

Государственное казенное общеобразовательное учреждение
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №15»

Принято Педсоветом ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа- интернат №15» Протокол №4 от 15.01.2025 г.	Утверждаю Директор ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа- интернат №15» Е.А. Даутхаджиева Приказ № 4 от 16.01.2025 г. 
--	---

Положение
об организации питания

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №15»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся в ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №15» (далее - Положение) регулирует отношения, возникающие при оказании услуг по организации питания обучающихся в ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №15» (далее- школа-интернат).

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный закон от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32";
- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28;
- Письмо межрегиональной общественной организации «Питание и общественное здоровье» от 22.04.2022 № 317;
- Приказом министерства образования Ставропольского края от 14 мая 2021 года № 876 «Об утверждении норм обеспечения питанием детей в зависимости от их возрастной категории, физиологических потребностей и состояния здоровья».
- Федеральным законом от 02 января 2000 г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- с Примерным четырнадцатидневным меню приготовления блюд для питания обучающихся государственных общеобразовательных организаций Ставропольского края на 2022/2023 учебный год, согласованного Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю.
- Уставом школы;

1.3. Положение разработано в целях сохранения и укрепления здоровья детей путем обеспечения безопасности, качества и доступности питания и установления унифицированных требований к организации — питания обучающихся в школе.

1.4. Положение устанавливает порядок обеспечения горячим питанием обучающихся воспитанников школы.

1.5. Основные понятия.

- Организация питания - комплекс мероприятий, направленных на создание условий и обеспечение сбалансированным горячим питанием обучающихся учреждения.
- Сбалансированность питания - соответствие питания функциональному состоянию организма с учетом его возраста обучающегося.

- Нормы — физиологических потребностей - уровень — суточного потребления пищевых — веществ, — достаточный — для — удовлетворения физиологических потребностей обучающихся с учетом возраста, пола, физиологического состояния и физической активности.
- Рацион питания - набор продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток, иного фиксированного отрезка времени или на один из приемов пищи.
- Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных Федеральным законодательством, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.
- Горячее питание - здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с — санитарно-эпидемиологическими требованиями;
- Качество пищевых продуктов - совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям договора, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека.

2. Основные задачи.

Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

- 2.1. Обеспечение воспитанников питанием, — соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
- 2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.
- 2.3. Предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
- 2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

3. Основные требования к условиям организации питания обучающихся .

Для организации питания воспитанников 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.

4. Общие принципы организации питания воспитанников.

4.1. Организация питания воспитанников является отдельным обязательным направлением деятельности школы-интерната.

4.2. Организация питания в школе-интернате осуществляется в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации и включает комплекс мероприятий по непосредственному планированию питания, приготовлению и выдаче пищи, текущему содержанию материально-технической базы, соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, организации производственного контроля, ежедневному контролю за качеством пищи и полновесностью порций, витаминизации блюд, по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, взаимодействию с соответствующими органами власти, обучающимися и их родителями (законными представителями), профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

4.3. Администрация школы-интерната обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение питанием воспитанников.

4.4. Размещение заказов на услуги по поставке продуктов питания осуществляется в порядке, установленном законодательством Российской Федерации для государственных учреждений.

4.5. Организация поставки продуктов питания в школу-интернат осуществляется специализированными предприятиями по поставке продуктов питания в соответствии заключенным государственным контрактом, заключаемым ежемесячно через РТС-маркет. Школьный пищеблок готовит пищу в соответствии с принципами:

4.5.1. содействие укреплению здоровья будущих — поколений, снижению риска развития заболеваний;

4.5.2. обеспечение приоритетности защиты жизни и — здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам;

4.5.3. соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

4.5.4. соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);

4.5.5. наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

4.5.6. обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

4.5.7. применение технологической — обработки и — кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

4.5.8. обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;

4.5.9. исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий;

4.6. Непосредственное приготовление пищи и обеспечение питанием воспитанников школы-интерната осуществляется сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный и периодический медицинские осмотры в установленном — порядке, имеющими — личную — медицинскую — книжку установленного образца.

4.7. Директор общеобразовательной организации несет ответственность за полноту охвата обучающихся горячим питанием, организацию контроля за выполнением, исполнителем договорных обязательств, за организацию приема пищи обучающимися, ежедневный контроль за качеством пищевой продукции, полновесность порций и витаминизацию 3-х блюд,

проведение мероприятий по формированию навыков и культуры здорового питания, этики приема питания, взаимодействие с соответствующими органами местного самоуправления, обучающимися, их родителями (законными представителями).

Ответственность за непосредственное планирование питания, прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, за склад с наличием соответствующей маркировки и товаро-сопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами, соблюдение условий и режима перевозки, приготовление и выдачу пищи, текущее содержание материально-технической базы, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, организацию производственного контроля, обеспечение безопасности и качества пищи, полновесности порций и выполнение других требований, определяемых контрактом, возлагается на лицо, осуществляющее аутсорсинг.

4.8. Для обучающихся, воспитанников учреждения, постоянно проживающих в интернате, предусматривается организация 6-ти разового питания (завтрак, (П завтрак), обед, полдник и ужин и второй ужин в соответствии с утвержденным 14-дневным меню для организации питания воспитанников и обеспечивает выполнение 80% рекомендуемых — натуральных норм питания на одного ребенка в день.

4.9. Обучающимся, приходящим в школу-интернат только на занятия и не проживающим в интернате, выполнение норм питания обеспечивается пропорционально количеству приемов пищи, которые напрямую зависят от продолжительности пребывания таких обучающихся в учреждении. Обучающиеся, не проживающие в интернате, обеспечиваются обязательным двухразовым питанием (второй завтрак, обед).

5. Порядок организации обеспечения питанием обучающихся

5.1. Для непосредственного управления и контроля за организацией питания руководитель общеобразовательной организации может назначать ответственных должностных лиц из числа преподавательского и административно- управленческого персонала.

Ответственное лицо осуществляет общее руководство персоналом, принимающим участие в организации питания воспитанников и сотрудников образовательного учреждения, готовит проекты приказов по вопросам, связанным с организацией питания и формированием навыков и культуры здорового питания, этики приема пищи.

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся, необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней) с соблюдением — требований к составлению — меню, — установленных соответствующими санитарно-эпидемиологическими требованиями.

- Примерное 14 дневное меню разрабатывается в соответствии с Примерным четырнадцатидневным меню приготовления блюд для питания обучающихся государственных общеобразовательных организаций Ставропольского края на 2022/2023 учебный год , согласованного Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю и утверждается руководителем и представителем Роспотребнадзора по г.Невинномысск.

Режим питания (время организации приемов пищи) и расписание звонков (продолжительность перемен для приема пищи) устанавливается в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил и утверждается ежегодным приказом директора.

5.2. В школе-интернате при организации питания медсестрой, назначенной ответственной за витаминизацию, проводится профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

5.3. Организация рационального питания обучающихся осуществляется в соответствии с

приказом по учреждению.

5.4. Ежедневные меню рационов питания предоставляются повару общеобразовательной организации, согласовываются директором школы-интерната.

Меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале и в уголке для родителей в зоне ожидания.

5.5. Столовая школы-интерната осуществляет производственную деятельность в соответствии с круглосуточным режимом работы школы-интерната.

5.6. Отпуск горячего питания воспитанникам организуется по классам (группам) в сопровождении педагогов (учителей, воспитателей) в строгом соответствии с утвержденным приказом директора школы графиком приема пищи, разработанным на основании расписания учебных занятий и внеурочной деятельности.

5.7. Работники школы и дежурные педагоги сервируют, закрепленные за классами столы и получают от повара количество порций, соответствии с заявкой, поданной ответственным представителем образовательной организации до 15.00 предшествующего дня и уточненной до 6.00, а затем до 10.00 дня текущего.

5.8. Выдача готовой продукции контролируется представителями школьной бракеражной комиссии. В случае обнаружения лишних порций, возникновение которых связано с непредвиденными изменениями в численности воспитанников (заболевания), но не более 5 порций, данные факты фиксируются актом списания за подписью не менее 3-х представителей, а порции — передаются присутствующим воспитанникам в качестве дополнительного питания. В случае обнаружения больших объемов излишков проводится служебное расследование, по обнаруженным фактам принимаются административные решения.

5.9. Для организации питания детей в пути следования к месту отдыха и обратно, при проведении походов, экскурсий, различных внешкольных и выездных мероприятий администрация образовательной организации решает вопрос с организацией, обеспечивающей питание воспитанников общеобразовательного учреждения, об изменении меню для группы детей с использованием предполагаемых для закладки на данный день продуктов в виде сухого пайка.

5.10. Ответственный за — организацию питания в — учреждении обеспечивает дежурство педагогов и обучающихся, воспитанников в помещении столовой.

5.11. Дежурные педагоги и обучающиеся, воспитанники обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

5.12. Учителя, проводившие 2-е уроки (младшие классы) и 3-е уроки (старшие классы), осуществляют ежедневный контроль за посещаемостью школьной столовой и дисциплиной во время П завтрака.

5.13. Воспитатели ежедневно вносят данные в таблицу учета посещаемости детей, с четким указанием времени прибытия/убытия в случае отсутствия воспитанников на уроках. Ежемесячно в последний день месяца сводные таблицы (отчеты) оформляются ответственным — работником образовательной организации, сверяются с заявками на питание и представляются в бухгалтерию учреждения для подготовки отчетов. Если последний день месяца выпадает на выходной или праздничный день сводный табель подается накануне дня окончания месяца. 5.14. Педагоги (учителя, воспитатели) и медицинские работники ОУ организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися, воспитанниками и родителями о здоровом, правильном питании и несут персональную ответственность за организацию питания учащихся класса, группы и охват горячим питанием учащихся класса.

5.15. Право на получение бесплатного шестиразового питания наступает с момента издания приказа по ОУ.

5.16. Питание воспитанников осуществляется за счет средств бюджета Ставропольского края и

предоставляется всем обучающимся по заявлению родителей (законных представителей) в порядке, установленном действующим законодательством (ст. 79 273-ФЗ «Об образовании в РФ»).

не допускается.

5.18. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, может быть разработано индивидуальное меню в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Выдача детям рационов питания индивидуального меню осуществляется, под контролем ответственных медицинских работников образовательной организации.

5.19. Для детей, обучающихся и проживающих в школе-интернате в целях поддержания водного баланса организуется питьевой режим с помощью бутилированной воды.

6. Порядок предоставления мер социальной поддержки воспитанникам школы-интерната

6.1. Право на бесплатное 6-тиразовое питание в школе-интернате предоставляется обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, проживающие в организации.

6.2. Иные обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья (не проживающие в интернате) обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием: второй завтрак, обед.

6.3. При наличии бюджетных средств бесплатные полдники и ужины могут предоставляться

6.9. Общеобразовательная организация организует бесплатное питание воспитанников в строгом соответствии с настоящим Положением, ведет необходимый учет и отчетность, по требованию Учредителя представляет необходимые для учета расходования бюджетных средств документы.

6.10. Общеобразовательная организация знакомит родителей (законных представителей) обучающихся с настоящим Положением при поступлении в организацию, а также со всеми изменениями в части организации питания на общешкольном родительском собрании.

6.11. Бесплатное питание предоставляется на периоды: с 01 сентября по 31 декабря и с 01 января по 31 мая соответствующему учебному году, с учетом фактической посещаемости.

7. Порядок финансирования

7.1. Финансирование питания и обеспечения питьевой водой обучающихся в образовательной организации осуществляется за счет средств и в пределах субвенций, предоставляемых организации на соответствующий финансовый год из Федерального бюджета и бюджета Ставропольского края.

8. Контроль за организацией питания.

8.1. Контроль за организацией питания обучающихся, работой столовой школы-интерната и качеством приготовления пищи осуществляется администрацией образовательной организации (через приемочную и бракеражную комиссии), органами и учреждениями государственного санитарного надзора, а также отделом внутреннего финансового аудита и контроля министерства образования Ставропольского края.

8.2. Контроль правильности расходования средств бюджета на бесплатное питания обучающихся осуществляет бухгалтер школы-интерната и Учетного Центра.

8.3. Руководитель общеобразовательной организации несет персональную ответственность за организацию бесплатного горячего питания обучающихся, а также за законность и обоснованность его предоставления.

8.4. Ответственность и контроль за — организацию — питания обучающихся — возлагается на администрацию — общеобразовательной организации, ответственных за питание, классных руководителей, воспитателей и иных педагогических и медицинских работников по приказу директора общеобразовательной организации.

8.5. С целью осуществления контроля за организацией питания, соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе-интернате, а также за целевым использованием, изготовленной продукции, приказом директора организуются и назначается бракеражная комиссии и иные ответственные работники учреждения. Комиссии в своей деятельности руководствуются локальными актами учреждения. К работе в бракеражной комиссии, по предварительному согласованию и с соблюдением всех санитарных норм, могут привлекаться представители родительского комитета образовательного учреждения.

8.6. Бракеражная комиссия по оценке качества блюд назначается приказом директора школы на текущий учебный год в составе: представителей администрации, медицинского работника, дежурного педагога или представителя Родительского контроля.

8.7. Приемочная комиссия также назначается приказом директора школы и осуществляет контроль за качеством продуктов, поступающих на склад, осуществляет приемку готовой продукции, её количество и целевое использование.

8.8. Контроль и учёт денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, главный бухгалтер учреждения.

8.9. Контроль за качеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом, осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверок заносятся в бракеражный готовой продукции.

8.10. Контроль за качеством продовольственного сырья, поступающего на склад учреждения и при закладке осуществляет приемочная комиссия. Результаты проверок оформляются актами.

8.11. Контроль за нормой выдачи, а также целевым использованием изготовленной продукции осуществляет приемочная комиссия.

8.12. Приказом директора образовательной организации может быть назначено отдельное лицо ответственное за контроль за соблюдением санитарных норм, производственной санитарии и пожарной безопасности на пищеблоке школы-интерната.

8.13. Медицинский работник образовательного учреждения проводит ежедневный осмотр работников пищеблока, занятых изготовлением продукции общественного питания, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносит в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами. О чём в срочном порядке уведомляется директор ОУ или дежурный администратор.

9. Документооборот при организации питания.

При организации питания в ОУ ведется следующая документация:

9.1. У ответственных лиц ОУ:

- заявки на питание;
- табель учета посещаемости воспитанников;
- журнал здоровья;

- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал анализа питания по накопительной ведомости;
- журнал регистрации и контроля применения бактерицидной установки

обеденного зала;

журнал регистрации контроля за качеством приготовления пищи.

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал суточных проб;
- журнал генеральных уборок;
- журнал температурного режима комнаты для сыпучих продуктов;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;

На складе продуктов:

- приходные документы на пищевую продукцию;
- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).