

Принято
На педагогическом совете
протокол № 3
«25» марта 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор
_____Л.Н. Астапович
Приказ № 30а от «25»03 2022г.

Положение об организации питания в КОУ «Петропавловская школа-интернат».

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся и воспитанников в Казенное Общеобразовательное Учреждение Омской области «Петропавловская адаптивная школа интернат» (далее – школа-интернат) разработано в соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», нормами СанПиН 2.4.5.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и средне профессионального образования».

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся и воспитанников в школе-интернате являются:

- обеспечение обучающихся, воспитанников 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 и воспитанников заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания, формирование культуры здорового питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие положения организации питания обучающихся и воспитанников,
- общие принципы организации питания обучающихся и воспитанников;
- порядок организации питания в школе;
- документацию образовательного учреждения по вопросам, связанным с организацией питания.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается педагогическим советом общеобразовательного учреждения и утверждается приказом директора.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ.

2.1. При организации питания образовательное учреждение руководствуется нормами СанПиН СанПиН 2.4.5.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и средне профессионального образования».

2.2. В соответствии с установленными требованиями СанПиН в образовательном учреждении должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся и воспитанников:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), кухонным инвентарем и посудой;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся и воспитанников (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.3. Администрация образовательного учреждения 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.

2.4. Питание обучающихся и воспитанников организуется за счет средств областного бюджета.

2.5. Для обучающихся школы-интерната предусматривается организация пятиразового питания.

2.6. Питание в школе-интернате организуется на основе примерного циклического 14-дневного меню для организации питания детей с 7 до 11 лет и детей с 12 старше, согласованного с органами Роспотребнадзора. На основании примерного меню, накануне будущего дня согласно табеля посещаемости медицинской сестрой диетической составляется меню-требование. При отсутствии какого-либо продукта в целях сохранения пищевой и биологической ценности рациона следует производить его замену.

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

2.8. Организацию питания в школе-интернате осуществляет заместитель директора по воспитательной работе, которая назначена приказом директора школы-интерната на текущий учебный год.

2.9. Руководитель образовательного учреждения несет ответственность за создание условий по организации горячего питания обучающихся и воспитанников.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ.

3.1. Порядок (график) работы школьной столовой утверждается директором образовательного учреждения.

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 режиме работы школы-интерната.

3.4. 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 по 20 минут. Отпуск питания обучающимся осуществляется в столовой по классам. Отпуск питания воспитанникам осуществляется в столовой по группам. В график питания вносится четко указанное время.

3.5. Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство дежурного администратора, педагогических работников (дежурного учителя, дежурного воспитателя). Дети могут быть допущены к дежурству по кухне, в том числе к отдельным видам работ по подготовке пищевой продукции (чистке и резке сырых овощей, нарезке

хлеба), к сервировке и уборке столов, мытью посуды под присмотром взрослых. Во время дежурства на кухне дети и взрослые должны работать в фартуках и головных уборах (косынках, шапочках) согласно Сан Пин СанПиН 2.4.5.3590-20 п.8.7.6.

3.6. 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, в состав которой входит ответственный за организацию питания, повар и другие лица по усмотрению директора школы-интерната. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.7. Классные руководители, воспитатели разновозрастных групп организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о культуре здорового питания, несут ответственность за организацию питания обучающихся в классе.

3.8. Дежурный учитель и воспитатель предоставляют информацию о количестве питающихся детей с отметкой в журнале дежурного учителя, воспитателя.

3.9. Учителя-предметники (классные руководители), 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 завтрака, полдника, обеда, ужина, второго ужина.

3.10. Ответственный за осуществление производственного контроля в школе-интернате, назначенный приказом директора:

- своевременно предоставляет необходимую документацию;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся;
- проверяет качество поступающих продуктов питания, меню;
- регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии;
- своевременно с медицинским работником (по согласованию) осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся и воспитанников, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся;
- организует и направляет общешкольную работу по формированию культуры здорового питания.

4. ДОКУМЕНТАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ.

В школе-интернате должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания обучающихся и воспитанников.
- Приказ директора о назначении лиц, ответственных за организацию питания, с возложением на них функций пропаганды здорового питания и контроля.
- Приказ директора образовательного учреждения, регламентирующий организацию питания и работу различных комиссий, ответственных за качество предоставляемого питания.
- График работы школьной столовой.
- График питания обучающихся.
- Табель по учету посещаемости обучающихся.
- Примерное четырнадцатидневное меню, технологические карты, справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания и т.д.