



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ Республики Марий Эл

«Звениговская санаторная школа-интернат»

А.М.Филимонов

3» сентября 2018 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся ГБОУ Республики Марий Эл «Звениговская санаторная школа-интернат»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся ГБОУ Республики Марий Эл «Звениговская санаторная школа-интернат» (далее - Положение) устанавливает порядок организации рационального питания, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между участниками образовательного процесса.

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

1.3. Положение разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45, Уставом ГБОУ Республики Марий Эл «Звениговская санаторная школа-интернат».

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся ГБОУ Республики Марий Эл «Звениговская санаторная школа-интернат» (далее – учреждение).

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность учреждения по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок.

2. Основные цели и задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся являются:

обеспечение питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям;
гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
предупреждение (профилактика) среди обучающихся заболеваний, связанных с фактором питания;
пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
модернизация 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 обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности учреждения.

3.2. Для организации питания обучающихся 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 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 столовой учреждения используют следующие документы:
приказ об организации питания обучающихся;
приказ о создании бракеражной комиссии;
примерное меню;
технологические карты кулинарных блюд;
ведомости контроля за рационом питания;
журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
журнал здоровья;
журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
положение о бракеражной комиссии;
графики дежурства в столовой;

ежедневные меню

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

3.5. Режим питания в учреждении определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.6. Обслуживание питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками учреждениями, 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. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет главный бухгалтер

4. Порядок организации питания

4.1. Питание обучающихся организуется за счет бюджетных средств.

4.2. Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий согласовываются директором учреждения и вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме круглосуточной работы учреждения.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам в соответствии с режимом учебных занятий. В учреждении режим предоставления питания утверждается приказом директора ежегодно.

4.5. Воспитатель класса обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой. Сопровождающие воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед приемом пищи.

4.6. Организация обслуживания обучающихся питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинского работника, ответственного по питанию, директора, в его отсутствие заместителя директора по учебно-воспитательной работе, повара. 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 учреждении:
проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;
осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков, обедов, полдников и ужинов.

5. Контроль организации школьного питания

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

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Министерство образования и науки Республики Марий Эл.

5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия учреждения.

5.4. Текущий контроль организации питания обучающихся осуществляет комиссия по организации питания.

5.5. Состав комиссии по контролю организации питания в учреждении утверждается директором в начале каждого учебного года.