


РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического
совета
ГКОУ «ГОРЛОВСКАЯ СШИ № 24»
Протокол № 5
от « 10 » января 2024г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом от 01.01.2024 № 12/1
И.о. директора
ГКОУ «ГОРЛОВСКАЯ СШИ №24»

В.В. Болдырева



ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания

**ГОСУДАРСТВЕННОГО КАЗЕННОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ГОРЛОВСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА –
ИНТЕРНАТ № 24»**

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания обучающихся в Государственном казенном общеобразовательном учреждении «Горловская специальная школа-интернат № 24» (далее – Положение, школа-интернат), устанавливает порядок организации питания обучающихся школы-интерната, определяет условия, основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Конституцией Российской Федерации;
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (ст. 37, 41, п. 7 ст.79);
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц»;
- Уставом школы-интерната.

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

1.4. Положение разработано в целях организации полноценного сбалансированного питания, социальной поддержки, укрепления здоровья обучающихся школы-интерната, а также создания комфортной среды образовательно-реабилитационного процесса.

1.5. Основными задачами организации питания обучающихся в школе-интернате являются:

- создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- предупреждение (профилактика) инфекционных и не инфекционных заболеваний, связанные с фактором питания.

2. Организационные принципы и требования к организации питания обучающихся

2.1. Способ организации питания обучающихся

2.1.1. Школа-интернат самостоятельно обеспечивает предоставление питания на базе структурного подразделения школы-интерната Столовая

(далее – Столовая).

Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил, технических регламентов Таможенного союза, нормативными актами о содержании и организации учебно-реабилитационного процесса и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.1.2. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей (законных представителей), а также из выплат регионального и муниципального бюджетов, как для льготных категорий обучающихся так и по различным муниципальным и федеральным программам.

Пользователями услуг Столовой являются обучающиеся с ОВЗ с круглосуточным пребыванием - за счет бюджетных средств (пятиразовое питание: завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, ужин).

Питание в школе-интернате организовано на основе примерного 10-ти дневного циклического меню для обучающихся 7-11 лет и 12-18 лет, утвержденного директором школы-интерната.

Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.1.3. Закупка продуктов питания осуществляется путем проведения торгов по отбору поставщиков в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

2.1.4. Обслуживание обучающихся в Столовой осуществляется штатными работниками школы-интерната, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию в порядке в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Порядок обеспечения питанием обучающихся организуют назначенные приказом директора школы-интерната ответственные из числа заместителей, педагогов и обслуживающего персонала школы-интерната.

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

2.2. Режим организации питания обучающихся школы-интерната.

2.2.1. Режим питания устанавливается приказом директора школы-интерната в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания обучающихся школы-интерната.

Горячее питание предоставляется в учебные дни и часы работы школы-интерната пять дней в неделю - с понедельника по пятницу включительно.

Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

2.2.2. Горячее питание обучающимся организуется по классам, в

соответствии с режимом учебных занятий на переменах достаточной продолжительностью для питания обучающихся. График питания обучающихся утверждается приказом директора школы-интерната. График составляется с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий. График приема пищи может изменяться в связи с эпидемиологической обстановкой.

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

2.3. Условия организации питания обучающихся школы-интерната.

2.3.1. Организация питания возлагается на администрацию школы-интерната. Распределение обязанностей по организации питания между административно-управленческим аппаратом, педагогическими, медицинскими работниками, учебно-вспомогательным, обслуживающим персоналом и ответственными за организацию питания определено должностными обязанностями.

2.3.2. В соответствии с требованиями санитарных правил, технических регламентов Таможенного союза в школе-интернате выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

Для организации питания обучающихся школы-интерната используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест в обеденном зале установленным требованиям;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм и правил;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

2.3.3. В Столовой и на пищеблоке школы-интерната постоянно должны находиться:

- приказ об организации питания обучающихся школы-интерната;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- копия примерного 10-дневного циклического меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые

- блюда, технологические карты кулинарных блюд;
- индивидуальное меню (при наличии);
 - меню дополнительного питания (при наличии);
 - ведомости контроля за рационом питания;
 - Программа производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на принципах ХАССП;
 - журнал бракеража пищевых продуктов, и продовольственного сырья поступающих в пищеблок;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - гигиенический журнал (сотрудники);
 - журнал здоровья (сотрудники);
 - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
 - листы учета температурного режима в холодильном оборудовании;
 - листы учета температуры и влажности в складских помещениях;
 - журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
 - инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
 - инструкция по отбору суточных проб;
 - Положение о бракеражной комиссии;
 - документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
 - книга отзывов и предложений.

2.3.4. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья от поставщика осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

При транспортировке пищевых продуктов поставщику необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.3.5. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания обучающихся, которым предоставляются меры социальной поддержки в виде обеспечения горячим питанием без взимания платы, осуществляет бухгалтерия школы-интерната.

2.4. Меры по улучшению организации питания обучающихся школы-интерната.

2.4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы-интерната совместно с классными руководителями и воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся, 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 советов;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в муниципальный орган управления образованием сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации школьного питания.

2.4.2. Переоснащение и комплектование столовых и пищеблоков производится с учетом новых технологий.

2.4.3. Вопросы организации горячего питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты анкетирования, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже одного раза в полугодие обсуждаются на совещаниях, родительских собраниях в классах, не реже одного раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного родительского собрания, публичного отчета.

2.4.4. Организация общественного контроля за питанием осуществляется администрацией школы-интерната с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников.

Общественный контроль основан на принципах максимальной прозрачности и открытости для всех участников образовательных отношений и проводится в соответствии с Порядком проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся школы-интерната.

3. Предоставление горячего питания обучающимся школы-интерната.

3.1. Горячее питание

3.1.1. Питание для каждого класса организуется, исходя из численности обучающихся, заявленной классными руководителями. При составлении заявки классный руководитель учитывает численность обучающихся с учетом уведомления от родителей (законных представителей) о предстоящем пропуске занятий.

3.1.2. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

Сопровождающие обучающихся в столовой классные руководители, воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания в школе-интернате

4.1. Директор школы-интерната:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся школы-интерната в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, санитарными правилами и нормами, Уставом школы-интерната и настоящим Положением;
- назначает из числа работников школы-интерната ответственного за организацию питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания.

4.2. Заместитель директора по хозяйственной части:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

4.3. Руководитель структурного подразделения Столовая приказом директора школы-интерната назначается ответственным за организацию питания в школе-интернате.

Руководитель структурного подразделения Столовая:

- ежедневно отслеживает фактическое получение горячего питания без взимания платы путем заполнения табеля установленной формы по всем категориям льготников;
- ежедневно размещает меню на информационном стенде для родителей;
- контролирует исполнение условий договора по организации питания;
- анализирует (1 раз в триместр) проблемы по охвату питанием обучающихся школы-интерната;
- составляет меню-требование накануне предшествующего дня,

указанного в меню.

При составлении меню-требования учитывает следующие требования:

1. определяет нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

2. при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывает его в конце списка;

3. указывает в конце меню количество принятых позиций.

- утверждает меню и меню-требования у директора школы-интерната;
- осуществляет контроль за соблюдением технологического процесса приготовления пищи;
- осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока, выполнение требований по хранению продуктов питания, за состоянием фактического питания, соблюдением выполнения натуральных норм;
- ведет документацию по санитарному состоянию пищеблока (графики уборок, термометрального состояния оборудования и т.п.);
- осуществляет анализ качества питания.

4.4. Кладовщик является ответственными за:

- соблюдение условий хранения и требований санитарного законодательства при хранении поставляемой продукции;
- своевременность доставки продуктов;
- за необходимую документацию при поставке продуктов;
- точность веса продуктов;
- количество продуктов;
- качество продуктов, в соответствии с заключенным договором о полной материальной ответственности;
- ассортимент получаемых от поставщиков продуктов в соответствии с товарно-транспортными накладными.

4.5. Повара обязаны:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем структурного подразделения Столовая меню-требованию.

4.6. Работники пищеблока:

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

4.7. Классные руководители:

- несут ответственность за организацию питания в классе;
- несут персональную ответственность за достоверность данных по посещаемости обучающихся, за количество обучающихся, поданных на питание;
- ежедневно заполняют сведения о количестве обучающихся на текущий день;
- владеют актуальной информацией о причинах отсутствия

обучающихся;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации 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 питанием;
- выносят на обсуждение на заседаниях медико-психолого-педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

4.8. Родители (законные представители) обучающихся:

- предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- своевременно сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе-интернате для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни, правильного питания и культуры питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично в рамках родительского собрания класса;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, размещенном на информационном стенде и сайте школы-интерната.

5. Контроль организации питания обучающихся школы-интерната

В рамках контроля за организацией питания предусмотрено следующее:

- организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- предоставление питания в соответствии с графиком, утвержденным директором школы-интерната;
- контроль за выполнением натуральных норм, рационом питания в соответствии с примерным циклическим (10-дневным) меню, проведением профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности и исполнением иных обязательств, предусмотренных настоящим Положением;
- контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости);
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;
- соблюдение требований по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания;

– проведение в рамках производственного контроля лабораторных и инструментальных исследований.

6. Основные требования к организации работы бракеражной комиссии

6.1. Состав и Положение о бракеражной комиссии утверждается приказом директора школы-интерната.

Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов.

6.2. Все блюда и кулинарная продукция, изготавливаемые на пищеблоке школы-интерната, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи. Ее результаты заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленного образца.

В бракеражном журнале дается оценка 'каждого блюда и отметка о разрешении' на выдачу. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

7. Меры, принимаемые по результатам проведенных мероприятий по контролю за качеством предоставления питания.

7.1. Итоги проведенных административных и общественных проверок, проверок надзорных органов, рассматриваются на планерных совещаниях, медико-психолого-педагогическом совете, родительских собраниях.

7.2. При получении представления от члена бракеражной комиссии о запрете выдачи готовых блюд принимаются меры по недопущению блюда к выдаче, при наличии опасности или факта возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений принимаются меры по приостановке деятельности пищеблока.

7.3. Обо всех случаях возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений директор школы-интерната обязан незамедлительно сообщить в соответствующие органы.

7.4. При условии выявления нарушений в ходе организации питания, возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в школе-интернате проводится служебное расследование, с последующим привлечением к ответственности виновных лиц в соответствии с действующим законодательством.