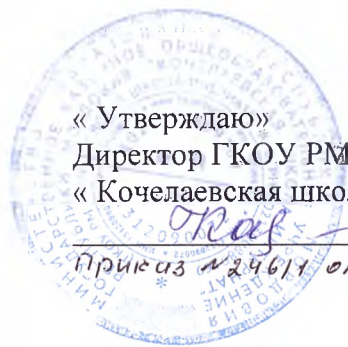


Принято на заседании
педагогического совета
Протокол № 2 от 30.10.2018г.



« Утверждаю»
Директор ГКОУ РМ
« Кочелаевская школа-интернат»
Т.И. Канайкина
Приказ № 246/1 от 01.11.2018г.

Положение

об организации питания воспитанников

ГКОУ РМ « Кочелаевская школа-интернат»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания воспитанников ГКОУ РМ « Кочелаевская школа-интернат » устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе-интернате, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания воспитанников ,социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса, а также способствуют укреплению трудовой дисциплины, рациональному использованию рабочего времени и созданию условий для эффективной работы работников школы.

Положение разработано в соответствии с:

Законом ФЗ N 273 " Закон об образовании в Российской Федерации»

Уставом школы ГКОУ РМ « Кочелаевская школа-интернат »

Правилами внутреннего трудового распорядка работников.

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

СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»

Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников в школе-интернате.

Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания и утверждается приказом директора школы-интерната.

Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5. настоящего Положения.

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, воспитанников являются:

- обеспечение обучающихся, воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах 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;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- создание условий для эффективной работы работников школы-интерната.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

3.1 Организация организует питание воспитанников в специально отведенном помещении для питания (столовая) соответствующем 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.

3.2 Организацией общественного питания учреждения является столовая образовательного учреждения, работающая на продовольственном сырье, которая производит и (или) реализует блюда в соответствии с разнообразными по дням недели меню.

3.3 Для обеспечения здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура

питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания, примерное десятидневное (21-дневное) меню, меню-раскладки.

3.4 Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

3.5 Организация питания воспитанников в школе-интернате осуществляется в соответствии с Федеральным законом «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд».

3.6 На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.7 Режим питания в школе-интернате определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся, воспитанников в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №189 от 29.12.2010 года.

3.8 Обслуживание горячим питанием обучающихся, воспитанников 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 ВОСПИТАННИКОВ В ШКОЛЕ-ИНТЕРНАТЕ.

4.1 Воспитанники, проживающие в школе – интернате и находящиеся на полном государственном обеспечении, в соответствии с установленными нормативами обеспечиваются бесплатным питанием.

4.2 В школе-интернате организовано пятиразовое питание воспитанников.

4.3 Заместитель директора обеспечивает сопровождение воспитанников классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену воспитанников перед едой.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

5.1 Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: медицинская сестра, директор школы и шеф-повар. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

5.2 Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский персонал школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета организации и родительского комитета, представители профсоюзной организации школы-интерната, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

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

5.4 Состав комиссии по контролю организации питания в школе-интернате утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

5.5. Директор школы-интерната является ответственным лицом за организацию и полноту охвата воспитанников питанием.

6 ДОКУМЕНТАЦИЯ

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- примерное 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.