Государственное бюджетное образовательное учреждение Самарской области
«Школа-интернат № 17 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
городского округа Самара

Принято:
Советом Учреждения
ГБОУ школы-интерната № 17 г.о. Самара

Протокол № 21 от 26.08.2021г.

Утверждаю:
директор ГБОУ
школы-интерната № 17 г.о. Самара
_____ Коскова Г.А.
Приказ от 26.08.2021г.
№ 02-17-1/132-1

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся ГБОУ школы-интерната № 17 г.о. Самара

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в ГБОУ школе-интернате № 17 г.о. Самара (далее – Школа) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение об организации горячего питания обучающихся (далее –"Положение") разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2, Федеральным законом № 29ФЗ от 21.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020года, Уставом школы.

1.4. Данное Положение об организации питания обучающихся разработано с целью создания оптимальных условия для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболевай, отравлений в Школе.

1.5. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в Школе, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов.

Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно- отчетную документацию по питанию.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Питание в ГБОУ школе-интернате № 17 г. о. Самара организовано за счет средств бюджета Самарской области.

2.2. Школа самостоятельно обеспечивает предоставление питания обучающимся на базе школьной столовой и пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
Предоставление питания обучающихся организуют назначенные приказом директора Школы ответственные работники из числа заместителей, педагогов и обслуживающего персонала школы.

2.3.По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с территориальным органом Роспотребнадзора.

2.4.Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

2.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке установленном Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» с изменениями на 24 февраля 2021 года.

2.7. Организация питания в Школе осуществляется администрацией.

2.8. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора школы.

2.9. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников Школы

3.ФИНАНСИРОВАНИЕ РАСХОДОВ НА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ

3.1. Финансирование расходов на организацию питания в учреждении осуществляется за счет средств бюджета Самарской области.

3.2. Финансирование из бюджета Самарской области носит целевой характер и не может быть использовано на другие цели.

3.3. Контроль за целевым использованием средств осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

3.4. Ответственный за организацию горячего питания в Школе назначается приказом директора. Ответственный за организацию питания осуществляет контроль за ведением соответствующей документации.

4.ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Организация питания является обязательным направлением деятельности школы.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме круглосуточной работы школы с понедельника по пятницу. Обучающимся предоставляется горячее питание на период их пребывания в школе-интернате. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

4.3. В Школе осуществляется бесплатное шестиразовое питание обучающихся, в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Режим питания, десятидневное и ежедневное меню утверждается директором Школы.

4.4. Режим питания в Школе определяется действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

4.5. Изготовление продукции производится в соответствии с меню, утвержденному директором Школы по технологическим документам, в том числе по технологической карте и вывешиваются в обеденном зале и в холле на вахте.

В этом документе прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню должны, соответствовать их наименованиям, указанных в технологических документах.

4.6. Питание осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания, разрабатываемыми на основании установленных норм физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии, дифференцированными по возрасту обучающихся, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), разнообразия и сочетания пищевых продуктов, установленных норм питания и денежных норм расходов на питание.

4.6.1. Питание детей осуществляется посредством основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащих в приложениях № 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.6.2 Масса порции и суммарные объёмы блюд по приёмам пищи должны быть в пределах норматива, указанного в таблицах 1 и 3 приложения 9 соответственно, а суточная потребность в питательных веществах и доля распределения энергетической ценности – в таблицах 1 и 3 приложения 10 соответственно (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)..

4.6.3.Перечень пищевой продукции которая не допускается при организации питании обучающихся приведен в Приложении 9 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.7. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным поваром, в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или)кулинарное изделие.

Суточная проба забирается в объеме:

4.7.1.Порционные блюда, биточки, котлеты и т.д. - поштучно в объеме одной порции;

4.7.2. Холодные закуски, первые блюда и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100грамм;

4.7.3. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции);

4.8. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике месте (в холодильнике) при температуре от +2 °С до +6 °С;

4.9. Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Школе.

4.10. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.11. В помещение столовой учащихся сопровождают классные руководители, педагоги. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.12. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская диетическая сестра.

5.РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5.1.Участниками процесса организации питания обучающихся являются:
директор школы-интерната, заместитель директора по ВР, ответственный за организацию питания, назначенный приказом директора, классные руководители, воспитатели, родители (законные представители) обучающихся, работники пищеблока (специалист контрактной службы, кладовщик).

5.2.Директор школы-интерната:

5.2.1.Организует питание обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными нормами и правилами, Уставом школы-интерната;

5.2.2.Назначает приказом ответственного за организацию питания в школе-интернате

5.2.3.Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся, на заседаниях общешкольных и классных родительских собраний;

5.2.4.Ежедневно утверждает меню-раскладку;

5.2.5.Контролирует фактическое выполнение циклического двухнедельного меню, соблюдение и выполнение норм питания.
5.3.Заместитель директора по ВР:
5.3.1.Формирует сводный список (общее количество обучающихся по классам) для обеспечения питанием;
5.3.2.Обеспечивает охват всех обучающихся питанием
5.3.3.Контролирует деятельность педагогов во время приема пищи обучающимися;
5.3.4.Вносит предложения по улучшению питания;
5.4.Ответственный за организацию питания:
5.4.1.Организует работу по формированию культуры здорового питания, профилактике пищевых отравлений, инфекционных заболеваний среди обучающихся;
5.4.2.Осуществляет постоянный контроль за соблюдением сроков и правил реализации, хранения пищевых продуктов, контроль за отбором и хранением суточных проб;
5.4.3.Контролирует санитарное состояние обеденного зала, присутствие классных руководителей, учителей и воспитателей в обеденном зале при приеме пищи обучающимися их класса.
5.4.4.Контролирует ведение гигиенического журнала.
5.5.Классные руководители, воспитатели:
5.5.1.Ежедневно подают заявки о количестве обучающихся находящихся на довольствии, несут персональную ответственность за достоверность предоставляемых данных;
5.5.2.Включают в планы воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни, культуры здорового питания у обучающихся, вопросы ЗОЖ и здорового питания в родительские собрания;
5.5.3.Вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещании при директоре и предложения по улучшению питания обучающихся.
5.6.Родители (законные представители):
5.6.1Своевременно уведомляют классного руководителя о болезни или временном отсутствии ребенка в школе-интернате для снятия его с довольствия на период его фактического отсутствия вшколе-интернате.
5.7.Работники пищеблока участвуют в организации питания в соответствии с их должностными обязанностями
5.8. Обучающиеся имеют право:
- получать ежедневное, полноценное питание;
- вносить предложения по улучшению организации и качества питания в общеобразовательном учреждении.

5.9. Обучающиеся обязаны:
- соблюдать правила поведения в столовой;
- соблюдать культуру питания.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

6.1.Проверку качества пищевых продуктов, продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия согласно приказу. Состав бракеражной комиссии на текущий учебный год, ее полномочия утверждаются приказом директора школы-интерната, в состав которой входят директор (или представитель администрации Школы, назначенный директором), ответственный за организацию питания, медицинский работник, представители родительской общественности, педагогические работники. Результаты проверок заносятся в журналы, рекомендуемые образцы которых указаны в приложениях No 4-5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
6.2.Директор школы-интерната является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся, воспитанников питанием.

6.3. Комиссия:

6.3.1.Проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

6.3.2.Проверяет соблюдение санитарных норм и правил, ведение журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

6.4. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

6.5. Контроль организации питания осуществляется не реже 1 раза в месяц, при обнаружении нарушений в организации питания составляется акт проверки.

6.6. Медицинский работник (диетсестра) Школы осуществляет медицинский контроль качества питания ежедневно.

6.6.1. Медицинский работник отслеживает соблюдение действующих санитарно- эпидемиологических норм и правил сотрудниками Школы.

6.6.2. Медицинский работник регулярно проводит работу по гигиеническому воспитанию с сотрудниками Школы, учащимися, педагогами и родителями.

7.ОРГАНИЗАЦИЯ ИНФОРМАЦИОННО-ПРОСВЕТИТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

7.1. Общеобразовательное учреждение организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий.

7.2. Классные руководители, воспитатели предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании.

7.3. Общеобразовательное учреждение организует систематическую работу с родителями (беседы, лектории и др. о роли питания в формировании здоровья человека), привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

8.1. Все работники Школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

8.3. Работники школьной столовой несут ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

8.4. Работники школы, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.