СОГБОУ «Вяземская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

ПРИНЯТО УТВЕРЖДЕНО

Педагогическим советом Протокол № 7 от $28.12.2020 \, \Gamma$.

Приказ № 23 от 11.01.2021 г.

Положение об организации питания обучающихся СОГБОУ «Вяземская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания СОГБОУ «Вяземская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» обучающихся (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования К организации общественного питания утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, уставом СОГБОУ «Вяземская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» (далее – школа).
- 1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Способ организации питания

- 2.1.1. Школа самостоятельно обеспечивает предоставление питания обучающимся на базе школьной столовой и пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками школы, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- Предоставление питания обучающихся организуют назначенные приказом директора школы ответственные работники из числа заместителей, педагогов и обслуживающего персонала школы.
- 2.1.2. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с областным органом управления образованием, территориальным органом Роспотребнадзора.
- 2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Режим питания

- 2.2.1. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные и выходные дни и часы работы школы семь дней в неделю с понедельника по воскресенье включительно. Питание не предоставляется в дни каникул.
- 2.2.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора школы.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в школе выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

- 2.3.2. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
- 2.3.3. Для организации питания работники школы-интерната ведут и используют следующие документы:
 - приказ об организации горячего питания обучающихся;
 - приказ об организации питьевого режима обучающихся;
 - меню приготавливаемых блюд;
 - ежедневное меню;
 - индивидуальное меню;
 - технологические карты кулинарных блюд;
 - ведомость контроля за рационом питания;
 - график смены кипяченой воды;
 - программу производственного контроля;
 - инструкцию по отбору суточных проб;
 - инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
 - гигиенический журнал (сотрудники);
 - журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
 - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
 - журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
 - контракты на поставку продуктов питания;
 - графики дежурств;
 - рабочий лист ХАССП;

2.4. Меры по улучшению организации питания

- 2.4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:
 - организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности и внеурочных мероприятий;
 - оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
 - проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
 - проводит мониторинг организации питания

3. Порядок предоставления питания и питьевого режима обучающимся

3.1. Горячее питание

- 3.1.1. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 3.1.2. Обучающемуся прекращается предоставление горячего питания, если:
 - ребенок обучается с применением дистанционных технологий. Горячее питание возобновляется со дня возобновления обучения в стенах школы;
 - обучающийся переведен или отчислен из школы;

- 3.1.3. Для отпуска горячего питания обучающихся в течение учебного дня выделяются перемены длительностью 20 минут каждая.
- 3.1.4. Предоставление питания организуется по классам (группам) в соответствии с графиком, утверждаемым директором школы. График составляется ответственным по питанию с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных и воспитательных занятий.
- 3.1.5. Отпуск блюд осуществляется в соответствии с меню-требованием, подписанным дежурным педагогом и утвержденным директором школы.

3.2. Питьевой режим

- 3.3.1. Питьевой режим обучающихся может обеспечивается тремя способами: кипяченой и расфасованной в бутылки водой, с помощью стационарных питьевых фонтанчиков.
- 3.3.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в школе
- 3.3.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Финансовое обеспечение

4.1. Питание обучающихся школы осуществляется за счет областного бюджета.

5. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

5.1. Директор школы:

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, а также педагогических советах.
- 5.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом директора школы.
- 5.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной части:
 - обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
 - снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарногигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

5.4. Работники пишеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

6.5. Классные руководители (воспитатели групп):

- представляют в пищеблок заявку об организации горячего питания обучающихся на следующий учебный день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- уточняют представленную заявку об организации горячего питания обучающихся;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным горячим питанием;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.
- 5.6. Родители (законные представители) обучающихся:
 - сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
 - ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
 - вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе;

7. Контроль за организацией питания

7.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

8. Ответственность

- 8.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.
- 8.3. Работники школы, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

9.Заключительные положения

9.1. Настоящее положение может изменяться, дополняться. С момента регистрации новой редакции Положения предыдущая реакция утрачивает силу.