


ПРИНЯТО
Педагогическим советом ГБОУ
«Актюбинская школа-интернат для детей с
ограниченными возможностями здоровья»
протокол № 10
«03» 03 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ «Актюбинская школа-
интернат для детей с ограниченными
возможностями здоровья»
 Г.Ф.Лутфуллина
Приказ № 35/1 от «03» 03 2017 г.

Положение об организации питания в ГБОУ «Актюбинская школа- интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания воспитанников в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении «Актюбинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья» (далее – школа-интернат) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Типового положения о специальном (коррекционном) образовательном учреждении для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья, утвержденного постановлением Правительства РФ от 12.03.1997 г. №288, а также Уставом школы-интерната.

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

- обеспечение 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 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 воспитанников,
- общие принципы организации питания воспитанников;
- порядок организации питания в школе-интернате;

- 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 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.2. В соответствии с установленными требованиями СанПиН в образовательном учреждении должны быть созданы следующие условия для организации питания 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 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 воспитанников, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение разъяснительной работы по формированию культуры здорового питания с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.4. Питание воспитанников организуется за счет средств республиканского бюджета.

2.5. Для воспитанников школы-интерната предусматривается организация пятиразового горячего питания.

2.6. Питание в школе-интернате организуется на основе примерного циклического 10-дневного меню для организации питания детей с 7 до 11 лет и детей с 12 до 18 лет, согласованного с органами ТОУ Роспотребнадзора.

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

2.8. Организацию питания в школе-интернате осуществляет ответственный за питание, который назначается приказом директора образовательного учреждения на текущий учебный год.

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

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ.

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

3.2. Ежедневно на «Доске информации» вывешивается утверждённое директором образовательного учреждения меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах).

3.3. Столовая образовательного учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - в режиме работы образовательного учреждения.

3.4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором образовательного учреждения. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается перемена по 20 минут. Отпуск питания учащимся (второй завтрак) 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). Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.

3.6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, проверку качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора образовательного учреждения, в состав которой входит ответственный за организацию питания, медицинская сестра, повар и другие лица по усмотрению директора образовательного учреждения. 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 предоставляют в письменном виде в столовую заявку о количестве питающихся детей.

3.9. Учителя-предметники (классные руководители) сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют соблюдение гигиены перед приёмом пищи и их поведение во время приема пищи.

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

- своевременно предоставляет необходимую документацию;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе-интернате обучающихся, воспитанников, сверяя с классным журналом;
- 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 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 образовательном учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания 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 воспитанников.
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);

- примерное 10-дневного меню, согласованное с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 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.)