

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

СОГЛАСОВАНО
на заседании
педагогического совета
ГБОУРК «Симферопольская
специальная школа-интернат №2»
Протокол №1 от «29» 08. 2022г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГБОУРК «Симферопольская
специальная школа-интернат №2»
_____ А.В. Акриш
Приказ от « 01» 09. 2022г. № 109

**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 с:

- Федеральным Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. (глава 4. Статьи 34, 37, 41);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», зарегистрированного Министерством юстиции РФ 11 ноября 2020 года №60833, утвержденного и введенного в действие на период с 01 января 2021 года до 01 января 2027 года;
- Приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 18.05.2022 года №798 «Об утверждении Регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым»;
- Приложением к приказу Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 18.05.2022 года №798 «Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым»;

- Уставом учреждения.

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 ценности приготовляемых 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. В случае получения услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся меню утверждается руководителем предприятия общественного питания по согласованию с руководителем ОУ.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся может осуществляться как штатными сотрудниками ОУ, так и путем получения услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся учреждения, оказываемой комбинатами школьного питания, предприятиями общественного питания, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями – организаторами питания.

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 и отходов 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.

4.9. В выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и т.п.) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не

менее чем на 10% в день на каждого обучающегося.

4.10. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения.

4.11. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.

4.12. Питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организационного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуального меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

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 территориальными органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в ОУ осуществляют ответственные за организацию питания, дежурный администратор, члены бракеражной комиссии ОУ, в состав которой по согласованию входят представители родительской общественности для осуществления родительского контроля за организацией детского питания в

учреждении.

5.3. Состав бракеражной комиссии ОУ утверждается директором в начале каждого учебного года на текущий учебный год.

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.

6. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА В ОУ

6.1. Питьевой режим в ОУ, а также при проведении массовых мероприятий с участием обучающихся, должен соблюдаться с выполнением следующих требований:

- питьевой режим может организовываться посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств;

- при организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды обеспечивается наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленных из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче обучающимся при наличии документов,

подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды установленным требованиям;

- кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей, подвергаются мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней; мойка кулера с применением дезинфицирующих средств должна проводиться не реже одного раза в три месяца;

- разрешается организация питьевого режима с использованием кипяченой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;

- до раздачи обучающимся кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды для каждой группы детей должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме.