УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы-интерната

/Л.Н. Чушева/

Государственное управление образования

Псковской области Российской Федерации

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«ОПОЧЕЦКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ**

**(КОРРЕКЦИОННАЯ)**

**ШКОЛА-ИНТЕРНАТ**

**ДЛЯ ДЕТЕЙ-СИРОТ И ДЕТЕЙ, ОСТАВШИХСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ, С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ»**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**ПОЛОЖЕНИе**

**об организации питания**

Обсуждено на заседании общего собрания трудового

коллектива

Протокол № 2 от «1 сентября 2012 г.

Введено в действие приказом по школе - интернату

№ 1/34 от «1» сентября 2012 г.

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Положение об организации питания обучающихся и воспитанников в государственном бюджетном образовательном учреждении Псковской области « Опочецкая специальная ( коррекционная) школа – интернат для детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, с ограниченными возможностями здоровья» разработано на основании Закона РФ «Об образовании», нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и средне профессионального образования», Типового положения о специальном (коррекционном) образовательном учреждении для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья, утвержденного постановлением Правительства РФ от 12.03.1997г 288, Закона Псковской области «О мерах социальной поддержки отдельных категорий обучающихся, воспитанников образовательных учреждений, находящихся в ведении Псковской области» за №952-оз от 03.02. 2010г, а также Уставом школы- интерната

2. Основными задачами при организации питания обучающихся и воспитанников в школе- интернате являются:

* обеспечение обучающихся, 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 обучающихся и воспитанников заболеваний, связанных с фактором питания;
* пропаганда принципов здорового и полноценного питания, формирование культуры здорового питания.

3. Настоящее Положение определяет:

* общие положения организации питания обучающихся и воспитанников,
* общие принципы организации питания обучающихся и воспитанников
* порядок организации питания в школе;
* документацию образовательного учреждения по вопросам, связанным с организацией питания.

4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом,  принимается  педагогическим советом общеобразовательного учреждения и утверждается приказом директора.

**2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ.**

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 средне профессионального образования»

2. В соответствии с установленными требованиями СанПиН в образовательном учреждении должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся и 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 обучающихся и воспитанников (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график  питания обучающихся).

·         3. Администрация образовательного учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение разъяснительной работы по формированию культуры здорового питания с родителями (законными представителями) обучающихся.

4. Питание обучающихся и воспитанников  организуется за счет средств регионального бюджета.

5. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания воспитанников, пребывающих в школе-интернате до 15 часов, а для воспитанников, пребывающих в круглосуточном режиме,  предусматривается пятиразовое горячее питание и витаминный стол для обучающихся 1 – 4 классов (при наличии витаминизированной продукции).

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

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

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

10. Руководитель образовательного учреждения несет ответственность за создание условий по организации горячего питания обучающихся и воспитанников.

**3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ.**

* 1. Порядок (график) работы школьной столовой утверждается директором образовательного учреждения.
  2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором образовательного учреждения меню, в котором указываются  названия блюд, их объём (выход в граммах).
  3. Столовая образовательного учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме  
     7 дней - в режиме работы образовательного учреждения.
  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 30 минут. Отпуск питания обучающимся осуществляется в столовой по классам. Отпуск питания воспитанникам осуществляется в столовой по группам. В график питания вносится четко указанное время.

Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство дежурного администратора, педагогических работников. К накрытию столов могут привлекаться обучающиеся с 5 класса и старше (с согласия родителей) согласно Сан Пин 2.4.5.2409-08, п.7.3 .

1. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора образовательного учреждения, в состав которой входит ответственный за организацию питания, диетическая сестра (по согласованию), шеф-повар и другие лица по усмотрению директора образовательного учреждения. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
2. 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, предоставляют в письменном виде в столовую заявку о количестве питающихся детей.

7. 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 завтрака или обеда.

8. Ответственный за осуществление производственного контроля в школе, назначенный приказом директора:

* своевременно предоставляет необходимую документацию;
* лично контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся, 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 обучающихся и 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 обучающихся и 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 обучающихся.
* Табель по учету питания обучающихся с необходимым пакетом документов.
* Программы, справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания и т.д.