

Принято:
Педагогический совет
Протокол № 7 от 23.05.2018 г.

Согласовано:
Председатель
Совета родителей
Гал А.П. Галина
Протокол № 3 от 31.05. 2018 г.



ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания обучающихся

1. Общие положения.

1.1. К компетенции образовательного учреждения относится создание в школе-интернате необходимых условий для работы школьной столовой, пищеблока, контроль за их работой в целях охраны и укрепления здоровья, обучающихся и работников образовательного учреждения в соответствии с п. 2 ст. 41 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Настоящее Положение об организации питания обучающихся, воспитанников школы-интерната разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся, воспитанников предоставленного за счет средств бюджета.

1.3. Настоящее Положение, касающееся организация питания в образовательном учреждении, разработано на основе п. 2 ст. 4 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» где на образовательное учреждение возлагается обязанность предоставить помещение для питания обучающихся и воспитанников и создать необходимые условия для работы столовой, а также Постановления Главного государственного санитарного врача РФ № 45 от 23.07.2008 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» и других нормативно-правовых документов.

1.4. Основными задачами организации питания детей в муниципальном общеобразовательном учреждении являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Под организацией питания обучающихся, воспитанников понимается обеспечение проживающих обучающихся, воспитанников пятиразовым бесплатным питанием, иные обучающиеся обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием, в соответствии с режимом работы школы-интерната по графику, утвержденному руководителем учреждения (согласно расписанию учебных занятий).

1.6. Под пятиразовым бесплатным питанием проживающих в интернате воспитанников и двухразовым бесплатным питанием понимается организованная реализация блюд, приготовленных в школьной столовой в соответствии с примерным десятидневным меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Хакасия».

1.7. Положение предназначено для лиц, ответственных за организацию питания обучающихся, воспитанников школы-интерната.

2. Общие подходы к организации питания, обучающихся воспитанников школы-интерната.

2.1. Питание в школе-интернате организовано за счет средств республиканского бюджета.

2.2. Организация питания в школе-интернате осуществляется силами общеобразовательного учреждения — специально закрепленными штатами.

2.3. Организация доставки продуктов питания в столовую осуществляется на договорной основе поставщиками, имеющими правоустанавливающие документы.

2.4. Школа-интернат не вправе самостоятельно определять модель организации питания обучающихся, воспитанников, в соответствии с п. 2 ст. 41 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

2.5. Работа пищеблока в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения), утверждена постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008г.

2.6. Питание обучающихся, воспитанников организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение № I к СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- постановление Правительства Российской Федерации от 12.03.1997 № 288 «Об утверждении Типового положения о специальном (коррекционном) образовательном учреждении для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья».

2.7. Руководитель школы-интерната назначает из числа сотрудников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся, воспитанников.

2.8. Школа-интернат осуществляет внутренний контроль организации питания обучающихся, воспитанников:

- включает в годовой план учреждения и в план контроля вопросы организации питания;

- проводит мониторинг организации питания;

- осуществляет контроль деятельности подразделения «Столовая»;

- осуществляет контроль исполнения медицинским работником обязательств по договору о совместной деятельности с медицинским учреждением.

2.9. Руководитель школы-интерната несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся, воспитанников.

2.10. Мониторинг организации питания обучающихся, воспитанников в соответствии с критериями, указанными в пунктах 3, 4. Положения, не реже 1 раза в полугодие.

3. Контроль эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся, воспитанников школы-интерната.

3.1. Закупка продуктов питания школой-интернатом, осуществляется самостоятельно при наличии у поставщиков:

- санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;

- организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся, воспитанников в столовую за счет средств поставщиков;

3.2. Основными условиями при организации питания в общеобразовательном учреждении являются:

- организация горячего питания (завтрак, обед и полдник) для обучающихся, воспитанников;

- широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08;

- наличие собственной производственной базы для приготовления продукции, в т.ч. посуды и столовых приборов, кухонного инвентаря, производственной одежды, санитарно-гигиенических средств (в соответствии с действующими нормами);
- готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, технологического и другого оборудования, согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;
- наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию школьного питания, имеющего допуск к работе на производственно—технологическом и холодильном оборудовании;
- обеспечение чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных ПОМЕЩЕНИЯХ столовых;

— организация содержания в надлежащем порядке обеденного зала общеобразовательного учреждения — в соответствии с требованиями СанПиН (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);

3.3. Охват учащихся основным (горячим) питанием должен быть не менее 80% от общего контингента учащихся.

3.4. Отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания обучающихся, воспитанников в школе-интернате со стороны учащихся, родителей (иных законных представителей) и педагогов.

4. Условия организации бесплатного питания обучающихся, воспитанников в школе-интернате

4.1. В школе-интернате в соответствии с установленными требованиями СанПиН создаются следующие условия для организации питания обучающихся, воспитанников:

- наличие производственных помещений для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- наличие помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработка и утверждение порядка питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график отпуска питания, составление списков детей).

4.2. В общеобразовательном учреждении приказом руководителя определяется ответственный, осуществляющий контроль:

- за посещением столовой учащимися и организацией питания во время приема пищи;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за состояние информационных стендов в обеденном зале;
- за своевременную подачу табелей посещения учащимися школьной столовой классными руководителями.

4.3. Проверку качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет медицинский работник общеобразовательного учреждения. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал. Руководитель общеобразовательного учреждения ежедневно утверждает меню.

4.4. Функционирование школьной столовой как структурного подразделения муниципального общеобразовательного учреждения возможно при наличии:

- положения о школьной столовой как структурном подразделении общеобразовательного учреждения;
- заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН;
- примерных циклических десятидневных меню.

4.5. В компетенцию руководителя муниципального общеобразовательного учреждения по организации школьной столовой (как структурного подразделения) входит:

- комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами;
- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками

пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

— обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;

— заключение договоров на поставку продуктов питания;

— ежемесячный анализ деятельности школьной столовой;

— организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой.

4.6. Ответственность за функционирование школьной столовой в соответствии с требованиями санитарных правил и норм осуществляет руководитель учреждения.