

Государственное казенное общеобразовательное учреждение Ленинградской области «Всеволожская школа-интернат, реализующая адаптированные образовательные программы»
(ГКОУ ЛО «Всеволожская школа-интернат»)

Принято
на общем собрании ГКОУ ЛО
«Всеволожская школа-интернат»
Протокол № 1 от 01.09.2018 г.

Утверждаю
И.о. директора
ГКОУ ЛО «Всеволожская
школа-интернат»
Н.Н. Меркулова



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
ГКОУ ЛО «Всеволожская школа-
интернат»

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации питания обучающихся в ГКОУ ЛО «Всеволожская школа-интернат» (далее - школа-интернат) устанавливает:
 - порядок организации рационального питания обучающихся в школе-интернате, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся,
 - регулирует отношения между администрацией школы-интерната и родителями (законными представителями) обучающихся.
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Положение разработано в соответствии с:
 - Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Федеральный закон от 21.11.2011 N 323-ФЗ (ред. от 29.12.2015) "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации"
 - "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» СанПиН 2.4.2.2821-10;
 - СанПиН 2.3. 61079-01 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» от 03.04.2003г.
 - СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования сроком годности и условиями хранения пищевых продуктов от 22.05.2003г
 - Методические рекомендации Российской Академии медицинских наук МЗ РФ «Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах» 01.06.1999г
 - СП 1.3. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями № 1 СП 1.1.2193-07.
 - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
 - Приказа Министерства Здравоохранения РФ и Министерства Образования РФ №186/272 от 30.06.1992г. «О совершенствовании системы медицинского обеспечения детей в образовательных учреждениях»;
 - Устава ГКОУ ЛО «Всеволожская школа-интернат».
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе-интернате.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы-интерната.

2. Основные цели и задачи

- 2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в школе-интернате 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;
- пропаганда принципов полноценного и здорового 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 школы-интерната.
- 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 СанПиНа;
 - наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
 - соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
- 3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:
 - заявки на питание;
 - 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 СанПиНу 2.4.5.2409-08);
 - копии примерного 14-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
 - ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
 - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно -санитарной экспертизы и др.).
- 3.4. Администрация школы - интерната совместно с педагогическим коллективом осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.
- 3.5. Администрация школы - интерната обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием

- обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
- 3.6 Режим питания в школе-интернате определяется СанПиНом 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года. Питание в школе-интернате организуется на основе разрабатываемого рациона питания и перспективного четырнадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой с оставления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиНу 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
 - 3.7 Примерное меню утверждается директором школы-интерната.
 - 3.8 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.
 - 3.9. 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.
 - 3.10. На поставку питания заключаются контракты непосредственно школой - интернатом. 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.
 - 3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.
 - 3.12. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе-интернате, осуществляется органами Роспотребнадзора.
 - 3.13. Директор школы-интерната является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе-интернате

- 4.1. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы-интерната, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 4.2. Столовая школы-интерната осуществляет производственную деятельность в режиме работы школы.
- 4.3. Обучающиеся в школе-интернате обеспечиваются 5-и разовым питанием.
- 4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) в соответствии с режимом дня.
- 4.5. Ответственный за организацию питания по школе-интернату обеспечивает сбор сведений о количестве обучающихся в классах на каждый день. Дежурные классы, дежурные по классам, накрывают столы для обучающихся. Сопровождающие педагогические работники обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.
- 4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов для 1 -4-х классов работниками столовой.
- 4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию питания, зав. производством, члена ПК.
- 4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе - интернате:
 - 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 школе-интернате, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 5.2. Текущий контроль организации питания обучающихся осуществляет дежурная медицинская сестра.

6. Заключительные положения

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

6.2. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.