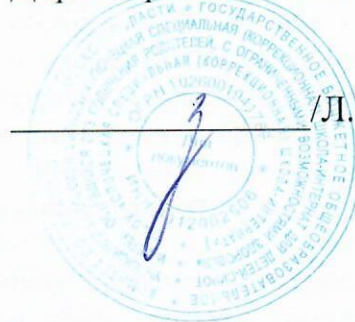


Комитет по образованию Псковской
области
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОПОЧЕЦКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ
(КОРРЕКЦИОННАЯ)
ШКОЛА-ИНТЕРНАТ
ДЛЯ ДЕТЕЙ-СИРОТ И ДЕТЕЙ,
ОСТАВШИХСЯ БЕЗ
ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ, С
ОГРАНИЧЕННЫМИ
ВОЗМОЖНОСТЯМИ
ЗДОРОВЬЯ»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы-интерната:



/Л.Н. Чушева/

Положение о горячем питании

Обсуждено на заседании педагогического
совета

Протокол № 1 от «27» август 2020 г.

Введено в действие приказом по школе - интернату
№ 153/пс/ш от «27» август 2020 г.

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в Государственном общеобразовательном учреждении Псковской области «Опочецкая специальная (коррекционная) школа-интернат для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, с ограниченными возможностями здоровья» (далее – Школа-интернат), устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией Школы-интерната и родителями (законными представителями).

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Уставом Школы-интерната;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»

- Методическими рекомендациями Главного государственного санитарного врача РФ от 10.08.2018 "2.4.5.0131-18. 2.4.5. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания";

- Методическим рекомендациями Главного государственного санитарного врача РФ от 12.11.2015 "2.4.5.0107-15. 2.4.5. Гигиена. Гигиена и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах";

- Методическим рекомендациями Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2020. «2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся, воспитанников в Школе-интернате.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Школы-интерната по вопросам питания, принимается и утверждается приказом директора Школы-интерната.

2. Цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся, в Школе-интернате являются:

- обеспечение обучающихся, воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся 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.

3. Общие принципы организации питания учащихся

3.1. Школа-интернат организует питание обучающихся, воспитанников в специально отведенном помещении для питания (пищеблок) соответствующий требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест установленным нормам;
- 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;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.2. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся, воспитанников в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45.

3.3. Питание в Школе-интернате организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного четырнадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение № 2 к СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся, воспитанников в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.4. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Школе-интернате осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

3.5. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4. 5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся, воспитанников в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.6. 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 Школе-интернате, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.7. Обслуживание горячим питанием обучающихся, воспитанников осуществляется штатными сотрудниками Школы-интерната, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. Директор Школы-интерната является ответственным лицом за организацию

обучающихся питанием.

3.9. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет главный бухгалтер Школы-интерната.

4. Порядок организации питания обучающихся

4.1. Обучающиеся, воспитанники, проживающие в Школе-интернате и находящиеся на полном государственном обеспечении, в соответствии с установленными нормативами обеспечиваются бесплатным питанием за счет средств областного бюджета.

4.2. Столовая Школы-интерната осуществляет производственную деятельность в режиме круглосуточной работы Школы-интерната и пятидневной учебной недели.

4.3. Ежедневное меню рационов питания утверждаются директором Школы-интерната, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.4. Отпуск горячего питания обучающихся организуется в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5. Педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой в группах, общественный порядок и содействуют работникам пищеблока в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся, воспитанников перед едой.

5. Контроль организации школьного питания

5.1. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на склад осуществляет комиссия в составе: зав. складом, диетическая сестра, шеф повар, ведущий бухгалтер и экономист; готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: заместитель директора, диетическая сестра, шеф повар. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Школы-интерната. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал визуального производственного контроля по санитарногигиеническим требованиям).

5.2. Состав комиссии по контролю организации питания в Школе-интернате утверждается директором в начале каждого учебного года.

5.3. Директор Школы-интерната является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся питанием.

5.4. Текущий контроль организации питания обучающихся в Школе-интернате осуществляет: директор Школы-интерната, медицинская сестра, учителя, воспитатели, члены Совета родителей.

6. Документация

Для организация процесса питания обучающихся Школы-интерната необходимо иметь следующие документы:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - журнал здоровья;
 - 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 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся, воспитанников в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего

профессионального образования»));

- копии примерного 14-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).