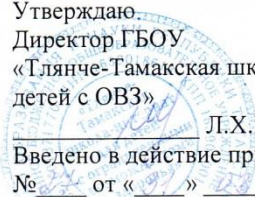


Согласовано
на Совете родителей
протокол № 3
от « 25 » 03 2022 г.

Принято
педагогическим советом
протокол № 6
от « 31 » 03 2022 г.

Утверждаю
Директор ГБОУ
«Тлянче-Тамакская школа-интернат для
детей с ОВЗ»
 Л.Х.Шамилова
Введено в действие приказом
№ 22 от « 27 » 03 2022 г.

**Положение
об организации питания обучающихся
ГБОУ «Тлянче - Тамакская школа-интернат
для детей с ОВЗ»**

1. Основные положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

1.2. Настоящее Положение определяет порядок и условия организации питания обучающихся в ГБОУ «Тлянче - Тамакская школа-интернат для детей с ОВЗ».

2. Общие принципы организации питания

2.1. Питание обучающихся в ГБОУ «Тлянче - Тамакская школа-интернат для детей с ОВЗ» (далее общеобразовательное учреждение), организовано за счет государственного бюджета.

2.2. Все обучающиеся, проживающие в интернате, обеспечиваются бесплатным пятиразовым горячим питанием в соответствии с возрастной категорией в течение учебного года.

2.3. Организация и контроль питания в общеобразовательном учреждении осуществляется администрацией.

2.4. Общеобразовательное учреждение в своей деятельности по организации питания согласовывает свои действия с территориальным органом Роспотребнадзора.

2.5. Персональная ответственность за организацию питания в общеобразовательном учреждении возлагается на директора общеобразовательного учреждения.

2.6. Питание обучающимся в виде сухого пайка предоставляется в следующих случаях:

- проведение учебных мероприятий вне общеобразовательного учреждения в период реализации образовательных программ с применением электронных образовательных ресурсов и дистанционных технологий.
- при организации индивидуального обучения на дому. Месячная норма сухого пайка выделяется каждому обучающемуся, на основании приказа руководителя школы 20 числа каждого месяца. Сухой паёк выделяется за все дни учебного месяца, кроме: выходных, праздничных, каникулярных дней, а также нахождения обучающегося в санаторно-лечебных учреждениях. Сухой паёк для обучающихся, находящихся на индивидуальном обучении на дому набирается кладовщиком, с учётом требований норм питания, с составлением акта передачи продуктов питания законному представителю обучающегося на сумму, равную половине от нормативной суммы, предусмотренной постановлением кабинета министров РТ на 5-разовое горячее питание одного учащегося в день, с круглосуточным пребыванием в сельской школе-интернате.

3. Финансирование расходов на организацию питания

3.1. Финансирование расходов на организацию питания в учреждении осуществляется за счет средств государственного бюджета.

3.2. Ответственный за организацию горячего питания в общеобразовательном учреждении назначается приказом директора. Ответственный за организацию питания осуществляет контроль за ведением соответствующей документации.

4. Порядок организации питания

4.1. В общеобразовательном учреждении установлен пятиразовый режим питания обучающихся в соответствии с возрастной категорией. Режим питания, примерное

десятидневное и ежедневное меню утверждается директором общеобразовательного учреждения..

4.2. Режим питания в образовательном учреждении определяется действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

5. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся, воспитанников

5.1. Директор имеет право:

- вносить предложения по вопросам улучшения качества горячего питания обучающихся в общеобразовательном учреждении;
- вносить предложения по вопросам организации горячего питания обучающихся в общеобразовательном учреждении;
- утверждать приказом ответственного за питание в общеобразовательном учреждении;

5.2. Директор общеобразовательного учреждения обязан:

- обеспечивать условия для организации качественного питания;
- организовывать порядок предоставления питания обучающимся в полном объеме в общеобразовательном учреждении;
- утверждать своим приказом состав комиссии по контролю организации питания, предусмотренную разделом 6. настоящего Положения.
- соблюдать санитарно-эпидемиологические правила при организации предоставления горячего питания и предоставлении сухих пайков;
- организовывать разработку графика посещения учащимися столовой под руководством учителя и воспитателя;
- организовывать постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятиях;
- организовывать наличие в планах воспитательной работы мероприятий, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
- организовывать систематическую работу с родителями (законными представителями) (беседы, лектории и др. о роли питания в формировании здоровья человека), привлекать родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

5.3. Ответственный за организацию питания в общеобразовательном учреждении:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, учителей и воспитателей;
- координирует работу в общеобразовательном учреждении по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг качества питания и контроль за организацией питания;
- контролирует санитарное состояние обеденного зала, присутствие классных руководителей, учителей и воспитателей в обеденном зале при приеме пищи обучающимися их класса, группы.

5.4. Заместитель директора по воспитательной работе:

- ведет журнал посещения школы – интерната воспитанниками;
- составляет заявку медицинской сестре по количеству обучающихся для составления ежедневного меню-раскладки.

5.5. *Классный руководитель, воспитатель общеобразовательного учреждения ежедневно:*

- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа обучающегося;
- контролирует организацию и питание детей в столовой общеобразовательного учреждения.

5.6. *Обучающиеся имеют право:*

- получать ежедневное, полноценное питание;
- вносить предложения по улучшению организации и качества питания в общеобразовательном учреждении.

5.7. *Обучающиеся обязаны:*

- соблюдать правила поведения в столовой;
- соблюдать культуру питания.

6. Контроль организации питания

6.1. Контроль за организацией питания обучающихся в школе осуществляется утвержденной приказом директора общеобразовательного учреждения бракеражной комиссией, в состав которой входят: директор (или представитель администрации общеобразовательного учреждения назначенный директором), утвержденный ответственный за организацию питания, медицинский работник, педагоги, представители родительской общественности. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется утвержденным Положением.

6.2. Бракеражная комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- проверяет соблюдение санитарных норм и правил, ведение журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

6.3. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

6.4. Контроль организации питания осуществляется не реже 1 раза в месяц, по результатам проверок составляются акты, справки.

6.5. Медицинский работник общеобразовательного учреждения осуществляет медицинский контроль качества питания ежедневно.

6.5.1. Медицинский работник отслеживает соблюдение действующих санитарно — эпидемиологических норм и правил сотрудниками столовой.

6.5.2. Медицинский работник регулярно проводит работу по гигиеническому воспитанию с сотрудниками учреждения, учащимися, педагогами и родителями.

7. Организация информационно-просветительской работы

7.1. Общеобразовательное учреждение организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий.

7.2. Классные руководители, воспитатели предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании.

7.3. Общеобразовательное учреждение организует систематическую работу с родителями (беседы, лектории и др. о роли питания в формировании здоровья человека), привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях

Медико-гигиенические аспекты:

- Соответствие санитарно-гигиеническим требованиям;
- Контроль за гигиеническим состоянием пищеблока;
- Контроль за ассортиментом и составом блюд, исходными продуктами;
- Рекомендации врача обучающимся с заболеваниями пищеварительной системы.

Администрацией школы уделяется внимание контролю за гигиеническим состоянием пищеблока, за ассортиментом и составом блюд, исходными продуктами.

В школе ведутся журналы выдачи готовых порций, предварительных заказов.

С целью постоянного контроля за работой столовой, выявления мнения о питании детей в школе 2 раза в год проводится собеседование с родителями, обучающимися, педагогами школы.

Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Без бракеража реализация пищи детям не допускается.

Медицинский работник – составляет, изучает меню, внося корректировки в ассортиментный перечень блюд, является членом школьной бракеражной комиссии. Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников.

Ведется санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе.

Основные вопросы, которые обсуждаются с родителями и педагогами:

- изучение, обсуждение и принятие решений по вопросам организации питания в образовательном учреждении;
- разработка рекомендаций по совершенствованию организации питания школьников;
- заслушивание отчетов специалистов, занимающихся организацией горячего питания;
- осуществление контроля за организацией питания школьников;
- осуществление организационной работы по сохранению и укреплению материально-технической базы школьных пищеблоков.

Воспитательные задачи:

- Формирование у школьников культуры питания (беседы, цикл уроков «Культура питания», конкурсы и т.д.);
- Проведение Дней именинников.

Отбор информации о правильном, рациональном питании для обучающихся в течение всего периода обучения:

- Культура здоровья;
- Уроки нравственности, ОБЖ;
- Информационные стенды.

Формирование у школьников культуры питания проходит через беседы, цикл уроков «Культура питания», «Уроки нравственности», конкурсы и т.д. В школе проводятся совместно со столовой Дни именинника, новогодние мероприятия и т.п.

Мониторинг организации питания:

- Ежемесячный охват горячим питанием обучающихся (по классам);
- Анкетирование обучающихся;
- Обсуждение на родительских собраниях;
- Анализ работы на родительских собраниях школы.

Организацию горячего питания в школе можно рассматривать как здоровьесберегающую технологию, дополняющую образовательные технологии сохранения и укрепления здоровья обучающихся.



Проставлено и пронумеровано листов

Шамиль
Директор школы-инте / Шамиль / дат. / листов

31» марта 20

