

Рассмотрено на заседании
Совета школы-интерната
ГКОУ РО «Ростовская-на-Дону
санаторная школа-интернат»
пр. № 2 от 29.08.2023 г.



Утверждаю:
Директор
Н.И. Филиппенко

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке организации питания обучающихся в ГКОУ РО «Ростовская-на-Дону санаторная школа-интернат»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в ГКОУ РО «Ростовская-на-Дону санаторная школа-интернат» (далее – Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32;
- СанПиН 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;
- Постановлением Правительства Ростовской области от 30.05.2018 г. №365 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием обучающихся за счет средств областного бюджета»;
- Уставом ГКОУ РО «Ростовская-на-Дону санаторная школа-интернат».

1.1. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы-интерната, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников процесса организации питания: обучающихся школы, их родителей (законных представителей) и работников школы.

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

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

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

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1 Основными целями и задачами при организации питания обучающихся являются:

- 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;
 - социальная поддержка обучающихся из малообеспеченных семей, семей, находящихся в трудной жизненной ситуации;
 - использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2. Для организации питания обучающихся 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.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- 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;
- ежедневные меню;
- технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.6. Питание в школе организуется на основе разрабатываемых рационов питания и перспективного меню, разработанных в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерных меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

3.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать требованиям СанПиН.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

- 4.1. Обучающиеся обеспечиваются горячим питанием: завтраками, обедами и ужинами за счёт средств областного бюджета.
- 4.2. Ежедневное меню рационов питания, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции вывешиваются в обеденном зале, а также в сети интернет на сайте образовательной организации. В случае изменения меню, такая информация должна публиковаться в столовой образовательной организации и в сети интернет с указанием причины изменения.
- 4.3. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы по шестидневной учебной неделе. Отпуск горячего питания обучающимся организуется в соответствии с графиком питания обучающихся. Режим питания может быть изменён администрацией в связи с изменением режима работы школы в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня.
- 4.4. Классные руководители и воспитатели находятся с классом до окончания приёма пищи. Классные руководители и воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой. При необходимости решают с работниками столовой возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания.
- 4.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- 5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 5.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания.
- 5.3. Состав комиссии по организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.
- 5.4. Заместители директора по учебно-воспитательной работе контролируют работу классных руководителей по пропаганде и организации горячего питания обучающихся.
- 5.5. Родители (законные представители) имеют право обратиться в школу и ознакомиться с организацией питания своих детей. При этом необходимо руководствоваться Положением «О родительском контроле организации горячего питания обучающихся», Положением «О порядке допуска родителей (законных представителей) обучающихся в столовую».
- 5.6. Директор осуществляет общий контроль за организацией питания в школе.