


Настоящее Положение
принято на Общем собрании работников
КГ ОБУ «Камчатская школа-интернат для
обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья»
«22» января 2021 года

Утверждено
И.о. директора
КГ ОБУ «Камчатская школа-
интернат для обучающихся
с ограниченными возможностями
здоровья»

 О.С. Опртовой
«22» января 2021 г. приказ № 122.1/4



ПОЛОЖЕНИЕ

**Об организации питания обучающихся и сотрудников
КГ ОБУ «Камчатская школа-интернат для обучающихся
с ограниченными возможностями здоровья»**

Петропавловск-Камчатский
2021 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в КГОБУ «Камчатская школа интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» (далее – Положение) разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», Методическими рекомендациями 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся образовательной организации», закона Камчатского края от 12.02.2014 № 390 «О мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан в период получения ими образования в государственных и муниципальных образовательных организациях в Камчатском крае», Уставом школы, и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания всех категорий, обучающихся в КГОБУ «Камчатская школа интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» (далее – учреждение), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в учреждении.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность учреждения по вопросам питания, принимается на Совете учреждения и утверждается директором учреждения.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6. настоящего Положения.

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в учреждении является:

- обеспечение обучающихся 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;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. При организации питания учреждение руководствуется нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32.

3.2. В соответствии с установленными требованиями СанПиН в школе созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для приятия пищи, график питания учащихся).

3.3. Администрация учреждения 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.

3.4. Питание в учреждение организуется в соответствии с разработанным 28-дневным примерным меню, согласованным с Руководителем Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека по Камчатскому краю Н.И.Ждановой №1915-493-3-6 от 29.12.2018г. и утвержденным руководителем образовательного учреждения. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.5. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам нормы 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

3.6. Питание обучающихся осуществляется штатными сотрудниками учреждения, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, гигиеническое обучение, в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.7. Договора на поставку продуктов питания заключается непосредственно учреждением. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.8. Организацию питания в учреждении осуществляет ответственные а организацию питания – медицинская сестра (по организации питания) и социальный педагог.

3.9. Ответственность за организацию питания в учреждении несет руководитель.

4. Порядок организации питания в учреждении

4.1. Питание в учреждении организуется за счет средств федерального и краевого бюджета.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором учреждения. Меню с указанием названия блюд, их объема (выход в граммах), пищевой ценностью вывешивается в обеденном зале.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимися организуется по классам/группам продолжительностью 20 минут на завтрак, полдник, ужин и 30 минут на обед в большие перемены. Режим предоставления питания всем категориям обучающихся (обучающиеся не посещающие ГПД - 2-хразовое, обучающиеся посещающие ГПД - 3-х разовое, обучающиеся проживающие в учреждении - 6-ти разовое) утверждается приказом директора учреждения, график приема пищи размещен на официальном сайте организации.

4.4. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора учреждения. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

4.5. Контроль качества, сбалансированности и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся учреждения, в состав которой на основании приказа директора входят представители администрации и медицинские работники школы-интерната, представитель Совета родителей (законных представителей) обучающихся.

4.6. Классные руководители, воспитатели организуют разъяснительную и просветительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, воспитательной группы,

предоставляют в письменном виде медицинской сестре информацию о количестве питающихся детей.

4.7. Учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором учреждения, контролируют мытье рук учащимися перед приемом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

4.8. Для подтверждения порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

4.9. Ответственные за организацию питания в учреждении, назначенные приказом директора:

социальный педагог

- готовит пакет документов по учреждению для организации бесплатного питания обучающихся и предоставляет документы в КГАУ «Камчатский центр бухгалтерского обслуживания в сфере образования»;

медицинская сестра

- составляет меню-требование;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в учреждении обучающихся, находящихся на питании, сверяя с классным журналом и журналом посещаемости детей учреждения;
- ведет таблицу питания сотрудников школы-интерната и своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию в КГАУ «Камчатский центр бухгалтерского обслуживания в сфере образования»;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода и уменьшения стоимости питания обучающихся по нормативу;
- осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, покрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов).

5. Организация питания детей дошкольного отделения

5.1. Работа по организации питания детей в дошкольных группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детям.

5.2. Питание осуществляется в соответствии с утвержденным директором режимом дня.

5.3. Категорически запрещается привлекать детей к получению пищи с пищеблока. Уборка со стола посуды осуществляется дежурными по столовой (с 5-ти лет) с помощью младшего воспитателя.

5.4. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной.

6. Контроль организации горячего питания в учреждении

6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

6.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания.

6.3. Производственный контроль осуществляется утвержденной директором комиссией по производственному контролю в соответствии с Программой (планом) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, основанной на принципах ХАССП.

6.4. Составы комиссий в учреждении утверждаются директором учреждения в начале каждого учебного года.

7. Хранение пищевых продуктов

7.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего складом, старшей медицинской сестры.

7.2. Учреждение обеспечивается холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

8. Порядок предоставления бесплатного питания

8.1. Право на предоставление бесплатного питания определено законом Камчатского края от 12.12.2014 № 390 «О мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан в период получения ими образования в государственных и муниципальных образовательных организациях в Камчатском крае»:

обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе инвалидам предоставляется социальная поддержка в виде:

- обеспечения бесплатным двухразовым питанием (завтрак или полдник, обед) обучающихся;
- обеспечения бесплатным трехразовым питанием (завтрак, обед и полдник) обучающихся;
- обучающимся проживающим в учреждении и обучающимся являющимися детьми-сиротами, детьми, оставшимися без попечения родителей, предоставляется социальная поддержка в виде полного государственного обеспечения;
- обеспечения детей-инвалидов бесплатным четырехразовым питанием в дошкольных группах;

- обучающимся из числа –инвалидов, в период получения ими общего образования на дому в виде денежной компенсации 2-разового питания в дни получения образования
- по заявлению родственников в дни нахождения на гостевом (выходные праздничные и каникулярные дни) обучающимся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения, предоставляется компенсация за питание в натуральном или денежном эквиваленте.

8.2. Меры социальной поддержки обучающихся из числа беженцев и вынужденных переселенцев:

- обеспечения бесплатным двухразовым или трехразовым питанием.

9. Организация питания сотрудников

9.1. Каждый сотрудник имеет право на питание в период нахождения на работе, который определен в соответствии с приказом «Об организации питания сотрудников» учреждения.

9.2. Сотрудник должен подать письменное заявление на имя директора учреждения о поставке его на питание.

9.3. Стоимость питания сотрудника устанавливается на основании расчетов произведенных бухгалтером КГАУ «Камчатский центр бухгалтерского обслуживания в сфере образования», согласно меню-требованию и табеля питания сотрудников.

9.4. Сотрудники полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости путем внесения аванса и долга за прошедший месяц по ведомости, составленной бухгалтером КГАУ «Камчатский центр бухгалтерского обслуживания в сфере образования».

9.5. Снятие с питания сотрудников, не желающих питаться в учреждении осуществляется на основании заявления сотрудника.

9.6. Ответственность за составленное меню, табеля для питания сотрудников получение, получение денежных средств от сотрудников несет медицинская сестра по питанию.

9.7. Ответственность за строгое соблюдение порядка организации питания сотрудников несет директор учреждения.

10. Документация

10.1. В учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания обучающихся и сотрудников учреждения;
- Приказ директора о мерах социальной поддержки обучающихся в период обучения;
- Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля;
- Приказ об организации питания сотрудников;

- Режим питания обучающихся;
- Пакет документов для постановки обучающихся на бесплатное питание;
- Табель питания обучающихся, табель питания сотрудников;
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение 5);
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение 2);
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение 4);
- Журнал проведения витаминизации;
 - Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.