

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного
комитета школы

Хузетов
« 28 » 08

20 20 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директора школы:

И.И. Ялалов

Положение

об организации питания обучающихся

Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Актанышская кадетская школа-интернат имени героя Советского Союза Хасана Заманова»

1. Общие положения

Настоящее Положение об организации питания обучающихся Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Актанышская кадетская школа-интернат имени героя Советского Союза Хасана Заманова» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021, уставом ГБОУ «Актанышская КШИ» (далее – школа).

Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

2. Цель и задачи

Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечение безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации осуществляющей образовательную деятельность.

Основные задачи при организации питания школьников являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся школы инфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда здорового и полноценного питания;
- модернизация оборудования школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

3. Организационные принципы и требования к организации питания

Способ организации питания

Школа самостоятельно обеспечивает предоставление питания обучающимся на базе школьной столовой и пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Предоставление питания обучающихся организуют назначенные приказом директора школы ответственные работники из числа

заместителей, педагогов и обслуживающего персонала школы.

По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с муниципальным органом управления образованием, территориальным органом Роспотребнадзора.

Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

Режим питания

Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы школы пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора школы.

Условия организации питания

В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 в школе выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

Закупка пищевых продуктов и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Для организации питания работники школы ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации горячего питания обучающихся;
- ежедневное меню;
- технологические карты блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- график проведения санитарных дней;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал проведения витаминизации 3-х и сладких блюд;
- журнал генеральной уборки.

Меры по улучшению организации питания

В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности и внеурочных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в местное управление образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

4. Порядок предоставления питания и питьевого режима обучающимся

Порядок организации питания

4.1. Питание воспитанников организуется за счет федеральных средств.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы - интерната, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы - интерната осуществляет производственную деятельность в режиме круглосуточной работы школы - интерната и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания воспитанников организуется по классам (группам) в соответствии с режимом учебных занятий. В школе - интернате режим предоставления питания воспитанников утверждается приказом директора школы - интерната ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный администратор по школе - интернату обеспечивает сопровождение воспитанников воспитателями в помещение столовой. Сопровождающие воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену воспитанников перед едой.

4.6. Организация обслуживания воспитанников питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе мед. работника, ответственного по питанию, заместителя директора школы - интерната по учебно-воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы - интерната. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственное лицо за организацию питания в школе- интернате:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания воспитанникам, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;
- ежедневно принимает от воспитателей заявки по количеству питающихся воспитанников на следующий учебный день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков, обедов, полдников и ужинов.

Питьевой режим

Питьевой режим обучающихся обеспечивается с помощью стационарных питьевых фонтанчиков.

Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в школе.

При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

Директор школы:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета школы, а также педагогических советах.

Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом директора школы.

Заместитель директора по административно-хозяйственной части:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и

холодильного оборудования пищеблока;

- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

Классные руководители:

- представляют в пищеблок заявку об организации горячего питания обучающихся на следующий учебный день. В заявке обязательно указывать фактическое количество питающихся;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным горячим питанием;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

6. Контроль за организацией питания

Контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом школы.

7. Ответственность

Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

Работники школы, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

8. Делопроизводство.

Сотрудниками пищеблока ведутся следующие журналы:

- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- график проведения санитарных дней;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал генеральной уборки хлебного шкафчика;
- журнал регистрации автотранспортного средства и температурного режима в нем;
- журнал проведения витаминизации 3-х и сладких блюд;
- журнал генеральной уборки.