

Кировского областного государственного общеобразовательного бюджетного учреждения
«Школа – интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
пгт Кикнур»

Принято на заседании педагогического
совета школы-интернат

Протокол № 1 от 30.09.2019

Утверждаю

Директор КОГ ОБУ ШИ ОВЗ пгт Кикнур

Соколова О.А.

Приказ № 148 от 17.09.2019г

**Положение
об организации питания**

I. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся Кировского областного государственного общеобразовательного бюджетного учреждения «Школа – интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья пгт Кикнур» (далее – школа-интернат) разработано в соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом школы - интерната.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся 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 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;
- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе;
- документацию образовательного учреждения по вопросам, связанным с организацией питания.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом и утверждается приказом директора.

II. Общие принципы организации питания в образовательной организации.

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:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), кухонным инвентарем и посудой;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (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 организуется за счет средств областного бюджета.

2.5. Для обучающихся школы-интерната предусматривается организация пятиразового горячего питания. Родители (законные представители) могут выбрать форму питания:

- пятиразовое горячее питание с проживанием в интернате
- пятиразовое горячее питание без проживания в интернате
- двухразовое питание (для проходящих обучающихся)

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 и утвержденного директором школы-интерната.

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

2.8. Организацию питания в школе-интернате осуществляет ответственный за питание, который назначается приказом директора образовательного учреждения на текущий учебный год.

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

III. Порядок организации питания в образовательной организации.

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

3.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором образовательного учреждения меню, в котором указывается наименование приема пищи, наименование блюда, масса порции, калорийность порции.

3.3. Столовая образовательного учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 7 дней в неделю - в режиме работы образовательной организации.

3.4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с режимом дня, утвержденным директором образовательной организации.

Выдача пищи обучающимся осуществляется в столовой по классам.

3.5. Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство класса и дежурного администратора. К накрытию столов могут привлекаться обучающиеся с 5 класса и старше (с согласия родителей) согласно Сан Пин 2.4.5.2409-08, п.7.3.

3.6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, проверкой качества пищи, датой и часом изготовления блюда, временем снятия бракеража, наименованием готового блюда, результатами органолептической оценки качества готовых блюд, результатами взвешивания готовых блюд осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы - интерната, в состав которой входят лица по усмотрению директора образовательного учреждения. Результаты проверки заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции.

3.7. Классные руководители, воспитатели 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. Классные руководители ежедневно отмечают количество детей в соответствии с возрастом в специальном журнале. Вахтер в письменном виде делает заявку в столовую о количестве питающихся детей.

3.9. Учителя-предметники (классные руководители) воспитатели сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют соблюдение гигиены перед приемом пищи и их поведение.

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, 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.

IV. Документация

В образовательном учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания обучающихся.
- Приказ директора о назначении лиц, ответственных за организацию питания, с возложением на них функций пропаганды здорового питания и контроля.
- Приказ директора образовательного учреждения, регламентирующий организацию питания и работу различных комиссий, ответственных за качество предоставляемого питания.
- График работы школьной столовой.
- График питания обучающихся.
- Табель по учету питания обучающихся с необходимым пакетом документов.
- Программы, справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания и т.д.