

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ «Новозыбковская
школа-интернат»


Е.М. Батурская
Приказ № 140/14 от 14.10.2018

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания обучающихся
в ГБОУ «Новозыбковская школа-интернат»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- статьей 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 23.07. 2008;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 17.01.2005г.;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требованиями к организации Санитарно-эпидемиологические требованиями к организациям общественного питания, организацию и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» ;
- СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение №1 к СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требованиями к организации Санитарно-эпидемиологические требованиями к организациям общественного питания, организацию и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» СП 1.1.1058-01, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001г.;
- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов СП 2.3.6.1066-01, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 06.09.2001
- ГОСТами, в числе которых:
 - ✓ ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;
 - ✓ ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя»;
 - ✓ ГОСТ Р 51740-2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению»;
 - ✓ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
 - ✓ ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания».
- Федеральным законом от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»;
- Федеральным законом от 27.10.2008 № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- в новой редакции Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях,

учреждениях начального и среднего профессионального образования СанПиН 2.4.5.2409-10

1.2 Положение о порядке организации питания обучающихся в ГБОУ «Новозыбковская школа-интернат» (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе-интернате, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между участниками образовательных отношений по организации питания.

1.3 Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием в соответствии с режимом работы ГБОУ «Новозыбковская школа-интернат»

1.4. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных в школьной столовой в соответствии с примерным 14-дневным меню, согласованным с Территориальным отделом Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Брянской области в г.Новозыбкове, Новозыбковском, Злынковском и Климовском районах и утвержденным директором ГБОУ «Новозыбковская школа-интернат» за счет средств областного бюджета.

1.5. Основная цель при организации питания учащихся в ГБОУ «Новозыбковская школа-интернат» при организации питания учащихся:

➤ Обеспечивать учащихся качественным питанием от которого напрямую зависит жизнь, здоровье и эффективность умственной и физической деятельности растущего организма.

1.6. Задачи при организации питания учащихся в ГБОУ «Новозыбковская школа-интернат»:

➤ организовывать питание учащихся, соответствующее их возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

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

➤ предупреждать (осуществлять профилактику) среди учащихся инфекционные и неинфекционные заболевания, связанных с фактором питания;

➤ пропагандировать принципы полноценного и здорового питания;

➤ осуществлять модернизацию школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий в рамках установленных лимитов учреждению;

➤ использовать бюджетные средства, выделяемые на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

1.7. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся в школе.

1.8. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы-интерната по вопросам питания и утверждается приказом директора ГБОУ «Новозыбковская школа-интернат».

1.9. Положение принимается на неопределенный срок.

1.10. После принятия Положения в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

2.1. Организация питания обучающихся возлагается на образовательную организацию в соответствии с п.1 статьей 37, п.2 подпункт 2 статьи 34 Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

2.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой 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 и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

2.3 В пищеблоке постоянно должны находиться:

- Заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, 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)
- Копии примерного 14-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора.
- Ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда.
- Документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

2.4. Администрация ГБОУ «Новозыбковская школа-интернат» совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся.

2.5. Администрация ГБОУ «Новозыбковская школа-интернат» обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

2.6. Режим питания в ГБОУ «Новозыбковская школа-интернат» определяется приказом директора.

2.7. Ежедневное меню рационов питания согласовывается с директором школы-интерната, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешивается в обеденном зале.

2.8. Обеспечение горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школьной столовой, имеющими соответствующую

профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе-интернате осуществляют предприятия (организации), индивидуальные предприниматели, специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, в соответствии с муниципальным контрактом, заключенным на основании Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ (ред. от 30.12.2015) "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд"

2.11. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в ГБОУ «Новозыбковская школа-интернат»:

2.11.1. Охват обучающихся основным (горячим) питанием не менее 100% от общего контингента обучающихся.

2.11.2. Отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания обучающихся в МОУ «Дудоровская СОШ» со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ-ИНТЕРНАТЕ.

3.1. Питание учащихся в ГБОУ «Новозыбковская школа-интернат» организуется в дни учебных занятий.

3.2. Столовая школы-интерната осуществляет производственную деятельность в режиме пятидневной учебной недели.

3.3. Обучающиеся, не имеющие возможность уехать на выходные и праздничные дни, обеспечиваются полноценным горячим питанием.

3.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

3.5. Питание в школе-интернате осуществляется строго по заявкам.

3.6. Отпуск питания учащимся осуществляется по классам.

3.7. Питание для каждого класса организуется на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем.

При составлении заявки классный руководитель учитывает численность обучающихся, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

3.8. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.9. Организация питания учащихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1 – 2 недель) или проведения экскурсий в течение учебного дня, запрещена.

3.10. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

3.11. Каждая последняя суббота месяца - санитарный день .

4. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

4.1 Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется за счет областного бюджета.

5. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

5.1. Директор Школы:

5.1.1. Несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Брянской области, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом ГБОУ «Новозыбковская школа-интернат» и настоящим Положением.

5.1.2. Обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением.

5.1.3. Назначает из числа работников ГБОУ «Новозыбковская школа-интернат» ответственного за организацию питания учащихся.

5.1.4 Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания.

5.2. Классные руководители и воспитатели:

5.2.1 Обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием.

5.2.2 Ежедневно не позднее 9.00 представляют в соц.педагогу или мед.работнику заявку для организации питания на количество обучающихся на учебный день.

5.2.3 Ведут ежедневный учет полученных обучающимися обедов.

5.2.4 Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся.

5.3. Родители (законные представители) обучающихся:

5.3.1 Обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе-интернате для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания.

5.3.2 Ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

5.3.3 Вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания учащихся.

5.4. Социальные педагог:

5.4.1. Ежедневно до 9.00 подает мед.работнику школы-интерната информацию о количестве учащихся по классам на завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин.

5.4.2. Ежедневно до 9.00 предоставляет мед.работнику сведения о количестве учащихся, своевременно вносит корректировки о количестве учащихся в дни приезда и отъезда

5.5. Медицинский работник:

5.5.1. Контроль организации питания обучающихся в школе-интернате осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

5.6. Бракеражная комиссия:

5.6.1. Состав бракеражной комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы-интерната.

5.6.2. Бракеражная комиссия осуществляет проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья.

5.6.3. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции

5.7. Органы Роспотребнадзора:

5.7.1. Дают медико-биологическую и гигиеническую оценку рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой.

5.7.2. Выдает санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии

5.7.3. Осуществляет плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школьной столовой.

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся ГБОУ «Новозыбковская школа-интернат»:

6.1.1. Организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеурочных мероприятий.

6.1.2. Оформляет и постоянно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания.

6.1.3. Изучает режим и рацион питания учащихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания школьников с учётом режима функционирования образовательного учреждения, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока.

6.1.4. Организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

6.1.5. Содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учётом широкого использования потенциала родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и

привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания.

6.1.6 Обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством школьного питания.

6.1.7 Проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в муниципальный орган управления образованием сведения по показателям эффективности реализации мероприятий совершенствования организации школьного питания, в том числе: а) количество обучающихся, охваченных питанием; б) количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе школьного питания; в) обеспеченность пищеблока школьной столовой современным технологическим оборудованием; г) удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

6.2. В данное Положение могут быть внесены изменения и дополнения в соответствии с законодательством Российской Федерации, Брянской области.

Разработала:

мед.сестра диетическая Хандожко Н.В.