

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение
«Среднеахтубинская школа-интернат»
(ГКОУ «Среднеахтубинская школа-интернат»)**

Утверждено с учетом мнения
Совета образовательного учреждения,
протокол от 24.03 2022 г. № 4

Утверждаю.
Исполняющий обязанности директора



Е. А. Никифорова
2022 г.

Введено в действие приказом
от 29.03 2022 г. № 53



ПОЛОЖЕНИЕ

29 марта 2022 г. № 2

об организации питания обучающихся
в ГКОУ «Среднеахтубинская школа-интернат»

1. Область применения

1.1. Положение регулирует отношения, возникающие при организации питания детей, обучающихся в ГКОУ «Среднеахтубинская школа-интернат» (далее – образовательном учреждении).

1.2. Положение устанавливает общие правила организации питания обучающихся с учетом требований следующих документов:

Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Приказ Комитета образования, науки и молодежной политики Волгоградской области от 11.09.2018 г. № 125 «Об утверждении размеров и порядка предоставления мер социальной поддержки отдельных категорий обучающихся»;

Устав образовательного учреждения.

1.3. Для целей Положения под организацией питания понимаются меры по обеспечению обучающихся бесплатным питанием, а также питьевой водой.

1.4. Другими локальными актами образовательного учреждения могут устанавливаться специальные правила организации питания.

1.5. Положение действует с 01.03.2022 г. до замены новым.

2. Цели и задачи организации питания

2.1. Цель организации питания – обеспечение должных условий пребывания обучающихся в образовательном учреждении.

2.2. Основные задачи:

обеспечение обучающихся питанием, соответствующим их возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;

гарантированное качество и безопасность питания;

обязательное обеспечение обучающихся горячим питанием;

предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с питанием;

пропаганда основ здорового питания.

3. Условия организации питания

3.1. Для организации питания в образовательном учреждении используются специальные помещения – пищеблок, к которому устанавливаются следующие требования:

наличие складских и производственных помещений, оборудованных для хранения пищевой продукции и приготовления пищи;

наличие обеденного зала, рассчитанного на прием пищи всеми обучающимися в течение не более трех перемен;

наличие необходимого количества кухонного инвентаря, столовой посуды и приборов.

3.2. К работе на пищеблоке привлекается персонал, прошедший медицинские осмотры в обязательном для порученной работы объеме, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, допущенный к работе.

3.3. Помещения пищеблока подлежат регулярной уборке и дезинфекции с использованием разрешенных средств.

4. Порядок организации питания

4.1. Организация питания обучающихся является отдельным направлением деятельности образовательного учреждения.

4.2. Руководство образовательного учреждения принимает решения по организации питания в пределах компетенции образовательного учреждения в соответствии с законодательством Российской Федерации и Волгоградской области.

4.3. Вопросы, связанные с организацией питания, разрешаются образовательным учреждением самостоятельно, во взаимодействии с

учредителем и другими органами государственной власти, обсуждаются с родителями (законными представителями) обучающихся.

4.4. Образовательное учреждение ответственно за организацию питания обучающихся, информирование законных представителей детей об условиях организации питания в образовательном учреждении и проведение работы по формированию у обучающихся культуры здорового питания.

4.5. Питание организуется с привлечением предприятий общественного питания на основании государственных контрактов, заключенных в соответствии с законодательством Российской Федерации о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных (муниципальных) нужд.

4.6. На предприятие общественного питания возлагается ответственность за надлежащее снабжение своей продукцией обучающихся, а также за содержание и сохранность пищеблока при его эксплуатации.

4.7. Предприятие общественного питания в своей деятельности должно руководствоваться обязательными требованиями к организации общественного питания детей и условиями заключенного контракта.

4.8. В образовательном учреждении из числа заместителей руководителя назначается ответственный за организацию питания. В его обязанности входит:

- планирование мероприятий по организации питания;
- подготовка необходимой для осуществления планов организационно-распорядительной документации;
- руководство деятельностью работников образовательного учреждения при организации питания;
- заказ продукции общественного питания, контроль за исполнением заказа;
- документирование хода выполнения запланированных мероприятий по организации питания.

5. Порядок обеспечения обучающихся питанием

5.1. Питание предоставляется всем обучающимся в зависимости от времени и продолжительности пребывания в образовательном учреждении:

находящимся круглосуточно – 5-разовое (завтрак, второй завтрак, обед, ужин, второй ужин);

остальным обучающимся – 2-разовое (второй завтрак, обед).

5.2. В случае организации обучения на дому обучающиеся обеспечиваются 2-разовым питанием в виде наборов пищевых продуктов.

5.3. Замена питания денежной выплатой не предусмотрена.

5.4. Питание организуется на основе 14-дневного меню, дифференцированного по двум возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет).

5.5. Основное 14-дневное меню утверждает руководитель предприятия общественного питания, согласовывает руководитель образовательного учреждения.

5.6. Руководитель образовательного учреждения утверждает меню на

сутки (ежедневное меню), подготовленное старшей медицинской сестрой образовательного учреждения. Ежедневное меню размещается в обеденном зале.

5.7. Приготовление и отпуск пищи производятся по заявкам воспитателей (классных руководителей) обучающихся.

5.8. Для сбора и учета заявок ответственный за организацию питания ведет специальный журнал, куда воспитатели (классные руководители) заносят данные о численности питающихся на следующий день. Данные могут указываться на несколько дней вперед – на предстоящие выходные, нерабочие дни и следующий за ними первый рабочий день. Собранные заявки передаются для исполнения на пищеблок и направляются в адрес предприятия общественного питания.

5.9. Раздача пищи производится в обеденном зале работниками пищеблока с подачей за столы. За классами закрепляются постоянные столы.

5.10. Время и очередность приема пищи обучающимися устанавливаются в графике посещения обеденного зала, составленном с учетом расписания занятий. Утвержденный руководителем образовательного учреждения график размещается в обеденном зале.

5.11. Обучающиеся в назначенное время прибывают на прием пищи в составе класса (воспитательной группы) вместе с учителем (воспитателем), который следит за раздачей пищи обучающимся и соблюдением ими правил поведения.

5.12. Предусмотренная при организации обучения на дому выдача наборов пищевых продуктов производится на основании приказа руководителя образовательного учреждения об организации обучения на дому и утвержденного поименного списка обучающихся на дому.

5.13. Один набор пищевых продуктов предназначается для одного обучающегося.

5.14. Набор может комплектоваться пищевыми продуктами на месяц или период меньшей продолжительности и выдается один раз в месяц, если другая периодичность не установлена приказом об организации обучения на дому.

5.15. На время каникул, выходные, нерабочие дни, а также за пропущенные учебные дни выдача пищевых продуктов не предусмотрена. Пищевые продукты на один прием пищи не выдаются.

5.16. Наборы пищевых продуктов изготавливаются предприятием общественного питания и хранятся до выдачи получателям на пищеблоке.

5.17. В набор включаются пищевые продукты, разрешенные для питания детей, не требующие специальных температурных режимов хранения.

5.18. Наборы пищевых продуктов вручаются законным представителям обучающихся (доверенным лицам) под расписку в специальной ведомости.

5.19. За наборами пищевых продуктов доверенные лица прибывают в образовательное учреждение по утвержденному его руководителем графику.

5.20. Если срок выдачи будет пропущен получателем, новый срок и порядок выдачи набора пищевых продуктов определяются отдельно.

6. Питьевой режим

6.1. Питьевая вода должна быть доступна обучающимся в любое время.

6.2. Снабжение питьевой водой осуществляется из централизованной системы питьевого (холодного) водоснабжения, а также с использованием установок дозированного розлива упакованной воды.

6.3. Вода из централизованной системы водоснабжения используется для питья только после кипячения.

6.4. Наличие питьевой воды и достаточного количества одноразовой посуды для питья обеспечивает заведующий хозяйством образовательного учреждения.

7. Порядок финансового обеспечения

7.1. Питание предоставляется обучающимся бесплатно.

7.2. Финансовое обеспечение расходов образовательного учреждения на организацию питания обучающихся осуществляется за счет предусмотренных на эти цели средств бюджета Волгоградской области, в том числе выделенных для софинансирования расходов Волгоградской области.

7.3. Нормы расходов денежных средств на питание обучающихся устанавливаются учредителем.

7.4. Учет использования денежных средств, а также материальных ресурсов образовательного учреждения на организацию питания, соответствующую отчетность и смету расходов ведет главный бухгалтер.

8. Контроль при организации питания

8.1. В образовательном учреждении ведется учет питания обучающихся, проводится контроль за исполнением предприятием общественного питания своих обязательств.

8.2. Работники образовательного учреждения проводят контрольные мероприятия согласно своим должностным инструкциям с учетом требований настоящего Положения.

8.3. Учёт питания ведётся на основе ежедневного подсчета обучающихся и поручается: воспитателям (классным руководителям) – в своих классах; ответственному за организацию питания – всех обучающихся.

8.4. Предприятие общественного питания подтверждает исполнение своих обязательств документально: отчетами по установленной форме и первичными учетными документами.

8.5. Безопасность продуктов питания, поступающих на пищеблок, подтверждается в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации о техническом регулировании.

8.6. Органолептическую оценку качества готовой пищи и проверку ее количества проводит бракеражная комиссия. Руководитель образовательного учреждения или старшая медицинская сестра опробуют готовую пищу.

8.7. Старшая медицинская сестра участвует в работе бракеражной комиссии, а также вне зависимости от проведения иных контрольных

мероприятий проверяет безопасность продуктов питания и качество приготовления блюд, следит за отбором и хранением суточных проб готовой пищи.

8.8. Производственный контроль на пищеблоке, в том числе лабораторный проводится предприятием общественного питания в соответствии с собственной программой (планом).

8.9. Проверка соблюдения требований к организации общественного питания детей, являющихся предметом государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора), проводится территориальным органом Роспотребнадзора.

9. Информирование об условиях организации питания

9.1. Информация об условиях организации питания в образовательном учреждении размещается на его официальном сайте и на информационных стендах, доступных посетителям.

9.2. Сведения о питании обучающихся, предоставляемом в качестве меры социальной поддержки, и предоставленных мерах социальной поддержки, размещаются в Единой государственной информационной системе социального обеспечения (ЕГИССО).

9.3. Сведения о затратах образовательного учреждения на питание обучающихся, находящихся под опекой (попечительством) или переданных в приемную семью, передаются в соответствии с законодательством Волгоградской области в органы опеки и попечительства.

10. Документация

10.1. При организации питания в образовательном учреждении применяются следующие документы:

- 1) меню приготавливаемых блюд;
- 2) ежедневное меню.
- 3) график посещения обеденного зала (вместе с расписанием занятий и распорядком дня обучающихся);
- 4) поименные списки обучающихся на дому;
- 5) график выдачи наборов пищевых продуктов;
- 3) учетные документы:
 - журнал учета заявок на питание;
 - табель питания;
 - ведомости выдачи наборов пищевых продуктов;
- 3) документы предприятия общественного питания:
 - отчетные и первичные учетные документы;
 - документы, обязательное наличие которых предусмотрено на пищеблоке (учетные журналы, технологические документы и прочие). Наличие необходимых документов на пищеблоке обеспечивает предприятие общественного питания.