

Краевое государственное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Арсеньевская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа»

Принято
на заседании
Педагогического совета
школы
Протокол №1 от 01.09.2021

Утверждаю
директор КГОБУ Арсеньевская КШ
Коновалова Е.А.
«01» сентября 2021



Положение об организации питания
в КГОБУ Арсеньевская КШ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся КГБОУ Арсеньевская КШ (далее - Положение) разработано в соответствии:

- со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273 «Об образовании в РФ»;
- Письмо министерства образования Приморского края от 18.09.2020 № 23/8837 "По вопросам организации горячего питания";
- Приказ министерства образования Приморского края от 16.09.2020 № 992а "Об организации питания обучающихся общеобразовательных организаций";
- Постановление Губернатора Приморского края от 26.08.2020 № 119-пг «О внесении изменений в постановление Губернатора Приморского края от 6 декабря 2018 года № 72-пг «О Порядке обеспечения обучающихся в государственных (краевых) и муниципальных общеобразовательных организациях бесплатным питанием»;
- Закон Приморского края от 23.11.2018 № 388-КЗ «Об обеспечении бесплатным питанием детей, обучающихся в государственных (краевых) и муниципальных общеобразовательных организациях Приморского края»;
- Закон Приморского края от 01.06.2020 № 806-КЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Приморского края в области обеспечения бесплатным питанием детей, обучающихся в государственных (краевых) и муниципальных общеобразовательных организациях Приморского края»;
- Закон Приморского края от 01.06.2020 № 807-КЗ «О внесении изменения в статью 2 закона Приморского края «Об обеспечении бесплатным питанием детей, обучающихся в государственных (краевых) и муниципальных общеобразовательных организациях Приморского края»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
 - Письмо Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю от 18.12.2020 № 15466 "О согласовании меню";
 - Письмо Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю от 18.12.2020 № 15467 "О соответствии продуктовых наборов".
 - Уставом КГ ОБУ Арсеньевская КШ (далее школы)
- 1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, а также регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями) обучающихся.
 - 1.3. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
 - 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
 - 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.
 - 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 автоматически утрачивает силу.
2. Основные цели и задачи
 - 2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в

школе являются:

- Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых качествах 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 здорового питания;
- Модернизация пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. 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;
- Обеспечить 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.

3.2. 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;
- Ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока);
- Копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- Ежедневное меню, технологические карты на готовые блюда;
- Приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

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

3.4. 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.

3.5. Режим питания в школе определяется СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №32 от 27.10.2020 года.

3.6. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона и перспективного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а так же меню раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором школы и согласовывается с территориальным отделом по надзору в сфере прав потребителей и

благополучия человека.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе-интернате осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные организации.

3.10. На поставку питания заключаются контракты непосредственно школой. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.12. 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 школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.13. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе

4.1. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале и размещается на школьном сайте.

4.2. Столовая школы-интерната осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.3. Учащиеся школы-интерната обеспечиваются 2-х разовым горячим питанием. Учащиеся, находящиеся на индивидуальном обучении на дому обеспечиваются набором продуктов питания согласно положению «О предоставлении бесплатного двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, получающим образование на дому»

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) в соответствии с режимом дня. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5. Ответственный за организацию питания по школе обеспечивает сбор сведений о количестве обучающихся в классах на каждый день. Сопровождающие классные руководители, учителя - предметники, воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов для 1-9 -х классов работниками столовой.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию питания, шеф-поваром.

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- Проверяет ассортимент поступающих продуктов питания , меню;
- Совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающихся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- Принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

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-интернате, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания обучающихся осуществляет медицинская сестра, директор школы.

5.3. Итоги контроля и работы бракеражной комиссии заслушиваются на совещаниях при директоре ежемесячно.