29- ФЗ ст. 25.2 (ред. от 01.03.2020) Статья 25.2. Организация питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления

- Приказом Минобрнауки России от 30.08.2013 № 1015 (ред. от 13.12.2013) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (зарегистрировано в Минюсте России 01.10.2013 № 30067)

- Приказом Министерства образования и науки Республики Марий Эл « Об утверждении формы реестра потребности средств на финансирование мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов» № 596 от 23.08.2020 г.

- СанПин 2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

- СанПин 2.3/2.43590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. Настоящее Положение определяет порядок и условия обеспечения питанием обучающихся, воспитанников в ГБОУ Республики Марий Эл «Косолаповская школа- интернат».

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе- интернате.

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

1.5. Положение принимается на неопределенный срок.

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

II. 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;
- 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.

III. Общие принципы организации питания.

3.1. Питание в ГБОУ Республики Марий Эл «Косолаповская школа-интернат» обеспечивается за счет средств регионального и федерального бюджета.

3.2. ГБОУ Республики Марий Эл «Косолаповская школа-интернат» в своей деятельности по организации питания взаимодействует с территориальным органом Роспотребнадзора.

3.3. Ответственность за обеспечение питанием обучающихся, воспитанников в ГБОУ Республики Марий Эл «Косолаповская школа-интернат» возлагается на руководителя.

3.4. В компетенцию директора общеобразовательной организации по организации питания входит:

- контроль за производственной базой пищеблока;
- контроль за соблюдением требований действующих санитарно-эпидемиологических требований;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности пищеблока столовой;
- заключение договоров на оказание услуг по организации питания и закупку продуктов питания в соответствии с действующим законодательством.

3.5. Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги общественного питания и (или) поставку продуктов питания, отвечают за качество и безопасность питания обучающихся, воспитанников.

3.6. Финансирование расходов на организацию питания в образовательном учреждении осуществляется за счет субсидии на выполнение государственного задания.

3.7. Контроль за целевым использованием денежных средств осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

IV. Порядок предоставления питания.

4.1. Приказом директора общеобразовательной организации определяется ответственное лицо по организации питания- работник, в функции которого входит:

- составление меню- раскладки;
- контроль за посещением столовой обучающимися, воспитанниками;
- контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

4.2. В общеобразовательной организации в соответствии с действующими санитарно- эпидемиологическими требованиями должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся, воспитанников:

- предусмотрены производственные помещения полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово- технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем для хранения продуктов и приготовления пищи;

- предусмотрен зал приема пищи, снабженный соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден режим работы столовой, график приема пищи обучающимися, воспитанниками, порядок оформления заявок.

4.3. Функционирование столовой возможно при наличии:

- заключения надзорных органов о соответствии пищеблока санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в общеобразовательной организации;

- утвержденного примерного четырнадцатидневного меню , разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд (приложение 7 к СанПин 2.3/2.4.3590-20).

4.4. Примерное меню утверждается директором общеобразовательной организации.

4.5. В компетенцию общеобразовательной организации по организации питания входит:

- комплектование пищеблока квалифицированными кадрами;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно- гигиенических средств, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- обеспечение приготовления пищи высокого качества;
- проведение ежедневного бракеража пищи с участием медицинского работника, бракеражной комиссии с действующим положением о бракераже в общественной организации.

4.6. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- гигиенический журнал;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля за рационом питания;

- меню требование на выдачу продуктов питания;
- технологические карты на приготовляемые блюда;
- журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях.
- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

4.7. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания обучающихся, воспитанников в школе- интернате осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся по поставкам продуктов питания в образовательные организации, с которым заключается контракт.

4.8. Контракт на поставку продуктов питания заключается непосредственно образовательной организацией. Поставщики должны иметь специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

V. Порядок организации питания.

5.1. Пищеблок осуществляет производственную деятельность в режиме круглосуточной работы школы- интерната.

5.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором общеобразовательной организации меню, в котором указывается название блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность.

5.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором общеобразовательной организации.

5.4. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора. Результат проверки заносится в бракеражный журнал.

5.5. Контроль за качеством, сбалансированностью питания, соблюдением санитарно– гигиенических правил осуществляет медсестра, шеф- повар, повар смены.

5.6. Классные руководители, воспитатели, сопровождающие обучающихся, воспитанников в столовую для принятия пищи контролируют выполнение санитарно-гигиенических правил обучающимися, воспитанниками перед приёмом пищи и обеспечивают соблюдения порядка в зале приёма пищи.

5.7. Для обучающихся, воспитанников в школе- интернате предусматривается организация пятиразового питания (завтрак, I полдник, обед, II полдник, ужин).

5.9. Организация обслуживания обучающихся, воспитанников питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

VI. Контроль организации питания.

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

6.2. Текущий контроль организации питания обучающихся, воспитанников в образовательной организации осуществляет бракеражная комиссия по контролю

организации питания, представители родительской общественности, медицинские работники.

VII. Документация.

- 7.1. Положение об организации питания обучающихся, воспитанников.
- 7.2. Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- 7.3. График питания обучающихся, воспитанников.
- 7.4. Табель учета посещаемости обучающихся, воспитанников .