



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГКОУ «Нелидовская
школа-интернат»

Н.Н. Козырь

Приказ № 25 от 29.08.2022г.

Положение об организации питания обучающихся ГКОУ «Нелидовская школа-интернат»

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы-интерната и родителями (законными представителями).

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации «Об образовании»;
- Уставом школы;
- Федеральным законом от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- СанПин 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».
- Методическими рекомендациями 3.1.0173-20 «По организации противоэпидемических мероприятий в период пандемии COVID-19» от 21.04.2020г.
- Письмом Министерства просвещения РФ № ГД-1192/03 от 12.08.2021г.

1.4. Организация питания обучающихся осуществляется в столовой школы-интерната, работающей на сырье.

1.5. Обучающиеся школы-интерната обеспечиваются питанием в соответствии с утвержденными нормами и методическими рекомендациями по организации питания.

1.6. Рацион питания включает разнообразный ассортимент продуктов.

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

1.8. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы-интерната по вопросам питания, утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы-интерната.

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

1.10. 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 воспитанников являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка воспитанников из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- 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 воспитанников является отдельным обязательным направлением деятельности школы-интерната.

3.2. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

3.3. Для организации питания воспитанников 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.

3.4. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал здоровья и гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- ведомость контроля рациона питания;
- ежедневные меню;
- технологические карты на приготовляемые блюда;
- копии примерного 14-дневного меню, утвержденные директором;
- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)

3.5. Режим питания в школе определяется СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

3.7. Для обучающихся в школе-интернате предусматривается организация пятиразового (завтрак, II завтрак, обед, ужин, II ужин) питания.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы-интерната.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания обучающихся в школе-интернате осуществляют поставщики пищевых продуктов, прошедшие конкурсный отбор. Поставщик должен иметь специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.11. Директор школы-интерната является ответственным лицом за организацию обучающихся питанием.

4. Порядок организации питания в школе-интернате.

4.1. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором школы-интерната.

4.2. Ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы-интерната осуществляет производственную деятельность в режиме круглосуточной работы школы-интерната.

4.4. Сопровождающие учителя, воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену воспитанников перед едой.

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

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой пищевой продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии утверждается приказом директора школы-интерната. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции.

4.7. Приказом директора школы-интерната из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания.

4.8. Ответственное лицо за организацию питания в школе-интернате в своей деятельности руководствуется требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПин 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», методическими рекомендациями 3.1.0173-20 «По организации противоэпидемических мероприятий в период пандемии COVID-19» от 21.04.2020г., письмом Министерства просвещения РФ № ГД-1192/03 от 12.08.2021г., Уставом школы, функциональными обязанностями, приказами по школе, распоряжениями директора общеобразовательного учреждения, настоящим Положением.

4.9. Ответственный за организацию питания должен опираться на следующие нормативные документы:

- Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52-ФЗ статья 28;

- «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СанПин 2.3/2.4.3590-20.
- СанПин 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».
- Методические рекомендации 3.1.0173-20 «По организации противоэпидемических мероприятий в период пандемии COVID-19» от 21.04.2020г.
- Письмо Министерства просвещения РФ № ГД-1192/03 от 12.08.2021г.
- Приказ по школе «Об организации питания учащихся ГКОУ «Нелидовская школа-интернат».

4.10. Ответственный за питание:

1) проверяет:

- ассортимент поступающих продуктов питания;
- качество поступающих пищевых продуктов, сроки их реализации и условия хранения;
- качество готовых блюд;
- выборочно проверяет закладку продуктов;
- наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования, правильность его расстановки;

2) контролирует:

- предварительное составление меню на 14 дней;
- поступление на пищеблок сырой продукции и выход готовых блюд;
- отбор и хранение суточной пробы пищи;
- соблюдение санитарно-гигиенических норм приготовления блюд;
- санитарный режим пищеблока;
- обеспеченность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой;
- организацию мытья посуды и производственного инвентаря, использование моющих и дезинфицирующих средств;
- регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней;

3) производит контрольные завесы продукции на соответствие нормам;

4) ведет или контролирует ведение соответствующей документации;

5) принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

6) следит за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд;

7) дегустирует приготовленную пищу.

5. Контроль за организацией питания в школе-интернате.

5.1. Контроль за организацией питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе-интернате, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль за организацией питания обучающихся в школе-интерната осуществляют фельдшер школы, ответственный за организацию питания, бракеражная комиссия.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 355300051511304027866771007421670365042010641132

Владелец Козырь Надежда Николаевна

Действителен с 10.08.2022 по 10.08.2023