


«УТВЕРЖДАЮ»
Директор 
В. М. Амбарова
Приказ № 188/1 от 29.09.2020



**Положение
об организации питания обучающихся**

в

**ГКОУ ВО «Санаторная школа-интернат г. Вязники для детей, нуждающихся в
длительном лечении»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся в ГКОУ ВО «Санаторная школа-интернат г. Вязники для детей, нуждающихся в длительном лечении» (далее – школа-интернат) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», от 30.03.199 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и средне -профессионального образования», а также Уставом школы-интерната.

1.2. Данное Положение об организации питания обучающихся в школе-интернате устанавливает порядок организации рационального питания учащихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания детей, регулирует отношения между администрацией школы-интерната и родителями (законными представителями).

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

- обеспечение обучающихся полноценным, сбалансированным горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям организма;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления пищи;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания, формирование культуры здорового питания.

1.4. Настоящее Положение определяет:

- общие положения организации питания обучающихся;
- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе-интернате;
- документацию школы-интерната по вопросам, связанным с организацией питания;
- финансовое обеспечение.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается педагогическим советом школы-интерната и утверждается приказом директора, с учетом мнения совета родителей.

1.6. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе-интернате.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

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

2.2. Организация питания в школе-интернате возлагается на администрацию, медицинский персонал и сотрудников, занимающихся доставкой продуктов пищи (заведующая складами) и непосредственным приготовлением пищи (работники пищеблока).

2.3. Процесс организации питания в школе-интернате осуществляется в соответствии с нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и средне профессионального образования».

2.4. В соответствии с установленными требованиями СанПиН в школе-интернате созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), кухонным инвентарем и посудой;
- предусмотрено помещение на 100 посадочных мест для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (график приема пищи обучающимися).

2.5. Администрация школы-интерната обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение разъяснительной работы по формированию культуры здорового питания с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.6. 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.

2.7. Питание обучающихся организуется за счет средств областного и федерального бюджетов.

2.8. Питание в школе - интернате организуется на основе примерного циклического двухнедельного меню для организации питания детей, согласованного с органами Роспотребнадзора.

2.9. Меню - требование ежедневно утверждается директором школы-интерната.

2.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.11. Контроль за соблюдением утвержденных норм питания на одного ребенка, за организацией и качеством поступающих продуктов в школу-интернат, качеством приготовления пищи осуществляет медицинская сестра (диетсестра).

2.12. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы-интерната.

СОСТАВ КОМИССИИ:

- заместитель директора по ВМР – председатель комиссии, ответственный по питанию
- заместитель директора по АХЧ – заместитель председателя комиссии
- заведующая отделением медицинской помощи, врач – педиатр – член комиссии
- медицинская сестра (диетсестра) – член комиссии,
- ведущий экономист – член комиссии.

Полномочия комиссии:

- проверяет качество приготовления блюд, соответствие их меню, полноту закладки продуктов;
- соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- принимает участие в разработке графика и правил посещения обучающимися столовой под руководством педагога.

Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушением санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от директора школы-интерната принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

2.13. Перед раздачей пищи, медицинская сестра в соответствии с Графиком дежурства при закладке продуктов в котел, проводит пробу блюд, записывает в специальный бракеражный журнал оценку и разрешение на выдачу. Пробу пищи также может снимать представитель администрации школы-интерната.

2.14. Для осуществления постоянного контроля за качеством и правильностью организации питания обучающихся в школе-интернате ведется необходимая документация¹.

¹ Раздел 4 настоящего Положения.

2.15. Столовая работает в соответствии с режимом школы-интерната и обеспечивает 2-х разовое горячее питание для неинтернированных обучающихся и 5-ти разовое – для интернированных детей.

2.16. 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.

2.17. В помещениях пищеблока ежедневно, по графику проводится тщательная влажная уборка: мытье полов, удаление пыли с мебели, оборудования, подоконников, мытье и дезинфекция раковин. Еженедельная обработка стен с применением моющих средств, очищение оконных стекол и осветительной арматуры. Генеральная уборка проводится один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств.

2.18. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе-интернате осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные организации.

2.19. На поставку питания заключаются контракты, договора непосредственно школой-интернатом. Поставщики должны обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

2.20. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.21. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе-интернате, осуществляется органами Роспотребнадзора (плановые и внеплановые проверки).

2.22. Директор школы-интерната является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

3.1. Порядок работы столовой утверждается директором школы-интерната.

3.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы-интерната меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах).

3.3. Столовая школы-интерната осуществляет производственную деятельность в полном объеме 7 дней в неделю, в режиме работы школы-интерната.

3.4. Питание для всех обучающихся в школе-интернате бесплатное.

3.5. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы-интерната. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается перемена.

3.7. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы-интерната, питание осуществляется по отдельно составленному меню, согласованному с директором школы.

3.8. Ответственное лицо, назначенное приказом директора школы-интерната, обеспечивает сбор сведений о количестве питающихся на каждый день.

3.9. Педагоги (учителя, воспитатели) сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы-интерната, контролируют соблюдение гигиены перед приёмом пищи и их поведение во время приёма пищи.

4. ДОКУМЕНТАЦИЯ.

4.1. Организация питания в школе-интернате осуществляется в соответствии со следующими документами (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания обучающихся.
- График дежурства при закладке продуктов в котел.
- График приема пищи обучающимися.
- График закладки продуктов.
- График поставки продуктов.
- Четырнадцатидневное меню.
- Меню-требование
- Технологические карты кулинарных блюд.
- Журнал учета приема пищи обучающимися.
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- Журнал бракеража готовой продукции.
- Журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- Журнал здоровья.
- Результаты лабораторных анализов пищи.
- Контракты, договора на поставку продуктов питания.
- Сертификаты на все завозимые продукты.

- Программы, справки, акты, мониторинги, оценочные листы, анкеты по вопросам организации питания, методические рекомендации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в ОО»

- Наличие предписаний Роспотребнадзора

- Приказы:

- о назначении лиц, ответственных за организацию питания;

- о создании бракеражной комиссии.

5. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.

5.1. Расходы на обеспечение питанием обучающихся школы-интерната производятся в соответствии с Постановлением департамента образования администрации Владимирской обл. от 29.12.2016 N 12 (ред. от 21.09.2020) «Об утверждении Положения об установлении случаев и порядка обеспечения питанием обучающихся образовательных организаций, подведомственных Департаменту образования Владимирской области» и учитываются в составе бюджетных ассигнований на обеспечение деятельности организаций в пределах сумм, доведенных Департаменту образования Владимирской области.

5.2. В государственном казенном общеобразовательном учреждении Владимирской области «Санаторная школа-интернат г. Вязники для детей, нуждающихся в длительном лечении» расходы составляют:

- при условии круглосуточного пребывания - путем организации горячего питания обучающихся не менее пяти раз в день из расчета средней стоимости питания для одного обучающегося в день в размере 187 руб. по нормам, установленным «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08);

- при условии дневного пребывания путем организации горячего питания обучающихся не менее двух раз в день из расчета 50% стоимости, применяемой при круглосуточном пребывании в организации, и нормам, установленным СанПиН 2.4.5.2409-08, в размере 93,50 руб.;

- в соответствии с Постановлением департамента образования администрации Владимирской области от 08.04.2020 № 8 «О внесении изменений в постановление департамента образования администрации области от 29.12.2016 № 12» при условии организации обучения с использованием дистанционных технологий путем установления компенсационных выплат родителям (законным представителям) в размере 85 рублей в день, исходя из количества учебных дней функционирования образовательной организации.

5.3. Денежная компенсация выплачивается по заявлению родителей (законных представителей), представленному любым доступным способом, в том числе с использованием информационно-телекоммуникационной сети Интернет, путем безналичного зачисления на расчетные счета, открытые в банке.

5.4. В соответствии с Постановлением Департамента образования Владимирской области от 21.09.2020 № 18 «О внесении изменений в постановление департамента образования от 29.12.2016 № 12» с учетом средств федерального бюджета осуществляется финансирование горячего питания (обеда) обучающихся по образовательным программам начального общего образования государственных общеобразовательных организаций по нормам, установленным СанПиН 2.4.5.2409-08.

6. СРОК ДЕЙСТВИЯ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. Срок действия данного Положения не ограничен.

6.2. При изменении нормативно-правовых документов, регламентирующих деятельность общеобразовательного учреждения, в положение вносятся изменения в соответствии с установленным законодательством порядке.