

ПРИНЯТО:
Советом учреждения
Протокол №1
«27» марта 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом директора
№4/1 от «11» января 2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
по организации питания
*государственного казенного общеобразовательного
учреждения Свердловской области "Ачитская школа
– интернат, реализующая адаптированные основные
общеобразовательные программы "*

п. Ачит 2024 год

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся, воспитанников и работников ГКОУ СО "Ачитская школа-интернат" (далее - "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, воспитанников и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса, а также способствуют укреплению трудовой дисциплины, рациональному использованию рабочего времени и созданию условий для эффективной работы работников школы.

1.3. Положение разработано на основании:

- ст.28 п.15; ст.34 п.2; ст.37 Закона "Об образовании в Российской Федерации " от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;
- Законом Свердловской области от 15.07.2013 года № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области»,
- Законом Свердловской области от 23 октября 1995 г. №28-ОЗ «О защите прав ребёнка» (с последующими изменениями);
- Устава ГКОУ СО "Ачитская школа-интернат" (далее «школа-интернат»);
- Правил внутреннего трудового распорядка работников ГКОУ СО "Ачитская школа-интернат";
- Постановлением главного государственного врача РФ от 10 июля 2015 года № 26 Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 « Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ОВЗ»;
- Федерального закона от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»
- Постановления Правительства Свердловской области от 20.06.2006 г. № 535-1111 «Об обеспечении питанием учащихся и воспитанников областных государственных и муниципальных образовательных учреждений, расположенных на территории Свердловской области».

1.4 Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся, воспитанников в школе-интернате.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы-интерната по вопросам питания, согласовывается с Советом школы 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.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся, воспитанников школы-интерната являются:

- обеспечение обучающихся, воспитанников 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 учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- создание условий для эффективной работы работников школы.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

3.1 Школа-интернат организует питание обучающихся, воспитанников в специально отведенном помещении для питания (столовая) соответствующем 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 СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.2 Организацией общественного питания учреждения является столовая школы-интерната, работающая на продовольственном сырье, которая производит и (или) реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

3.3. Для обеспечения здоровым питанием, составными частями которого

являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разработанный рацион питания, примерное десятидневное меню, меню-раскладки.

3.4 Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

3.5 Организация питания обучающихся, воспитанников в школе осуществляется в соответствии с Федеральным законом «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд».

3.6. На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) 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.

3.7 Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся, воспитанников в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.8 Обслуживание горячим питанием обучающихся, воспитанников 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.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Обучающиеся, воспитанники, проживающие в школе – интернате и находящиеся на полном государственном обеспечении, в соответствии с установленными нормативами обеспечиваются бесплатным питанием.

Обучающиеся, воспитанники, не проживающие в школе – интернате, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.

4.2. В школе организовано пятиразовое питание обучающихся, воспитанников.

4.3. Заместитель директора обеспечивает сопровождение обучающихся

классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся, воспитанников перед едой.

4.4. В школе - интернате за организацию питания учащихся назначается ответственный работник:

- Во время учебного процесса - учитель, медицинская сестра;
- В группе продленного дня и в вечернее время - воспитатель и медицинская сестра.

4.5. Сведения о присутствии и отсутствии детей, снятии и постановке на питание принимает медицинская сестра.

Родители учеников, в случае пропуска по болезни или другим причинам, должны поставить в известность классного руководителя или администрацию школы-интерната.

4.6. Составляется меню на каждый последующий день в соответствии с утверждёнными нормами питания. Меню утверждается директором школы - интерната.

4.7. Получение продуктов питания со склада производится шеф-поваром по весу, в соответствии с меню — требованием.

4.8. Закладка продуктов питания производится поваром в присутствии дежурного члена рабочей группы в соответствии с графиком, утвержденным директором школы - интерната.

4.9. Перед закладкой продукты питания обязательно взвешиваются в присутствии контролирующего лица.

4.10. Выдача готовой продукции разрешается только после снятия пробы медицинской сестрой, членом рабочей группы по питанию.

4.11. Контроль веса одной порции осуществляется контролирующим лицом путём выборочного взвешивания любой порции.

4.12. Ежедневное меню и контрольные блюда помещаются в установленном месте в столовой.

4.13. Контроль остатков питания осуществляется по плану работниками бухгалтерии без предварительного предупреждения работников пищеблока.

3. ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ЗАКУПКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ.

3.1. ГКОУ СО «Ачитская школа-интернат» заключает договор по запуску продуктов питания.

3.2. Оплата продуктов питания производится бухгалтерией по заключенным с поставщиком договорам.

3.3. Доставка продуктов питания на склад осуществляется в соответствии с государственным договором экспедитором поставщика.

3.4. Продукты питания, поступающие на склад школы - интерната, подвергаются проверке в отношении соответствия их ассортимента по заявке, количества (счёту, весу, объёму) и качеству, указанных в сопроводительных документах, а также соответствия цены, утверждённой прайсом.

3.5. Если при приемке поступивших продуктов питания обнаружена по одному из видов продуктов недостача, то материально ответственное лицо (кладовщик) обязана отметить в накладной получение продуктов по факту, поставить в известность поставщика, потребовать возместить недостачу.

3.6. В случае сомнения в доброкачественности продуктов питания их приёмка приостанавливается с целью проведения более качественной экспертизы. Составляется акт разногласий «О несоответствии качества продуктов питания предъявляемым требованиям». Комиссия в составе: медицинской сестры, главного бухгалтера и других членов рабочей группы, совместно составляет акт о несоответствии качества продуктов.

Кладовщик ставит в известность поставщика и организует возврат продуктов питания.

3.7. Для осуществления учёта продуктов питания кладовщик ведёт книгу складского учёта по приходу и расходу продуктов питания.

Основанием для ежедневной записи поступивших на склад (кладовую) продуктов питания служат сопроводительные документы поставщика (товарные накладные, сертификаты)

3.8. Товарные накладные по мере поступления сдаются в бухгалтерию, где заполняется накопительная ведомость по приходу продуктов питания.

Сверяются с накладными, брошюруются, скрепляются печатью и хранятся в бухгалтерии. Заполняется ведомость по расходу продуктов питания, сверяется с меню - требованием, брошюруется, скрепляется печатью и хранится в бухгалтерии.

3.9. Работники бухгалтерии школы - интерната планово проверяют своевременность, полноту и правильность записей прихода и расхода продуктов питания в книгах складского учёта, сверяют их с записями в бухгалтерском учёте и подтверждают правильность их записей подписью работника бухгалтерии, проводившего проверку.

3.10. Двери продуктовых складов ежедневно по окончании рабочего дня должны закрываться. Ключи находятся у кладовщика.

3.11. На пищеблоке холодильник «Готовая продукция», столы - шкафы с выданными продуктами должны закрываться шеф - поваром (поваром).

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СОТРУДНИКОВ ПИЩЕБЛОКА И ПРОДУКТОВОГО СКЛАДА.

4.1. Кладовщик несёт ответственность:

- за приём, хранение, отпуск продуктов питания, санитарное состояние продуктового склада;
- за разнообразие ассортимента продуктов питания,

своевременность оформления запроса к поставщику по доставке продуктов питания;

за приём доброкачественных продуктов питания, за своевременный возврат некачественных продуктов поставщику;

- за своевременное и грамотное оформление документации;
- соблюдение личной гигиены;

4.2. Шеф - повар несёт ответственность за:

- полученные по меню и хранящиеся на пищеблоке продукты;
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья;
- ведение бракеража готовой продукции;
- соблюдение техники безопасности;
- оборудование и инвентарь в столовой;
- ведение журнала боя посуды;
- соблюдение личной гигиены.

4.3. Медицинские сестры школы - интерната несут ответственность за ведение следующей документации:

- журнал бракеража сырых продуктов;
- журнал накопительных ведомостей;
- журнал бракеража готовой продукции;
- санитарное состояние пищеблока, продуктовых складов, столовой;
- личную гигиену сотрудников пищеблока и продуктового склада школы
- интерната;

4.4. Охранник, находящийся в учебно - спальном корпусе в ночное время, несет ответственность за:

- сохранность продуктов на пищеблоке;
- своевременное включение плит для приготовления завтрака.

5. ПРАВА РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА.

5.1. Работники пищеблока и продуктового склада имеют право 1 раз в три месяца проходить медицинский осмотр за счёт бюджетного финансирования.

5.2. Вносить свои предложения по ассортименту продуктов питания.

5.3. Принимать участие в разработке технологических карт по приготовлению пищи.

5.4. Участвовать в составлении меню.

5.5. Формировать запрос по оснащению пищеблока и продуктового склада новым оборудованием.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

6.1 Контроль над организацией питания обучающихся, проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой входят: директор (или представитель

администрации, назначенный директором), утвержденный ответственный за организацию питания, медицинский работник. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

6.2. Комиссия проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение санитарных норм и правил, ведение журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

6.3. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

6.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский персонал школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета школы, представители первичной профсоюзной организации школы, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания. В её состав может войти любой член коллектива, обязательное участие в данной группе директора школы – интерната или заместителей директора по УВР и ВР, медицинских сестер, главного бухгалтера.

Состав рабочей группы, регламент её работы утверждается приказом директора школы - интерната.

Рабочая группа реализует следующие функциональные обязанности:

- Составляет примерное десятидневное меню в соответствии с существующими требованиями.
- Контролирует организацию приёма пищи, режима питания учащихся.
- Формирует запрос на материально - техническое обеспечение процесса питания и приготовления пищи учащихся.
- Один раз в квартал составляет аналитическую справку о результатах проделанной работы.

6.5. Медицинские работники отслеживают соблюдение действующих санитарно-эпидемиологических норм и правил сотрудниками пищеблока.

6.6. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

6.7. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

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

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы: _____ Ю.П. Лунегов

«__» _____ 2015 г.

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ХРАНЕНИЮ ПРОДУКТОВ НА ПИЩЕБЛОКЕ И
КЛАДОВОЙ.**

1. Хлеб на пищеблоке хранится в специальном шкафу, дверцы которого имеют отверстия для вентиляции. Расстояние нижней полки шкафа от пола должно быть не менее 35см.
2. Черный и белый хлеб хранится отдельно. Полки шкафа, где лежит хлеб, ежедневно протирают чистой салфеткой смоченной в 1%-ом растворе уксуса. Хлебные крошки сметают специальной щёткой.
3. Продукты, требующие кулинарной обработки, и продукты, идущие в питание детей без термической обработки, обязательно хранятся отдельно.
4. Растительные масла хранятся в закрытой посуде в прохладном тёмном помещении.
5. Сливочное масло хранится в закрытой таре, завёрнутым в пергамент на отдельной полке холодильника. Нельзя держать масло в непосредственной близости остропахнущими продуктами (сыр, рыба).
6. Молоко и сметана, расфасованные в пластиковые пакеты, после обработки, хранятся в холодильнике для сырой продукции на продуктовом складе.
7. Творог, поступающий в индивидуальной упаковке, хранится в холодильнике вместе с молоком и сметаной.
8. Твёрдый сыр хранится в холодильнике для готовой продукции.
9. Мясо, рыба, кура хранится в морозильной камере отдельно от других продуктов.
10. Овощи и фрукты хранятся в специализированном шкафу.
11. Сыпучие продукты содержат в фабричной упаковке на стеллажах. Расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20см, от пола на 15 см.