



Государственное казенное общеобразовательное учреждение
Удмуртской Республики
«Средняя общеобразовательная школа-интернат № 19 г. Сарапула»
427960, Удмуртская Республика, г. Сарапул, ул. М. Горького, 30.
Телефон 8 (34147) 4-18-34, 4-18-36. Факс: 8 (34147) 4-18-36,
E-mail: sar-internat@yandex.ru



ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания обучающихся

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации рационального питания обучающихся в Государственном казенном общеобразовательном учреждении Удмуртской Республики «Средняя общеобразовательная школа-интернат № 19 г. Сарапула».

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

1.3. Положение разработано в соответствии:

- с законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Уставом школы-интерната,
- Федеральным законом № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях» от 27.10.2020 года № 32.

1.4. Действие настоящего положения распространяется на всех обучающихся в школе-интернате.

1.5. Настоящее положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы – интерната по вопросам питания, вводится в действие приказом директора школы-интерната.

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

2.1 Основными задачами при организации питания обучающихся в школе-интернате являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых качествах 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;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

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

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по 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 СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учётной документации пищеблока – приложение № 32 к СанПину 2.3/2.4. 3590-20 от 27.10.20
- 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)

3.4 Администрация школы-интерната совместно с классными руководителями, воспитателями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

3.5 Питание в школе-интернате организуется на основе разрабатываемого рациона питания и перспективного десятидневного меню, разработанного в

соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд, а так же меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.6. Ответственный за организацию питания, обеспечивающий наличие ежедневных меню с учётом возрастных групп обучающихся с ОВЗ, выполнение натуральных норм питания, ведение необходимой документации является медицинский работник школы-интерната (калькулятор).

3.7. Примерное меню утверждается директором школы-интерната.

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

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ-ИНТЕРНАТЕ

4.1. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы-интерната, меню с указанием сведений об объёмах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.2. Обеспечение двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ, не проживающих в школе-интернате, производится в учебные дни фактического посещения образовательной организации в соответствии с нормами обеспечения питанием обучающихся с ОВЗ ежедневно в течение учебного года. Суточная норма составляет 60% (завтрак – 25%, обед – 35%) от среднесуточной нормы питания, установленной для обучающихся с ОВЗ, проживающих в школе-интернате.

4.3. Обучающимся, проживающим в школе – интернате, предоставляется пятиразовое питание с интервалами между приемами пищи 4 часа.

4.4. Обучающиеся с ОВЗ, находящиеся на индивидуальном обучении на дому, получают двухразовое питание сухим пайком (продуктовым набором), исходя из натуральных норм питания в день. Суточная норма составляет 60% (завтрак – 25 %, обед – 35 %)

4.5. Дежурный класс накрывает столы для обучающихся школы-интерната, сопровождающие учителя, воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

4.7. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе-интернате:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпусков питания обучающихся, предварительного накрытия (сервировки) столов: режим питания является структурным компонентом режима работы школы – интерната:

07.30 - завтрак

10.40 - второй завтрак
13.30 - обед первая смена – 1-5 классы
14.00 – вторая смена – 6 – 12 классы
15.45 - полдник
19.00 - ужин

- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима

5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ.

5.1. Общий контроль за организацией горячего питания обучающихся осуществляет директор школы-интерната.

5.2. Заместитель директора по воспитательной работе, медработники осуществляют контроль за закладкой продуктов.

5.3. Дежурный воспитатель, медицинский работник, шеф-повар осуществляют ежедневный контроль за качеством приготовления пищи и выходом блюд.

5.4. Медицинский работник ежедневно осуществляет контроль за своевременным поступлением, качеством и своевременной реализацией продуктов, за санитарным состоянием складских помещений и температурным режимом холодильных установок.

5.5. Медицинская сестра осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока, столовой, соблюдением режимов влажной уборки, проветривания, генеральных уборок.

5.6. Медицинская сестра осуществляет контроль за качеством мытья посуды.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ.

6.1. Ответственность за качество, своевременную доставку и реализацию продуктов несёт кладовщик.

6.2. Ответственность за качество приготовления пищи несут работники пищеблока во главе с шеф-поваром.

6.3. Ответственность за качество мытья посуды несут посудомойщицы.

6.4. Ответственность за санитарное состояние пищеблока и санитарно - эстетическое состояние столовой несут медицинские работники, шеф-повар, заместитель директора по воспитательной работе.