

Министерство образования и науки Республики Бурятия
Государственное бюджетное оздоровительное общеобразовательное учреждение
«Санаторная школа-интернат №28»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

педагогическим советом

Директор ГБОУ «СШИ №28»

ГБОУ «СШИ №28»

Ц.Р.Базаров

(протокол от 25.08.2023 № 3) 25.08.2023

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников ГБОУ «Санаторная школа - интернат № 28»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в ГБОУ «СШИ №28» (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиНами 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации обучения в образовательных учреждениях»;
- СП 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)»;
- Уставом школы.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим Советом школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

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

1.7. 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 Учреждения являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение 100% обучающихся горячим питанием: начальные классы за счет средств федерального бюджета, 5-9 классы – за счет средств республиканского бюджета;
- 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;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- социальная поддержка обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания.

3.1. Для организации питания воспитанников используются специальные помещения в зданиях начальной и основной школы, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовых установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием в соответствующем установленном требованиям техническом состоянии;
- 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.

3.2. В пищеблоке должна быть следующая 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 за рационом питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиНу 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню,
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие

качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно- санитарной экспертизы и др.).

3.3. Питание в школе-интернате организуется на основе примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.4. Примерное десятидневное меню утверждается директором ОО;

3.5. Обеспечение горячим питанием 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.

3.6. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания на основании договора с ОО. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры и обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.7. 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 ОО, осуществляется органами Роспотребнадзора.

4. Порядок организации питания воспитанников.

4.1 Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы-интерната. Меню с указанием сведений о блюдах и наименованиях кулинарных изделий вывешиваются на специальных стендах.

4.2 Столовые Учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме интерната и пятидневной учебной недели.

4.3 Воспитанники, проживающие в школе-интернате, обеспечиваются пятиразовым питанием: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.

4.4. Воспитанники с режимом дневного пребывания обеспечиваются в обязательном порядке трёхразовым питанием: второй завтрак, обед, полдник.

4.5. Воспитанники дошкольных групп обеспечиваются завтраком, вторым завтраком, обедом и полдником.

4.3 Отпуск горячего питания воспитанникам организуется по классам (группам) в соответствии с режимом дня.

4.4 Ответственный дежурный класс (группа) по школе-интернату обеспечивает сбор сведений о количестве обучающихся в классах на каждый день. Дежурные по классам накрывают столы для своего коллектива. Сопровождающие педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену воспитанников перед едой.

4.5 Организация обслуживания воспитанников начальных классов горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой.

4.6. Питание воспитанников дошкольных групп организуется в групповой комнате с соблюдением всех требований (буфетная, посуда, столы и т.д.)

4.6 Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинских сестёр, ответственного за организацию горячего питания, поваров, социального педагога.

4.7 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 обучающимся, 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 воспитанников осуществляет Администрация Учреждения.