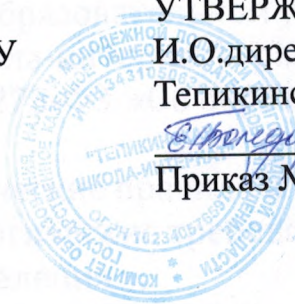


Принято
Педагогическим советом ГКОУ
Тепикинская школа-интернат
протокол № 7
« 19 » марта 20 21 г.



УТВЕРЖДАЮ
И.О.директора ГКОУ
Тепикинская школа-интернат
Е.П.Бондаренко
Приказ № 32/1 от «19» 03 2021г.

Положение об организации питания ГКОУ Тепикинская школа-интернат

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся и воспитанников в государственном казённом образовательном учреждении Тепикинская школа-интернат (далее – школа-интернат) разработано в соответствии с

- а) Федеральным законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- б) санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения »,
- в) Постановлением Главы Администрации Волгоградской области от 10.02.2006 г №132 (ред. От 14.05.2010
- г) Уставом школы- интерната
- д) Федеральным законом №52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

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

Основными задачами

при организации питания обучающихся и воспитанников в школе-интернате являются:

- обеспечение обучающихся, воспитанников полноценным, сбалансированным горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям организма;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления пищи;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и воспитанников заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания, формирование культуры здорового питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие положения организации питания обучающихся и воспитанников,
- общие принципы организации питания обучающихся и воспитанников;
- порядок организации питания в школе;
- документацию образовательного учреждения по вопросам, связанным с организацией питания.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается педагогическим советом общеобразовательного учреждения и утверждается приказом директора.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ.

2.1. При организации питания образовательное учреждение руководствуется нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

2.2. В соответствии с установленными требованиями СанПиН в образовательном учреждении должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся и воспитанников:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, измерительным), кухонным инвентарем и посудой;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся и воспитанников (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.3. Администрация образовательного учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение разъяснительной работы по формированию культуры здорового питания с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.4. Питание обучающихся и воспитанников организуется за счет средств областного и федерального бюджета.

2.5. Для обучающихся школы-интерната предусматривается организация пятиразового горячего питания.

2.6. Питание в школе-интернате организуется на основе примерного циклического 14-дневного меню для организации питания детей с 7 до 11 лет и детей с 12 до 18 лет, согласованного с органами Роспотребнадзора.

2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.8. Организацию питания в школе-интернате осуществляют диетсестра и фельдшер учреждения.

2.9. Руководитель образовательного учреждения несет ответственность за создание условий по организации горячего питания обучающихся и воспитанников.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ.

3.1. Порядок (график) работы школьной столовой утверждается директором образовательного учреждения.

3.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором образовательного учреждения меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах).

3.3. Столовая образовательного учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме

7 дней - в режиме работы образовательного учреждения.

3.4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором образовательного учреждения. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается перемена по 15 минут. Отпуск питания обучающимся осуществляется в столовой по классам. Отпуск питания воспитанникам осуществляется в столовой по группам. В график питания вносится четко указанное время.

3.5. Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство дежурного администратора, педагогических работников (дежурного учителя, дежурного воспитателя).

3.6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора образовательного учреждения, в состав которой входит ответственный за организацию питания, медицинская сестра, повар и другие лица по усмотрению директора образовательного учреждения. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.7. Классные руководители, воспитатели разновозрастных групп организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о культуре здорового питания, несут ответственность за организацию питания обучающихся в классе.

3.8. Дежурный учитель предоставляют в письменном виде в столовую заявку о количестве питающихся детей.

3.9. Учителя-предметники (классные руководители) сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют соблюдение гигиены перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

3.10. Ответственный за осуществление производственного контроля в школе, назначенный приказом директора:

- своевременно предоставляет необходимую документацию;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся, сверяя с классным журналом;

- проверяет качество поступающих продуктов питания, меню;
- регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии;
- своевременно с медицинским работником (по согласованию) осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся и воспитанников, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся;
- организует и направляет общешкольную работу по формированию культуры здорового питания.

4. ДОКУМЕНТАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ.

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- журнал здоровья
- журнал витаминизации третьих и сладких блюд
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования
- ведомость контроля за рационом питания
- примерное 14дневное меню ,согласованное с территориальным отделом Роспотребнадзора
- ежедневное меню-раскладка
- технологические карты
- приходные документы , подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные ,сертификаты соответствия ,удостоверения качества ,ветеринарно-санитарная экспертиза