

«Согласовано»
Педагогическим советом ГКОУ РО
Новочеркасской специальной
школы-интерната №33
Протокол №1 от 28.08.23г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГКОУ РО Новочеркасской
специальной школы-интерната №33
И.Е. Климченко



**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ГКОУ РО Новочеркасской специальной школы-интерната №33**

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания учащихся (далее - Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся и воспитанников ГКОУ РО Новочеркасской специальной школы-интерната №33 (далее - Школы-интерната), способствующего укреплению здоровья детей, созданию комфортной среды, и является обязательным к исполнению.

1.2. Положение разработано в соответствии с действующими нормативными документами: законом "Об образовании в РФ" ФЗ-273 от 29.12.2012;

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Санитарные правила СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 28 от 28.09.2020;

письмом Министерства Просвещения Российской Федерации № АБ-2133\10 от 26.11.2021 «О направлении методических рекомендаций (порядка) "Создание условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях"»;

методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Поповой А.Ю.

Уставом школы-интерната.

1.3. Положение принимается на неопределенный срок. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи организации питания.

2.1. Основными целями и задачами организации питания учащихся в Школе-интернате являются следующие:

обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых качествах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

своевременная модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.2. Общие принципы организации питания обучающихся:

2.2.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы-интерната.

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

соответствие числа посадочных мест обеденного зала установленным нормам;

обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

наличие кухни, 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 СанПиН в Российской Федерации.

2.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья;

журнал проведения витаминизации третьих блюд;

журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

копии примерного 14-ти дневного меню;

ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;

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

2.4. Администрация Школы-интерната обеспечивает принятие организационно управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

2.5. Режим питания в Школе-интернате определяется СанПиН.

2.6. Питание в Школе-интернате организуется на основе рациона питания и перспективного четырнадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой СанПиН формой составления меню, пищевой ценностью приготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

2.7. Примерное меню утверждается директором Школы-интерната.

2.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками Школы-интерната.

2.9. Директор Школы-интерната является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3. Порядок организации питания учащихся в Школе-интернате

3.2. Ежедневные меню согласовываются с директором Школы-интерната,

меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

3.3. Пищеблок Школы-интерната осуществляет производственную деятельность в режиме работы Школы-интерната.

3.4. Обучающиеся Школы-интерната обеспечиваются 2-х разовым горячим питанием. Воспитанники, проживающие в Школе-интернате, обеспечиваются 6-ти разовым питанием.

3.5. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам (группам) в соответствии с графиком работы столовой. График работы столовой утверждается приказом директора Школы-интерната ежегодно. Столовая работает 7 дней в неделю.

3.6. Ответственный за организацию питания в Школе-интернате обеспечивает сбор сведений о количестве обучающихся в классах и воспитанников в группах на каждый день. Сопровождающие классные руководители, учителя, воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействие работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

3.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в соответствии с Положением о бракеражной комиссии Школы-интерната.

3.8. Ответственное за организацию горячего питания лицо в Школе-интернате выполняет следующие функции:

несет ответственность за заполнение журнала учета фактической посещаемости обучающихся и воспитанников;

оформляет необходимую документацию для обеспечения питанием обучающихся и воспитанников;

проверяет ежедневное меню;

совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся;

принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

4. Контроль за организацией школьного питания.

4.2. Контроль за организацией питания, соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Школе-интернате, осуществляется органами Роспотребнадзора.

4.3. Текущий контроль организации питания учащихся осуществляет специально созданный Совет по питанию в соответствии с Положением о Совете по питанию Школы-интерната.

4.4. С целью повышения качества и эффективности организации питания обучающихся, выявления пищевых предпочтений обучающихся и их корректировки для формирования навыков здорового питания, подготовки предложений, направленных на улучшение системы организации питания, выявления степени удовлетворенности детей и их родителей (законных представителей) качеством питания обучающихся в Школе-интернате создаются