

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
«СИМФЕРОПОЛЬСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ №2»**

СОГЛАСОВАНО
на заседании
педагогического совета
ГБОУРК «Симферопольская
специальная школа-интернат №2»
Протокол № 5 от «18» 05 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГБОУРК «Симферопольская
специальная школа-интернат №2»
Шкирова В.С. (Шкирова В.С.)
Приказ от «25» 06 2018 г. № 45



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ОУ**

г. Симферополь

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в ОУ (далее - Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Республики Крым «Симферопольская специальная школа-интернат №2», определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией ОУ и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии:

- Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. (глава 4. Статьи 34, 37, 41)
- Приказ Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»

. Устав ОУ

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в ОУ.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ОУ по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается директором ОУ.

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

1.7. 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 - детей с ограниченными возможностями здоровья;
- 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 ОУ.

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 СанПиНа;

- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. На пищеблоке должны находиться:

- рапортчики на количество поставленных на питание обучающихся;

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 наготавливаемые блюда;

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

3.4 Администрация ОУ совместно с классными руководителями, воспитателями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) о порядке организации горячего питания обучающихся.

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

3.6. Питание в ОУ организуется на основе разрабатываемых примерных циклических меню, разработанных в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерных меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Ежедневные меню утверждаются директором ОУ, а для детей дошкольного возраста – заместителем директора по учебно-воспитательной работе по дошкольным группам в пределах делегированных ему полномочий.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками ОУ.

3.9. На поставку продуктов питания заключаются договора с поставщиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально - техническую базу, транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиНу.

3.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в ОО, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.12. Директор ОУ является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.13. Приказом директора ОУ из числа административных или педагогических работников назначаются лица, ответственные за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОУ

4.1. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья всех уровней образования обеспечиваются: 6-тиразовым питанием – дети дошкольного возраста, 5-тиразовым питанием – дети всех возрастных категорий школьного возраста.

4.2. На основании п. 3 ст.12 Федерального закона «О защите прав ребёнка», нормативно-правовых документов Республики Крым организуется работа по обеспечению бесплатным питанием, административное лицо, на которое возложены обязанности по сбору информации о количестве состоящих на питании, оперативно передает рапортчики с данной информацией лицу, ответственному за написание меню-раскладки, в котором указываются сведения об объемах блюд и наименований кулинарных изделий, меню и режим приема пищи вывешиваются в обеденном зале.

4.4. Пищеблок осуществляет производственную деятельность в режиме семидневной рабочей недели. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам и группам в соответствии с графиком приема пищи.

Режим питания может быть изменён администрацией в связи с изменением режима работы ОУ в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня.

4.5. Педагог, работающий по графику работы на смене с обучающимися и воспитанниками, организованно заводит учащихся в обеденный зал и находится с классом до окончания приёма пищи. Административный дежурный по ОУ обеспечивает контроль за обеспечением сопровождения обучающихся педагогами в помещение обеденного зала, за работой дежурных по столовой, которые следят за дисциплиной и препятствуют выносу пищевых продуктов учащимися из помещения столовой. Сопровождающие педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой, проводят речевую работу по пополнению и закреплению лексического материала, определенного темой «Прием пищи. Продукты питания. Столовая посуда». При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются с работниками столовой, классным руководителем и дежурным администратором.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием

осуществляется путем накрытия столов дежурными.

4.7. Для своевременной и качественной организации питания воспитатели, работающие в смене на подъеме, обязаны подать информацию о количестве присутствующих детей.

4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляют бракеражные комиссии в составе врача, медицинских сестер, шеф-повара, сменного повара, директора ОУ, администратора, ответственного за организацию питания. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора ОО. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Контроль за организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в ОУ, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в ОУ осуществляют ответственные за организацию питания, дежурный администратор, члены совета по питанию в ОУ.

5.3. Состав совета по питанию в ОУ утверждается директором в начале каждого учебного года.

5.4. Для организации отчётности по питанию учителя-предметники обязаны вести строгий учёт пропущенных уроков в классных журналах на предметных страницах.

5.5. Ответственность за достоверность информации о количестве детей, состоящих на питании, несут воспитатели групп, предоставляющие данную информацию.

5.6. Заместители директора контролируют работу классных руководителей и воспитателей по пропаганде и организации здорового питания обучающихся.

5.7. Директор осуществляет общий контроль за организацией питания в ОУ.