

«Рассмотрено»
на педагогическом совете
протокол № 4
от «30» декабря 2020г.

«Утверждаю»
Директор ГОУ ЯО «Петровская
школа-интернат»:
_____ Ратихина И.Н.
«30» декабря 2020г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке организации питания

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания (далее – Положение) обучающихся государственного общеобразовательного учреждения Ярославской области «Петровская школа-интернат» (далее – Учреждение) устанавливает -порядок рационального питания обучающихся в Учреждении; определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся; регулирует отношения между администрацией Учреждения и родителями (законными представителями) обучающихся.

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020;
- Приказом департамента образования Ярославской области №275/01-04 от 25 июня 2018 года «Об установлении платы, взимаемой с родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся за осуществление присмотра и ухода за детьми в группах продленного дня».

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в Учреждении.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора Учреждения.

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 целями и задачами при организации питания обучающихся 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;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим 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 СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда.

3.4. Администрация Учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.5. Режим питания в Учреждении определяется СанПиНами 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020.

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

3.7. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Учреждении осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные организации.

3.8. На поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья заключаются контракты, договора непосредственно учреждением. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.9. Приказом директора Учреждения назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания обучающихся в Учреждении

4.1. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором Учреждения, меню с указанием сведения об объемах и наименованиях блюд вывешиваются в обеденном зале.

4.2. Учащиеся Учреждения обеспечиваются 2-х разовым бесплатным горячим питанием; обучающиеся, проживающие в учреждении, обеспечиваются бесплатным 6-разовым питанием; обучающиеся группы продленного дня дополнительно обеспечиваются полдником за родительскую плату.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) в соответствии с режимом дня. В Учреждении режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора ежегодно.

4.4. Ответственный за организацию питания по Учреждению обеспечивает сбор сведений о количестве обучающихся в классах на каждый день. Сопровождающие классные руководители, учителя-предметники, воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.5. Организация обслуживания обучающихся питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.6. проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, состав которой ежегодно утверждается приказом директора Учреждения.

4.7. Лицо, ответственное за организацию питания в Учреждении:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающихся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

5. Контроль организации школьного питания

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания обучающихся осуществляет специально созданная бракеражная комиссия, состав которой утверждается приказом директора Учреждения ежегодно.

5.3. Родительский контроль за организацией питания осуществляется родителями согласно Положения «О родительском контроле организации горячего питания в ГОУ ЯО «Петровская школа-интернат»», Положения «О порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания».